

T E N D E N Z E · L ' A Z I E N D A



## LA SVOLTA DEL CUSTOZA E DEI SUOI CRU

MONTE DEL FRÀ: UNA PRODUZIONE DI 1,5 MILIONI DI BOTTIGLIE, DELLE QUALI 300MILA DI CUSTOZA. LA CHICCA CÀ DEL MAGRO BRILLA IN CANTINA. È UN PENSIERO (MOLTO CONCRETO) VA ALL'AMARONE

DI CARLO CARNEVALE

**Il Cà del Magro  
Custoza Superiore  
Doc di Monte del  
Frà, un cru posto  
nel cuore del  
Custoza**



Sud del lago di Garda, a quattordici chilometri da Verona. È qui che da mezzo secolo, compiuto lo scorso anno, vive la denominazione del Custoza, del quale la famiglia Bonomo si fa ambasciatrice già dal 1958, anno in cui Massimo Bonomo fondò Monte del Frà. Ora, il cambio generazionale, con i figli Eligio e Claudio, ha dato forza e ampliato la cantina: Monte del Frà conta oggi 137 ettari di proprietà e 80 in affitto, dislocati tra Custoza, Valpolicella Classica e Lugana. «Il nostro obiettivo è individuare e raccontare il terroir», spiega Marica Bonomo, figlia di Eligio e responsabile commerciale estero. «Ogni zona è ricca di una storicità propria, frutto di commistione tra epoche geologiche che hanno portato smottamenti e acqua in abbondanza, e variabilità di situazioni climatiche in pochi chilometri. Dalle colline moreniche sassose, che danno mineralità, a suolo con ghiaia e calcare, che regala più struttura, abbiamo e valorizziamo tutto. Inoltre, i minimi sbalzi di temperatura, garantiscono un'acidità sostenuta ma non invadente».

Monte del Frà rappresenta la realtà (privata, non cooperativa) con il più vasto appezzamento di ettari vitati nel territorio del Custoza. Tre sono le linee di cui si compone a gamma: Monte del Frà, terroir selezionati e cru che esprimono qualità delle denominazioni, frutto della ricerca di perfezione. Casa Capitei, un «viaggio per chi cerca l'opulenza in un rosso», con l'incrocio di toni suadenti e riflessivi, costituita di Corvina, Ripasso e Amarone. Infine, Le Undici Terre, più gioviale e approccioabile, dedicata a un consumo più ampio e informale, con leggerezza e freschezza che guidano aromi e gusti. L'azienda produce ogni anno

T E N D E N Z E · L ' A Z I E N D A

## Ai nostri microfoni risponde Marica Bonomo

**Al netto di una visione storicamente "facile" del vino del Garda, quali sono le caratteristiche che possono permettere al Custoza di affermarsi come varietà di rilievo?**

Il Custoza è un vino territorialmente moderno: se altri vini raggiungono questo stile attraverso tecniche di vinificazione, il Custoza ha la modernità insita nella sua storia e per questo è unico. L'effetto delle glaciazioni ha formato le nostre colline attraverso le "morene", accumulo di materiali rocciosi-terrosi, che regalano profonda mineralità. Il clima mite del lago di Garda conferisce poi vini di equilibrata acidità e armoniosi nella beva.

**Come si differenzia Monte del Frà nell'interpretazione del Custoza?**

Grazie alla zonazione dei nostri vigneti e alla vinificazione per singole parcelle, riusciamo a imparare dal nostro territorio e a enfatizzarlo quando prepariamo la cuvée anche per altre espressioni. Da qui la nascita di due Custoza Superiori Doc da due diversi vigneti, il Cà del Magro e il Bonomo Sexaginta, atto di massima espressione del carattere Custoza.

**Quali i prossimi passi dell'azienda?**

Le acquisizioni di nuovi vigneti sono sempre nel nostro focus. Nel 2021 poi, abbiamo iniziato un'importante ristrutturazione della sede che durerà circa 5 anni: la prima fase ha interessato la linea di imbottigliamento e il magazzino. La seconda interesserà i magazzini sotterranei, la barricaia e l'allestimento di una nuova cantina sperimentale, con un importante focus anche sull'autoproduzione di energia. Ci doteremo inoltre di un depuratore per le acque di smaltimento e riciclo. La terza fase di riguarderà l'aspetto estetico e gli spazi destinati all'accoglienza, tutto in un'ottica green e a chilometro zero.



Marica Bonomo, responsabile commerciale estero di Monte del Frà. Insieme a lei, i cugini Silvia e Massimo affiancano oggi nella gestione dell'azienda Eligio e Claudio (qui sotto, la foto di famiglia).



circa 1.500.000 bottiglie, di cui il 60% destinato all'estero. 300.000 sono le bottiglie prodotte di Custoza Doc.

Su tutti il vino più rappresentativo di questa realtà aziendale è il Cà del Magro Custoza Superiore: un cru che, come da nome, produce poco, ma benissimo: «In quasi vent'anni di percorso in azienda ho capito che vale il detto anglosassone less is more, ovvero che spesso "meno è meglio"». Cà del Magro non fa legno, sosta solo su bucce e lieviti e riposa in botte d'acciaio: il risultato è un vino caratteriale per longevità, femminile per complessità. All'apparenza fruttato, armonico, con la semplicità che si trasforma in intensità: un blend sapiente, la Garganega dà struttura, la Cortese Bianca Fernanda regala aromaticità e ricchezza di fiori, le altre uve donano bilanciamento e complessità (sono presenti Trebbiano e Trebbianello, come da disciplinare, e l'Incrocio Manzoni). La profondità elegante, che determina la visione di Monte del Frà, ha portato Marica Bonomo e la sua famiglia a guardare oltre: dal 2006 l'azienda è presente anche a Fumane, altra zona enologicamente importantissima. «Vogliamo arrivare nelle zone dell'Amarone - dice Marica, ma a modo nostro». ✱