

Monte del Frà si sfida in una **verticale** incrociata

Barbara Amati

In degustazione diverse annate tra Custoza Superiore Cà del Magro, emblema di essenza e unicità del territorio, e Amarone della Valpolicella Classico Lena di Mezzo, interprete elegante della Denominazione. Attenzione al dettaglio e rigore in vigna con l'obiettivo di essere sempre più puristi



Marica Bonomo, responsabile export e coinvolta a tutto tondo nell'azienda di famiglia, Monte del Frà, a Sommacampagna (Vr), ha proposto una degustazione incrociata di diverse annate dei vini più rappresentativi del territorio e dell'identità delle tenute di proprietà per mostrarne l'evoluzione e la mutazione dello stile nel corso degli anni, nonché la longevità

Un'azienda dalla mente aperta, che guarda avanti e si rinnova, mantenendo inalterati i valori di tradizione, sensibilità, sostenibilità e attenzione all'ambiente. Non intende stupire, Monte del Frà, perché ciò che la guida è una concretezza consapevole di quelle che sono le radici, ma anche le possibilità e le opportunità per crescere e fare sempre meglio. Interrogandosi, sempre, e non dando mai nulla per scontato. È per questo che Marica Bonomo, nipote del fondatore Massimo e figlia di Eligio, giovane donna determinata e lungimirante (e responsabile export), ha voluto proporre un'insolita verticale incrociata di 13 annate di due vini di due territori che rappresentano la storia di Monte del Frà: Custoza Superiore Doc Cà del Magro e Amarone della Valpolicella Classico Docg Tenuta Lena di Mezzo. Perché l'azienda, nata 65 anni fa, nel 1958, nel territorio della Doc Custoza, oggi possiede anche vigneti nella Valpolicella Classica e nel Lugana: 137 ettari di proprietà e 65 in affitto. Ha, dunque, i piedi -e le radici- ben piantati in alcune delle massime espressioni del territorio veneto dove, in tutti questi anni, e soprattutto da quando Marica e i cugini Silvia e Massimo -insieme rappresentano la terza generazione- hanno caparbiamente alzato l'asticella della qualità "osando" sperimentare e ricercando nuovi orizzonti di qualità. Non certo una via facile, quella che è stata scelta, basata su una continua opera di convincimento quotidiano nei confronti del papà Eligio, uomo gentile, istrionico e vulcanico, impegnato in vigna, e dello zio Claudio, enologo. Però i risultati le hanno dato ragione, anche perché la "spalla" a cui Marica ha voluto appoggiarsi è quella di lungo corso di Claudio Introini, enologo di classe, a lungo responsabile di cantine della Valtellina, "che è diventato a tutti gli effetti il mio secondo papà: un uomo di valori, gentilezza e grande sensibilità come la nostra famiglia", dice Marica.

La degustazione incrociata ha ac-

costato due grandi vini, un bianco e un rosso, con annate dal 2007 al 2020 per toccare con naso e palato come rispondono alla prova del tempo e per mostrarne l'evoluzione e la mutazione dello stile nel corso di questi anni. "Un azzardo che, però, è stato di grande soddisfazione", sorride Marica affiancata dal giornalista e degustatore Nicola Frason all'evento organizzato da *Horto Restaurant*, a Milano, con una vista a 360° su guglie, cupole e tetti, aperto l'anno scorso dallo chef tristellato Norbert Niederkofler. "Credo che ragionare per punti di vista sempre diversi e stimolanti sia una delle caratteristiche per reinventarsi e non cadere negli stereotipi -spiega la produttrice- Questa verticale vuole essere una fusione fra pensieri, evoluzione dell'azienda e modi di lavorare territori diversi partendo da un punto di vista, quello del 2008, per raccontare e mostrare nella degustazione come ci siamo evoluti con i nostri ampliamenti in vigna, le nostre sperimentazioni in cantina, i dubbi, le visioni e la voglia di fare. È quindi una verticale basata su un tritico di tre annate a parità di vino".

E aggiunge: "Ciò che abbiamo sempre cercato di fare è essere puristi del territorio e non protagonisti, per capire come si poteva regalare longevità ai vini. Abbiamo imparato tanto dalla Valpolicella e dal suo territorio ed è stato un po' un gioco delle parti: quello che abbiamo appreso da una situazione si è riversato dall'altra parte, nella capacità e fermezza di saper osare e aspettare anche in situazioni a rischio come nel 2014. Per andare avanti bisogna tornare indietro...".

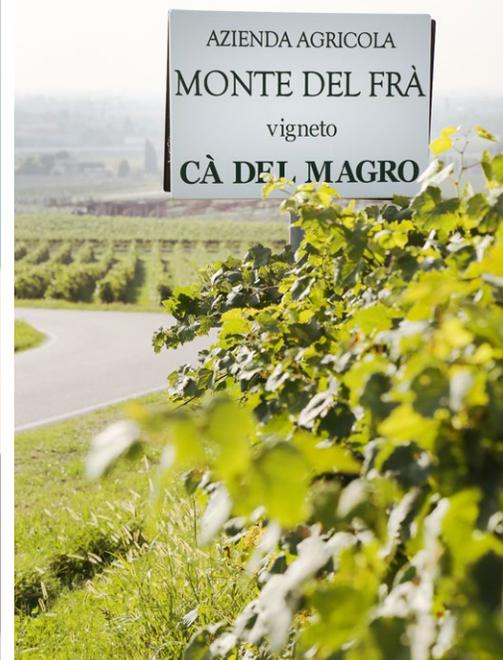
Per il Cà del Magro è stato avviato un processo *less is more*, un concetto sempre più in sottrazione: "Inizialmente puntavamo al passaggio in legno, ma poi ci siamo evoluti nella conoscenza del vigneto e abbiamo imparato che è il carattere della vigna che deve parlare e abbiamo utilizzato sempre di più le botti di cemento invece che di acciaio, perché anche le energie potessero ampliare ciò che il vigneto voleva dire. Due ingredienti: cemento per





contenere il vino e uve tecnicamente perfette e mature". Cà del Magro Custoza Superiore nasce da uve garganega, trebbiano toscano, cortese, incrocio Manzoni, da viti che hanno oltre trent'anni di età e che donano al vino profondità e complessità di carattere. Sono colline a 100-150 metri sul livello del mare di origine morenica, nel comune di Sommacampagna a est del Lago di Garda. Fermentazione e affinamento sur lies avvengono in tini di acciaio e cemento per l'uva garganega da ottobre a maggio; poi il vino affina in bottiglia per almeno sei mesi. È un vino sapido, minerale, di corpo, dal grande potenziale, che può maturare a lungo per svelare nuove complessità, come hanno dimostrato i vini in assaggio. Ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, al naso svela profumi intensi, floreali, di camomilla e fiori bianchi, ma anche fruttati di mela Golden, lychees, pera, albicocca, pesca gialla, mango, a cui si aggiunge una piacevole nota speziata di zenzero. "Con qualche mese in più di bottiglia Cà del Magro è più verticale ed esprime in maniera più profonda il carattere di una vigna che amiamo profondamente. La 2019 è stata un'annata che ha vinto tutto e di fronte a questi successi anche il papà e lo zio hanno accettato quei piccoli cambiamenti che portavano a uno stile diverso molto apprezzato dal mercato".

La degustazione del Custoza Superiore Cà del Magro ha visto nel bicchiere annate che riflettono i cambiamenti radicali e repentini messi in atto dall'azienda. Nelle prime tre (2008, profondo e di carattere, 2009, opulento e piacevolmente sapido, 2010, dal palato mediterraneo con tocchi esotici) c'è ancora una percentuale di uve lasciate ad appassire e un po' di maturazione in legno: l'obiettivo è ottenere un bianco di spessore. Il 2011 svela un'impronta di surmaturazione al naso, è pieno e succoso; il 2012 ha profumi tropicali e mediterranei e un palato maturo e ricco. Il 2013 ha un naso che cambia passo: freschezza agrumata e pienezza di erbe, sorso succoso-maturo, buccia d'agrume, fermenti muschiati, sapore lungo. È l'anno della svolta: da un bianco più barocco a uno meno vir-



Marica Bonomo e il giornalista e degustatore Nicola Frasson che l'ha affiancata alla degustazione da Horto Restaurant, a Milano. Il Custoza Superiore Doc Cà del Magro, assaggiato nelle annate dal 2008 al 2020, ha dimostrato di essere sempre più identitario del territorio, purista e verticale, grazie ai cambiamenti effettuati in vigna e al rigore in cantina adottati dalla famiglia Bonomo



Lena di Mezzo è l'azienda di famiglia a Fumane, nella Valpolicella Classica. Nasce qui l'Amarone Classico Docg Lena di Mezzo, in degustazione dall'annata 2007 alla 2018. Un vino profondo e potente, dall'ampia complessità olfattiva e dall'alcolicità importante, di grande eleganza e molto territoriale



tuoso e più espressivo: "Dobbiamo essere il tramite di un territorio, senza educarlo o dargli uno stile", spiega Marica. Il 2014, un'annata difficile, è la vendemmia del coraggio per avere aspettato l'uva maturata a settembre, ma il vino è polposo e morbido; il 2016 è pieno e goloso, dai contrasti brillanti; il 2017, malgrado le criticità climatiche, è di buona strutta con un'ottima intensità olfattiva. Gli ultimi tre vini rappresentano un ulteriore passo avanti: "Sempre più cemento, sempre più purezza per valorizzare la vigna". Il 2018 ha note di erbe e agrumi impresiosite da sfumature minerali; in bocca è potente, succoso, con contrasti creati dal gioco tra erbe e agrumi e una ricchezza floreale. Il 2019 svela freschezza e sapidità con un ampio patrimonio olfattivo (limone e agrumi assortiti, frutta bianca e gialla, erbe e limonella), ha un palato pieno, maturo, equilibrato. Il 2020 presenta una intensità di sentori agrumati ed erbacei, con buona sapidità, complessità e persistenza. Il tempo è dalla sua parte.

"L'Amarone della Valpolicella Classico Tenuta Lena di Mezzo è al centro di un progetto in cui ci siamo messi doppiamente in gioco ed è entrato in campo Claudio Introini -spiega Marica- Un gioco di squadra, conoscenza, coinvolgimenti di nozioni e passioni ed è nato un percorso molto territoriale per cercare sempre di più di trasferire nel vino l'essenza dell'eleganza, la setosità e la complessità. Nella 2018 il territorio è diventato ancora più determinante, ancora più purista. La 2018 ha 3,9 grammi di residuo zuccherino, quindi per molti non è un Amarone, ma un super Amarone, perché esprime l'essenza di una Denominazione attraverso la sua eccellenza con un carattere che non ha paura di mostrarsi per quello che è". L'Amarone Lena di Mezzo nasce da uve corvina veronese, corvinone e rondinella nei 18 ettari vitati, acquistati nel 2006, nella parte alta della Valle di Fumane, tra i 300 e i 500 metri di quota su terreni tufacei, argillosi e calcarei. L'appassimento delle uve si prolunga per quattro mesi, poi

il vino matura per due anni in botti di rovere da 20 e 30 ettolitri e affina almeno sei mesi in bottiglia. Ha colore rosso rubino carico con note granata, al naso è intenso, con sentori di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, cuoio, tabacco, cacao e spezie, in particolare pepe nero; con gli anni emergono note di caffè; in bocca è asciutto, avvolgente, corposo, armonico e persistente. Le annate in degustazione sono 2007, 2008, 2009, 2011, 2013, 2015, 2016, 2017, 2018. Il 2007 si rivela come uno dei migliori dell'intera verticale: sentori di erbe, china, inchiostro, ricco e polposo al palato; un vino elegante, consistente, caldo, avvolgente e molto equilibrato. Il 2008 ha un'alcolicità pronunciata, buona struttura e avvolgenza. Il 2009 è complesso, variegato, potente, ma mai scontroso. Il 2011 al naso esprime notevole profondità, al palato è denso e succoso; raffinato, armonico e intrigante. Il 2013 ha una bella spinta alcolica, in bocca è morbido, esuberante e sapido. Il 2015 ha un'impronta di legno dolce, grande complessità olfattiva con note speziate avvolgenti e dolci su una struttura potente. Il 2016 ha un ampio ventaglio di sentori di frutta rossa che si riflettono in un palato sottile e raffinato compenetrato dalle spezie di un legno ben integrato; elegante, espressivo e longevo. Il 2017 è avvolgente, dominato dalla frutta rossa matura; in bocca si avvertono potenza e alcolicità, ma un minor allungo. Il 2018, dal colore rubino intenso, è ancora giovane, dal frutto scalpitante, dall'alcolicità importante e tannini nitidi.

"L'importante è rispettare il vigneto e i suoi tempi e cerchiamo di trasferire nel vino sempre di più la sostanza del vigneto che è la nostra università", aggiunge Marica. E ora in azienda partono i lavori green con pannelli fotovoltaici, depuratori per riciclare l'acqua, spazi che aumenteranno l'area per l'affinamento dei vini e una cantina per le microfermentazioni. "Perché potremo vinificare anche un solo filare e imparare ancora di più dal territorio. Sempre con lo stile di Monte del Frà: è questo l'atto d'amore della terza generazione. Siamo romantici, fiduciosi, ottimisti e, soprattutto, un po' pazzi!". **F&B**