

Romano d'Ezzelino, visita a Ca' Apollonio Heritage per degustare i vini Ca' da Roman

scritto da Alessandra Piubello | 25/01/2024



Nel cuore della Pedemontana veneta, Massimo Vallotto e sua moglie Maria Pia Viaro hanno creato un microcosmo interconnesso di grande fascino. Qui, tra le altre cose, coltivano vitigni resistenti seguendo un progetto di viticoltura responsabile finalizzata alla naturalità e alla biodiversità

Un microcosmo interconnesso: **Ca' Apollonio Heritage**, ideato dall'architetto **Massimo Vallotto**, è un'inaspettata scoperta. A poco più di un chilometro dal Monte Grappa, proclamato Riserva della Biosfera MAB (Man and Biosphere) dall'Unesco, a Romano d'Ezzelino nel Vicentino, si estende **una delle aziende vinicole con maggior estensione di vigneti resistenti (PIWI)**. Sei dei diciotto ettari complessivi sono infatti dedicati a cinque varietà resistenti diverse: **Souvignier Gris, Johanniter, Bronner, Regent e Cabernet Eidos**, con una produzione di circa quarantamila bottiglie.



L'azienda possiede diciotto ettari di terreno (Foto © Ca' Apollonio Heritage).

Ca' Apollonio Heritage: il progetto

«Prima di cominciare il nostro investimento - racconta **Massimo Vallotto**, titolare insieme alla moglie **Maria Pia Viaro** - ci siamo documentati e abbiamo cercato le persone competenti per realizzare insieme un percorso di rispetto per l'ambiente: sentivamo profondamente questa esigenza etica. Fin dall'inizio ci ha seguito l'enologo [Nicola Biasi](#) e ci siamo trovati in sintonia con la visione comune di praticare una reale sostenibilità, in vigna e in cantina, salvaguardando in maniera concreta e certificata l'ambiente».

Nel 2015 i coniugi Vallotto comprano i primi terreni con la **Cinquecentesca Villa Apollonio**. Nel 2017 acquisiscono un edificio vernacolare contiguo del Quattrocento e l'anno dopo iniziano a piantare le vigne.



Un terzo dei terreni di Ca' Apollonio Heritage sono dedicati a 5 varietà resistenti diverse (Foto © Ca' Apollonio Heritage).

La visita e il racconto

Vallotto ci accompagna a vedere le vigne e ci mostra l'avanzamento dei lavori del complesso **Ca' Apollonio Heritage**. Per aumentare la biodiversità sono stati piantati alberi da frutto, ulivi, gelsi, piante ornamentali, un ettaro destinato all'orto, quasi due chilometri di siepi mellifere per attirare api e impollinatori, per un totale di centomila piante. Le arnie accolgono le laboriose api e fra gli alberi si muovono lepri e fagiani e altri animali. Nei vigneti, entro l'estate, sarà pronto anche un piccolo lago.

Ci dirigiamo verso quella che sarà la **cantina dei vini Ca' di Roman**, attigua all'edificio del Quattrocento in fase di restauro che diventerà una locanda agriturismo. Vallotto è convinto di vinificare quest'anno all'interno della struttura in fase di costruzione. Ci mostra dove saranno posizionati la futura bottaia con sala degustazione, il wine shop, l'aula didattica, la zona dedicata al multimediale.

Sul roof top, con vista sul Monte Grappa, è in progetto un'area eventi con bar. Vallotto ha le idee chiare, è da cinquant'anni che fa l'architetto, ha previsto tutto. Ci vorrà solo il tempo per portare a termine i lavori, che prevedono anche l'apertura dell'hotel con Spa presumibilmente per l'estate.

Entriamo nella **Villa Apollonio**, completamente ristrutturata usando maestranze e materiali esclusivamente locali, attivando una rete che copre un raggio di 20 chilometri. Un lavoro davvero impressionante: una struttura raffinata, con sei camere, coronata dalla parte ristorativa: il **Bistrot**,

aperto nel 2022 e il **Gourmet**, inaugurato a maggio del 2023 (due splendide sale per 22 posti). Il trentacinquenne **chef Alessio Longhini**, che ad Asiago allo Stube Gourmet dell'Hotel Europa aveva portato la rossa stella, è l'anima della cucina. **Un'esperienza da provare, di quelle che "valgono il viaggio"**.



Il ristorante Gourmet all'interno di Villa Apollonio (Foto © Ca' Apollonio Heritage).

Degustazione vini Ca' da Roman

Nella sala degustazione di Villa Apollonio, assaggiamo i **vini di Ca' da Roman** alla presenza di Vallotto e del sommelier **Michele Griggio**, responsabile anche della sala dei due spazi gastronomici.

«Non proponiamo solo i vini della proprietà – rimarca Griggio – all'interno della carta vini di circa 600 etichette, una cinquantina per ora sono dedicate ai vini da varietà resistenti, che diventeranno settanta tra un paio di mesi».



Massimo Vallotto che presenta i suoi vini (Foto © Alessandra Piubello).

Alla degustazione ci vengono presentati **otto vini PIWI**, tutti bianchi a parte un rosso (il meno equilibrato della serie, d'altronde i vini rossi da uve resistenti sono ancora poco attrattivi nella loro espressività, per esperienza personale).



La degustazione di otto etichette Ca' da Roman (Foto © Alessandra Piubello).

Il **livello raggiunto dagli altri vini è significativo**, considerando anche che la prima annata prodotta, con un unico vino, il capostipite 3-6-9 è del 2019 (non commercializzata). Pur nelle loro ben definite individualità, **i vini mostrano uno stile che li caratterizza**: precisione, nettezza, eleganza, freschezza e sapidità. La piacevolezza di beva è spesso unita a profondità e volume, caratteristiche non facili da trovare nei vini da varietà resistenti. **Ca' da Roman è un'azienda da tenere monitorata**, saprà sorprenderci ancora.

Ca' Apollonio Heritage

Via Molinetto 5/A - Romano d'Ezzelino (VI)

www.caapollonio.com | www.cadaroman.bio