

29/04/2024

<https://www.20italie.com/tag/custoza/>



HOME

DA SCOPRIRE ▾

VINI E CANTINE

RITRATTI

EVENTI

FINE DINING



## Custoza: riservate sempre un posto nella carta dei vini

29 Aprile 2024

Il **Consorzio Tutela Vino Custoza Doc** nella cornice del Vintaly ha presentato la nuova tipologia "Riserva" in compagnia di Marco Sabellico e Costantino Gabardi. Importanti caratteristiche e grandi ambizioni. Il lavoro del Consorzio ha riguardato 3 pilastri: **Contemporaneità**, **Promozione e Territorialità**, riportando questo vino all'attenzione internazionale e delle guide di settore e ricevendo numerosi premi. La nuova tipologia "Custoza Riserva" prevede un affinamento minimo di 12 mesi; l'obiettivo è quello di consegnare al mercato un prodotto più profondo, capace di complessarsi ancor di più nel tempo, facendo emergere il grande cuore che spinge ogni singola Azienda.



## Denominazione e Terroir

La Denominazione nasce nel 1971 e insiste tra le **colline di Verona e il Lago di Garda**. La storia vitivinicola dell'areale risale all'Epoca Romana. Il nome si interseca con la storia italiana: la frazione del comune di Sommacampagna teatro delle Guerre di Indipendenza Italiane, e le celebri battaglie Risorgimentali per la nascita del futuro **Regno D'Italia**.

La zona è quella delle ultime propaggini dell'anfiteatro morenico del Garda che ne caratterizza i terreni, nel cui impasto troviamo componenti calcareo argillose e ricchezza di ghiaia, che facilita il defluire delle acque. Le colline sono dolci e sinusoidali, il clima è mediterraneo grazie ai venti mitigati dal Lago, una situazione ideale per la ricerca di una maturazione perfetta e rotonda.

Queste terre, di scontro per gli uomini, furono di incontro per la vite. Lo scopriamo nello scheletro di questo vino, attraverso le sue uve autoctone. La **Garganega**, uva simbolo del territorio veronese: la **Bianca Fernanda**, che possiamo ritrovare in Piemonte col nome di Cortese ed il **Trebbianello**, nome con cui qui si identifica il Tocai Friulano.



## The Art of Blending

Ogni uva deve partecipare alla composizione per un massimo del 45%, ecco perché il sapere tramandato nella zona è quello della cosiddetta "Art of Blending", l'armonizzazione delle caratteristiche delle differenti uve in un calice unico che esalti gli eleganti sbuffi della Garganega, l'agilità alla vista e al palato del Trebbianello e i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona (in minima parte sono consentiti anche Malvasia, Riesling Italico, Pinot bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni 6,013).



## La sfida con il Tempo

<<Si è scelto di uscire sul mercato ora, nonostante la modifica del disciplinare risalga al 2019>> – afferma la presidente **Roberta Bricolo**. – <<e oggi possiamo presentarci con un buon numero di vini, prodotti dalle aziende che, per prime, ci hanno creduto. Il Custozza Riserva dimostra la capacità del nostro vino di presentare molte sfumature, piacevole e contemporaneo quando d'annata, complesso, armonico e capace di competere con i grandi vini bianchi longevi, in questa nuova interpretazione.>>

## Gli assaggi di Custozza Riserva

### Bergamini – Custozza DOP Riserva 2022

Iniziamo il percorso con un'azienda secolare, presente dal 1904 nel territorio, che coniuga la tradizione contadina con la sostenibilità. Un anno di affinamento in legno per questa tipologia. Il calice è dorato, vivace, il naso burroso, con un piacevole gioco tra i frutti agrumati bianchi e le note iodate, firme del terroir benacense. Il sorso è agile, la nota salina è evidente e piacevole, merito della freschezza, tipica dalla pasta calcarea del terroir, chiude con ricordi di mandorla dolce.

### Azienda Agricola Tamburino Sardo – Custozza DOC Riserva 2022 – Adriano

Il nome dell'azienda ricorda la Collina più alta di Custozza e rende omaggio all'omonimo soldatino del libro "Cuore". Il vino porta il nome di Adriano Fasoli, fondatore dell'Azienda ed è arricchita da una sua dedica, seguita dal numero di serie x di 4000: "In questa bottiglia è racchiusa tutta la tradizione, la passione e l'amore per questa terra meravigliosa... alla vostra salute!"

Solo acciaio in questo caso. La veste paglierino di brillante nasconde (ma non del tutto) qualche nuance verdolina e le note vegetali spiccano tra tutte, oltre a gelsomino e fiori di albicocco, ricordi di pietra focaia e frutta a pasta bianca croccante, albicocca, mela, scorza di agrume anche candito e sale Maldon. Incisivo in bocca, di importante tensione accompagnata da morbidezze oleose, fruttate. L'atmosfera finale è persistente e lascia ricordi di frutta gialla matura e mantiene le promesse fatte dall'etichetta, sintesi di territorio sapientemente e armoniosamente orchestrata, che ha ancora ampi spazi davanti a sé.



### Monte del Frà – Custozza DOC Riserva 2022 – Bonomo Sexaginta

Il nome della bottiglia fa riferimento agli oltre 60 anni di storia aziendale. Il mosto fa parziale fermentazione in tonneaux dove svolge completamente la malolattica. Segue affinamento con batonnage e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

Il colore è vivido e dorato. Coerente con le scelte il naso, declinato su burro d'arachidi che apre a note di limone, pepe bianco, erbe mediterranee, salvia, timo, miele e incenso. Corpo di buona grassezza, freschezza, con chiusura sapida, lunga e succosa.

### **Cavalchina – Custoza DOC Riserva 2020 – Rabitta**

L'azienda fondata da Luciano Piona ha un legame indelebile con il nome Custoza, poiché fu proprio lui che nel 1962 decise di usare questo nome per i vini della zona. Oggi è in mano ai nipoti, che han subito portato un imprinting ingegneristico, innovando e ottimizzando nel rispetto della tradizione del nonno e del padre. La lavorazione del vino avviene in maniera separata per le 3 tipologie: la Bianca Fernanda viene criomacerata, la Garganega in leggera riduzione per marcarne ancor più la mineralità, il Trebbianello ha una vinificazione classica. Un accurato batonnage delle fecce fini completa il fine lavoro sulla materia prima, solo finito ciò si procede a una creazione della cuvée e affinamento in bottiglia finale.

Rabitta è il nome della vigna, già annoverata sulle mappe Asburgiche. Molto incisivo il naso, da frutta bianca fresca, pietra umida e nocciola tostata, vegetali selvatici dai petali bianchi, pepe bianco e cardamomo. Sorso di buona personalità e dall'ottima freschezza. Ha carattere struttura e densità, termina su climi sapidi e rimandi un po' da caffè d'orzo.

### **Gorgo – Custoza DOC Riserva 2020 – Sub 27**

Nata dall'amore e gestita con amore. È Roberta Bricolo a gestire l'azienda, che prima i suoi genitori fondarono, lasciando le rispettive attività, unendo al vino il concetto di accoglienza e di espressività del territorio. La filosofia aziendale si completa in una visione sostenibile, senza chimica in vigneto, (certificata biologica) e sincera. La trama è complessa, già ai primi approcci porta a un'idea di vendemmia tardiva. La veste del campione è giallo dorato, di ricca e lucente materia. Trama ampia, cui si aprono i profumi mediterranei di gelsomino e fiori d'arancio, seguiti da pesca bianca, agrumi, banana verde e sfumature di tè, su fiori bianchi, pietra focaia e nuance di torrone alle mandorle. Il sorso è teso, fruttato, succulento, di bella grassezza e pregevole sinuosità. Bella sapidità sciolta che completa il palato. Un vino adulto, consapevole, che si presenta a noi armoniosamente.

## **L'inizio di un percorso**

I cinque assaggi rappresentano l'inizio. Non vogliono essere l'idea di vino, ma un concetto ben più complesso, figlio del percorso fatto insieme ma anche singolarmente dai produttori. Nei calici proposti c'è maturità, conoscenza e presa di coscienza, ma soprattutto c'è un prodotto con il quale si è usciti dalla *comfort zone* per parlare di territorio e di visione in sede.