

Il vino attorno al vetro disegna cerchi densi che si dissolvono lentamente. Il primo sorso viene trattenuto in bocca, lì s'attarda e rigira diffondendo sapori avvolgenti. Dopo il secondo o terzo sorso nascono i giudizi, i confronti, si rievocano annate di vini "favolosi" che non si ripetevano mai più.

CA' RUGATE
VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

www.carugate.it

Il Vino Santo di Brognoligo nella Valle d'Alpone

Massimiliano Bertolazzi

MASSIMILIANO BERTOLAZZI

Il Vino Santo di Brognoligo nella Valle d'Alpone



2008

QUI UTUNTUR VINO VETERE
SAPIENTES PUTO
(Plauto)

*Ritengo saggi coloro
che fanno uso di vino vecchio*

A mia moglie Luciana

MASSIMILIANO BERTOLAZZI

Il Vino Santo di Brognoligo
nella Valle d'Alpone

2008

Il vino santo, “il passito dei passiti”, affonda le sue radici nelle ancestrali preparazioni enologiche degli antichi Romani o forse anche prima.

Da Plinio a Columella, a Domizio Ulpiano, a Flavius Magnus Aurelius Senator detto Cassiodoro, al bolognese Pier de' Crescenzi, ad Andrea Bacci, al marchese Scipione Maffei, al Da Persico, all'oste veronese Valentino Alberti, a Giuseppe Beretta, socio dell'Accademia di Agricoltura, vissuto a Verona nella prima metà dell'Ottocento fino a Carlo Belviglieri è stato un susseguirsi di elogi per questo vino.

È singolare che non sia ancora avvenuto l'ufficiale riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita per questo vino, nato secoli fa nella Valle d'Alpone e prodotto tuttora in un'area ristretta della stessa zona, seguendo metodologie peculiari, assai diverse rispetto a quelle dei blasonati “santi” toscani, trentini ecc. In attesa di poter festeggiare l'ambito traguardo, dedichiamo queste brevi note storiche a quanti continuano a produrre il Vin Santo nel segno della tradizione.

INDICE

Brognoligo: terre e viticoltura	10
La culla del Vino Santo	13
Testimonianze dal XVI al XIX secolo	14
Il prezzo del Vino Santo	26
Come si ottiene Vino Santo di Brognoligo	27
Scheda tecnica	30
Le uve del Vino Santo	31
Garganega	31
Trebbiano	32
Antiche misure del vino	32
Degustare il Vin Santo	33
Il “vin del prete”	34
Appendice	35
Un particolare contratto d'affitto a Brognoligo	36
Fascino dei luoghi della Val d'Alpone	37
Monteforte	37
Brognoligo	41
Costalunga	44
Roncà	51
Terrossa	53
Vicende amministrative di alcuni comuni della Valle d'Alpone	54
Glossario	57
L'Azienda Ca' Rugate	60
Vin Santo Corte Durlo: scheda tecnica	61

Brognoligo: terre e viticoltura

La valle d'Alpone è la più orientale delle valli della provincia scaligera e divide i Monti Lessini veronesi da quelli vicentini. Lungo il corso del torrente da cui prende nome, che nei secoli andati aveva le caratteristiche e l'appellativo di fiume, panorami suggestivi si susseguono, dalla cima della Purga di Bolca alla chiesa del Castello di S. Giovanni Ilarione, dalla Bastia di Montecchia di Crosara alla chiesetta di S. Antonio Abate di Monteforte d'Alpone. Digradando verso la pianura, lo sguardo si allarga sui campi di San Bonifacio, di Arcole e di Albaredo, dove l'Alpone sfocia nel grande fiume, L'Adige.

Gli aspetti peculiari della valle furono colti da messer Torello Sarayna nella sua descrizione del territorio scaligero, scritta nella prima metà del Cinquecento. Lo storico veronese vide la valle - da lui chiamata "di Montecchia" - *fertile di biade, vini e oglio, circondata da monticelli vestiti di olivi, veramente amena tutta e piacevole, per il cui piano discorre il fiume Alpone che gli da il commodi di macinare li grani e irriga gran parte delli prati, per il che si rendono più fruttiferi.*

Alla media valle dell'Alpone appartengono Brognoligo e Costalunga, due paesi che fino agli inizi dell'Ottocento, quando furono annessi a Monteforte, costituivano un comune autonomo. Il loro territorio, confinante con Montecchia, Monteforte e Soave, è situato quasi interamente sulla destra dell'Alpone, dove predominano i terreni collinari, un tempo boscosi o sterili, oggi rivestiti di splendidi vigneti, punteggiati da alberi da frutto, soprattutto ciliegi; sulla sinistra dell'Alpone e ai piedi delle colline si stendono fertili terreni pianeggianti, una volta arativi o a prato, anch'essi in prevalenza coltivati a vigna.



Panorama di Brognoligo e Costalunga.

Dai documenti conservati negli archivi veronesi, risulta che fin dal medioevo a Brognoligo erano presenti, in particolare nelle zone pianeggianti e pedecollinari, filari di viti (*bine*), sostenute da alberi vivi, in prevalenza aceri (*opi, antani*).

Per quanto riguarda i vitigni, nel Cinquecento è citata la varietà detta *garganega*, destinata a un grande sviluppo, mentre nel Settecento è documentata la *turbiana* (trebbiano).

Agraz cadaveri Uva d'Alpone		
Uva di buon uso d'Alpone in 7 ^{to} ordine di paghe come segue a regola in cavalcata		
Al. N. 1. 1/2 (o. frangi d'Alpone) ...	7.	12 100
Al. medesimo 7. 1/2 (o. frangi) ...	7.	11 100
Al. medesimo Uva Turbiana 15. 1/2 ...	7.	13 100
Al. N. 6. Uva Turbiana 15. 1/2 ...	7.	11 100

Archivio Magagnotto - (24.3.1784) ... Al medesimo Uva Turbiana brenti 3.

Un impulso alla diffusione della viticoltura fu dato dai cittadini di Verona, che a partire dal Quattrocento effettuarono ingenti acquisti di terre tra Brognoligo e Costalunga, per fare qualche nome, gli Sparavieri, i Maffei, i Sommacampagna e, in particolare, i Montanari. Il patrimonio agrario di questi ultimi raggiunse alla metà del Seicento l'estensione di oltre 400 campi. Rivela il livello di ricchezza che avevano raggiunto l'imponente villa, centro direzionale della loro azienda, dotata di vari annessi: torre colombaia, rustici, cantine, casara, aia, brolo, ecc.

L'inventario, redatto il 12 maggio 1576¹ a seguito della morte del conte Vincenzo, elenca minuziosamente, in volgare veronese, oltre alle suppellettili del palazzo di Brognoligo anche il bottame contenuto nella cantina. Vi compaiono, tra l'altro, botti vuote e piene, un *vezolo* della capacità di mezzo carro con *vino schiavo*, altri due *vezoli piccoli da vin cotto et agresto* (il vino cotto si otteneva mediante la bollitura del mosto fino a farne evaporare un terzo; poi si metteva in botte. L'agresto, di cui si è perduto il ricordo, era il succo che veniva ricavato da un tipo d'uva che non giungeva mai a piena maturazione, ed era adoperato come condimento e uso medicinale), *brenti tri da vin boni et cativi*, varie *barile* e *barloti*, *brente* piccole e mezzane, una *lora*, una secchia da misura, una *mesa* ecc. Per il trasporto dell'uva erano disponibili *vetrali* e *tinaci*. Nella cantina erano conservati complessivamente oltre 100 ettolitri di vino, una quantità rilevante per l'epoca.

¹ E. POLI, *Villa Montanari - Durlò a Brognoligo, Vago di Lavagno, 1990, pp. 74 - 75, 78 - 79.*

Tornando alla viticoltura, questa subì gravi danni nella seconda metà dell'Ottocento e agli inizi del Novecento a causa di alcune malattie, che falciarono la produzione. Nell'estate del 1851 la crictogama, conosciuta come oidio o "nebbia", cominciò a colpire anche il territorio della nostra valle, e nei cinque anni successivi rovinò completamente il raccolto dell'uva. Il rimedio fu trovato spolverando le viti infette con lo zolfo. I contadini di Brognoligo e Costalunga, tradizionalmente diffidenti e poco disposti a raccogliere le novità, vennero indotti a usarlo dall'esempio del conte Antonio Portalupi, proprietario della villa oggi di Lorenzo Tessari, che nei suoi possedimenti fu visto solforare personalmente le viti. Contribuì a convincerli il parroco di Brognoligo, don Orazio Ancetti, il quale durante le spiegazioni domenicali della "Dottrina" sostenne con calore la necessità di adoperare il prodotto.

I guai non erano finiti, perché verso il 1880 fece la sua apparizione la peronospora, che dopo qualche anno ridusse la produzione a un terzo del normale. Si riuscì a debellare la nuova malattia mediante ripetute irrorazioni con solfato di rame. Agli inizi del secolo scorso si diffuse anche nel veronese un flagello ben più devastante, la fillossera, che in breve distrusse buona parte delle viti. La lotta fu lunga e difficile, fino a quando fu presa la decisione di distruggere totalmente i vigneti preesistenti, sostituendoli con piantine di vite americana, resistente alla fillossera. L'innesto di vitigni italiani su ceppi americani consentì di vincere definitivamente la terribile malattia.

La viticoltura conobbe un notevole sviluppo nel Novecento, quando nelle colline furono attuati importanti dissodamenti in seguito alla scoperta che i terreni tufaceo-basaltici che le costituiscono erano particolarmente vocati alla vigna.

A partire dagli anni Settanta del secolo scorso, alcuni agricoltori decisero di dedicarsi alla produzione intensiva di vini di qualità, e a questo fine realizzarono impianti di vigneti di nuova concezione. Di conseguenza, sorsero via via una decina di cantine private, che hanno fatto conoscere in Italia e nel mondo l'eccellenza dei vini di Brognoligo.



Colline a Brognoligo. Foto Aldo Lorenzoni.

La culla del Vino Santo

A Brognoligo, si continua a fare, se pur sporadicamente e in quantità limitate, il Vino Santo. È una produzione esclusivamente a carattere familiare, nel solco della tradizione.



Brognoligo e Costalunga; in primo piano la "Cuca".

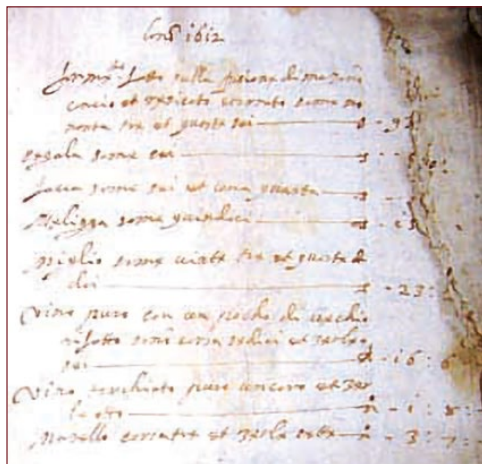
Da 56 anni vi si svolge ai primi di giugno la sagra delle ciliegie, tipico prodotto della zona, e dal 1971 la festa del Vino Santo. Negli ultimi tempi le aziende vitivinicole locali hanno, purtroppo, orientato la produzione verso il Recioto, molto più commerciabile. Il timore che l'antico vino scompaia del tutto, dal nostro territorio, ci ha sollecitato ad affrontare la presente ricerca.

Ci siamo occupati, in particolare, degli antichi inventari di beni mobili, compilati, per lo più, alla morte dei capifamiglia. Passando in rassegna gli arnesi di cantina, abbiamo trovato significative attestazioni, da cui si desume che, senza dubbio tre secoli si produceva il Vino Santo nella media valle, in particolare a Monteforte, e Brognoligo.

Tali documenti consentono altresì di conoscere gli strumenti usati per la vinificazione, la varietà dei vini e, in alcuni casi, il loro valore.

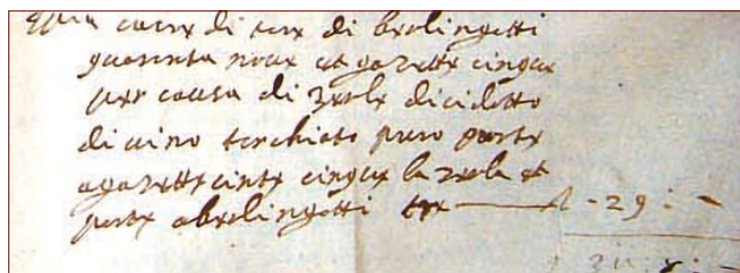
Testimonianze dal XVI al XIX secolo

- In un documento datato 1612², concernente i prodotti ottenuti in quell'anno nella possessione dei Montanari a Brognoligo, troviamo citato, oltre a, *vino puro con un pocho di vecchio rifatto, il vino torchiato puro un carro et zerle otto.*



Vino torchiato puro un carro et zerle otto.

Nel documento si parla anche di un credito di *berlingotti*³ quarantanove e *gazette*⁴ cinque per la vendita di *zerle diciotto di vino torchiato puro* venduto parte a 25 *gazette* la *zerla* e parte a 3 *berlingotti*.



Non possiamo escludere che il termine vicentino “torchiato” fosse sinonimo di *Vino Santo*, ma mancano le prove.

² ARCHIVIO DI STATO DI VERONA (d'ora in poi ASVr), Archivio Montanari, Busta XXXVII, n. 458.

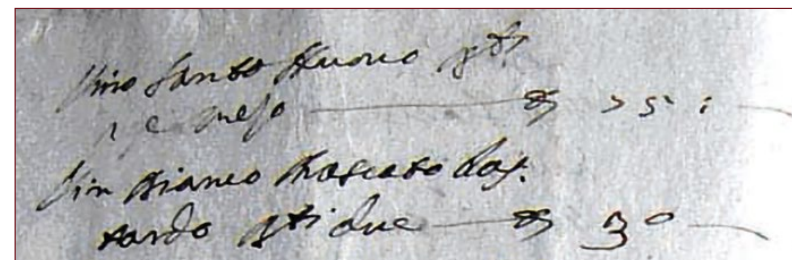
³ La Berlinga (o berlingotto) era una moneta milanese d'argento dei secoli XVI – XVII.

⁴ La Gazeta, antica moneta veneziana, era equivalente a 2 soldi veneti. (G. BOERIO, DIZIONARIO DEL DIALETTO VENEZIANO, Venezia 1856).

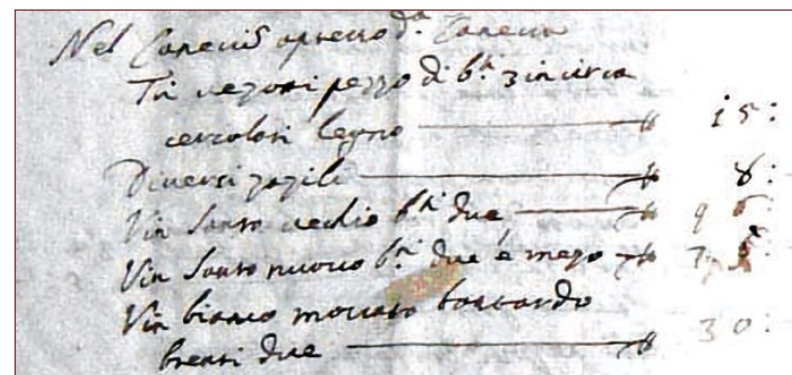
- Un inventario compilato nel 1705, alla morte del conte Benassù Montanari, precisa il valore degli strumenti e arnesi presenti nella cantina del palazzo di Verona sito in contrada di Ferraboi⁵.

Stando al documento, i Montanari potevano conservarvi fino a 250 ettolitri di vino. (Da altri inventari della stessa epoca, apprendiamo che 350 ettolitri erano custoditi nella possessione di Pradelle, nella bassa veronese, 300 a Negrar e altrettanti a Brognoligo).

Lo stimatore Zuane Cao “torcolotto” (trasportatore di vini) stabilisce altresì il valore dei vini rapportato al brento: *vino schieto* 12 troni, *mezovino* dai 3 ai 7 troni, *vino bianco netto* troni 7, *vino bianco moscato bastardo* troni 15, *vino santo vecchio* troni 48, *vino santo nuovo* troni 30. Questa è la prima attestazione sicura sul *Vino Santo* che non poteva provenire che da Brognoligo, in quanto non si produceva né nella bassa pianura né in Valpolicella.



Vino Santo Nuovo brenti 2 e mezzo troni 75; Vin Bianco bastardo Brenti due troni 30.

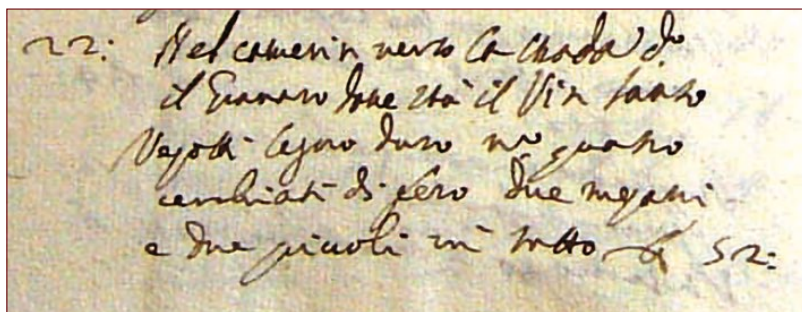


Vino Santo vecchio brenti due troni 96, Vin Santo nuovo brenti due e mezzo troni 75, Vin bianco moscato bastardo brenti due troni 30.

⁵ ASVR, Archivio Montanari, Busta XLI.

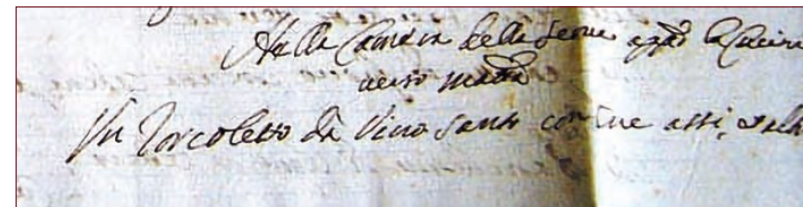
- Nel 1709, a Monteforte, alla morte del nobile Giovanni Boniotti, i figli Carlo Antonio, Diaspe e Luigi, incaricano il notaio Pietro Chiozzotti di redigere, con l'aiuto di alcuni stimatori, fra cui il *marangon* Domenico Bogoncello, l'elenco dei beni di famiglia⁶. Nella *tinazzara* e nella *caneva grande* sono citati molti strumenti e recipienti di cantina, ma non i vari tipi di vino. Tuttavia ci pare opportuno segnalare, tra gli ambienti della casa padronale, un *camerin verso la strada detto il granaro dove stà il vin santo vezotti legno duro n° quatro cerchiati di fero due mezani e due piccoli*.

Si tenga presente che con legno duro di norma si intendeva il castagno (*castagnara*) o il gelso (*moraro*).

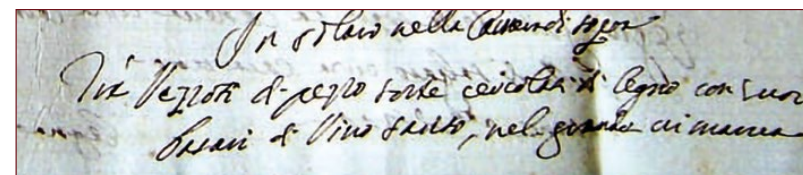


La cantina poteva contenere fino a 500 ettolitri, ma va considerato che la famiglia Boniotti aveva, tra San Bonifacio e Monteforte, notevoli possedimenti agrari.

- Più interessante, ai fini della nostra ricerca, è l'inventario dei beni del defunto don Giobatta Berti, anch'egli di Monteforte, datato venerdì 29 giugno 1725, e compilato su richiesta dei sindaci della comunità, Sebastiano Scolari, Giobatta Feltrin, Francesco Prà e del massaro Simon Burti, tutti eletti a seguito delle disposizioni testamentarie dello stesso sacerdote, raccolte dal parroco don Carlo Sonetti.



Nella camera detta *della serva* è collocato un *torcoletto dà vin santo* con la relativa attrezzatura, mentre in una stanza al piano superiore vi sono 3 *vezotti di pezzo sorte cercolati di legno con suoi basari di Vin santo*.



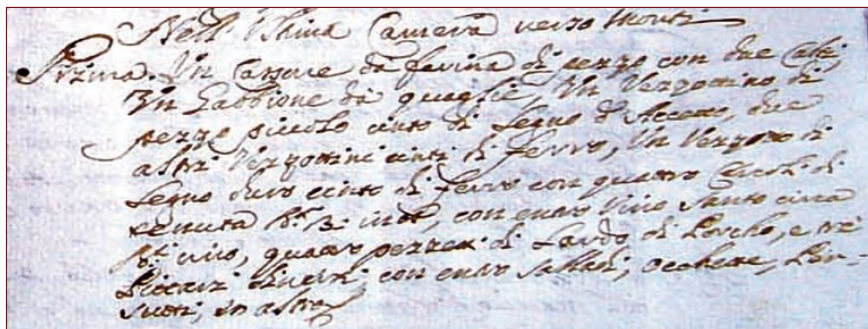
In solaro nella camera di sopra tre *vezotti di pezzo sorte cercolati di legno con suoi basari di Vin Santo*.

Nel maggiore dei *vezotti* mancano 3 *oncie di vino*, nel minore 7, il mezzano è vuoto. Anche nel *camerino sopra il studio* vi sono 3 *vezotti di pezzo cercolati di legno con suoi basari, pieni di vino santo*; al primo, posto vicino alla finestra, mancano 5 once, agli altri, 3 ciascuno⁷.

6 ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Chiozzotti Pietro, Busta 3429.

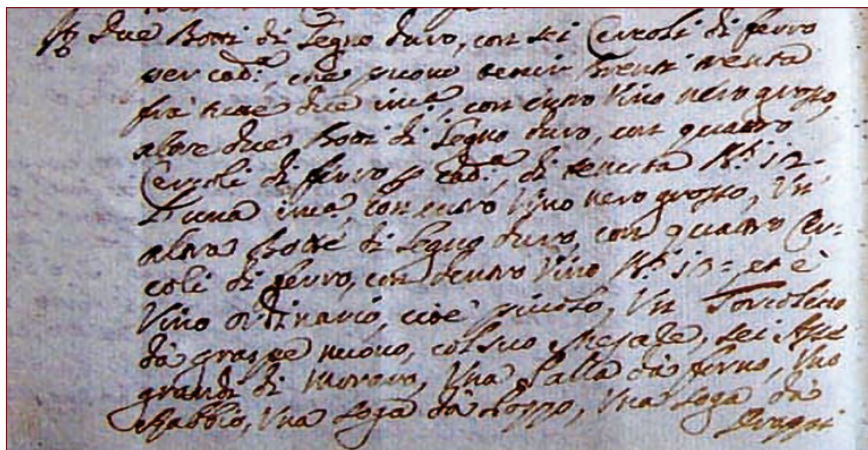
7 ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Faccini Gio. Francesco fu Giobatta, Busta 5472, Prot. 11.

- Esaminiamo ora l'inventario del defunto parroco don Giuseppe Buglioni, redatto a Costalunga il 18 febbraio 1726⁸, su richiesta del fratello Santo. Nell'ultima camera verso monti sono collocati vari *vezzottini di pezzo cinti di legno pieni di aceto* e un *vezzotto di legno duro cinto di ferro con 4 cercoli di tenuta brenti 3, con entro vino santo circa brenti uno.*



Nell'ultima Camera verso Monti con entro Vino Santo Brenti uno.

Nella *caneva* detta la *tezzetta* vi sono inoltre tinazzi, botti, *vezzotti* e *brenti*, di capienza complessiva superiore agli 80 ettolitri, fra cui 11 di vino piccolo e 9 di vino ordinario. È presente anche un *torcoletto dà graspe nuovo col suo Mesale*.



Un Torcoletto dà graspe nuovo, col suo Mesale.

8 ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Tordato Antonio, Busta 11078, Prot. 14.

- Possiede un particolare interesse l'inventario dei beni mobili di Lorenzo Magagnotto, redatto il 2 novembre 1730⁹, dopo la sua morte, su richiesta della moglie e del fratello Francesco.

Nella cantina sono conservati 15 *brenti*¹⁰ di *vino grosso nero*, 7 di *vino piccolo* e *diversa uva da mostare*. Se consideriamo che l'inventario venne compilato in novembre, si trattava senza dubbio di uva messa ad appassire. Una conferma ci viene dalla descrizione della stanza sopra la caneva, una specie di granaio, dove sono collocati 8 *brenti di uva da fare il vino*. Il periodo e il luogo di conservazione non lasciano dubbi sull'utilizzo dell'uva, certamente destinata alla produzione del *Vino Santo*.

- Altrettanto interessante risulta l'inventario, compilato nell'aprile 1759¹¹ presso il palazzo vescovile di Monteforte d'Alpone dal perito *botaro* Antonio Moloni della contrada di S. Tommaso di Verona, assistito dal *marangon* Bernardo Burti di Monteforte. Nella cantina del palazzo sono conservati 34 botti cerchiate da 4 o 6 ferri, di tenuta tra 13 e 20 *brenti* ciascuna, 9 *tinazzi* da 20 fino a 40 *brenti*, 2 *bottoni* di 20 *brenti* ciascuno e varie *brentelle*, oltre a *secchie* e *lore* da travaso. La capienza complessiva è pari a 533,60 hl, mentre il prezzo delle botti oscilla fra 35 e 50 troni; i *bottoni* valgono ciascuno 70 troni, i *tinazzi* di legno duro con 4 *cercoli ferro*, da 50 a 100 troni. Il valore del torcolo, stabilito in 55 troni, ci pare modesto se confrontato coi 10 troni attribuiti a *due lore*, una nuova e l'altra vecchia.

- Il *Vino Santo* ricompare nell'atto di divisione rogato il 6 giugno 1764 dei beni posseduti a Roncà dalla famiglia Garzetta¹².

Degli *arnasi*, *bottami* e *legnami*, stimati da Antonio Gonzato, è indicato il solo valore ma non la capienza. Sono elencati inoltre mezza botte di *vino Grosso* (80 troni), 2 botti di *vino Ordinario Negro* (190 troni), 3 botti di *mezzo Vino Negro* (240 troni), 3 botti di *Vino Negro Graspia* (130 troni) e un *brento* di *Vino Santo* stimato 55 troni.

Una botte di mezzo vino sono lire annate alla Verzina Annata	9	100.
Più una botte di vino Negro con Annata in nero	3	40.
Più due botte di vino Ordinario Negro Annata in nero	3	100.
Più altre tre botte di mezzo vino Negro Annata in nero	3	140.
Più altre tre botte di vino Negro Annata in nero	3	130.
Più una botte di vino Santo	1	55.
Più una Torcolata e una Secchia da vino Annata in nero	1	55.
Più due botte di vino Santo e due botte Annate in nero	4	90.
Una botte di vino Santo di Roncà	1	55.

Più *Vino Santo* un Brento troni 55.

9 ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Faccini Gio Francesco, Busta 5473, Prot. 1/18.

10 Un *brento* corrisponde a 68,68 litri.

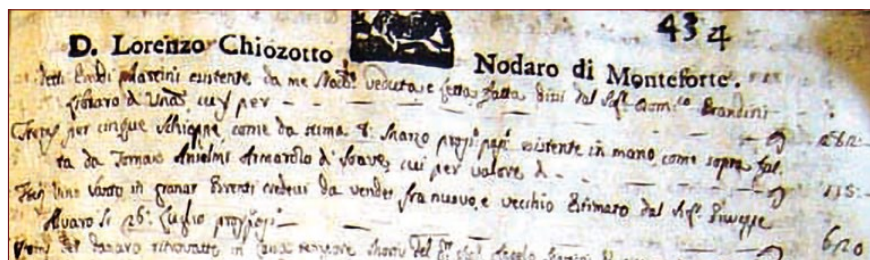
11 ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Chiozzotti Lorenzo, Busta 3695, Prot. 45.

12 ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Chiozzotti Lorenzo, B. 3695.

- Tornando a Monteforte, il citato notaio Lorenzo Chiozzotti, cancelliere della giurisdizione vescovile, il 15 gennaio 1765 roga il testamento nuncupativo di Carlo Mozzati. Questi nomina erede universale "l'unico ed amato figliolo" Giuseppe, all'epoca minore, e istituisce suo tutore, nonché esecutore testamentario, il dott. in medicina Gian Pietro Maria Venturi, il quale, qualche giorno dopo, faceva compilare l'inventario dei beni del testatore¹³. Nella *caneva* sono presenti 40 hl di *vino grosso*, 27 di *vino piccolo* e quasi 9 di *vino dolce*. Va precisato, al riguardo, che la famiglia era titolare di un'osteria, aperta nella casa dominicale. Nel granaro si trova un *vezotto legno duro con 4 cercoli ferro di 6 brenti pieno di vino santo*, mentre nel granaretto sono collocati *5 caratelli vino santo la maggior parte nuovo e il resto vecchio*, in tutto sono 15 brenti, una quantità sicuramente importante.

- Ancora a Monteforte, lo stesso notaio Chiozzotti, il 12 maggio 1766¹⁴, redige l'*inventario ossia ristretto o bilancio* dell'intera facoltà del fu Angelo Martini, figlio del famoso chirurgo ed erborista Bartolomeo. Il documento viene compilato su richiesta della vedova Maria Marina Faccini e del genero Sebastiano Garbelli, anch'egli farmacista. Fra gli *arnesi da canevas*, stimati da certo Giuseppe Alvaro, sono elencati *bottoni, botesele, caratelli grandi e piccoli, tinazzi, brentelle* e 5 *vezotini di vin santo*. Compaiono anche *tredici brenti vin santo in granar da vender fra nuovo e vecchio*, valutati 620 troni (ossia 48 troni il brento).

I numerosi brenti di vino santo destinati alla vendita in farmacia fanno ipotizzare un loro uso terapeutico.



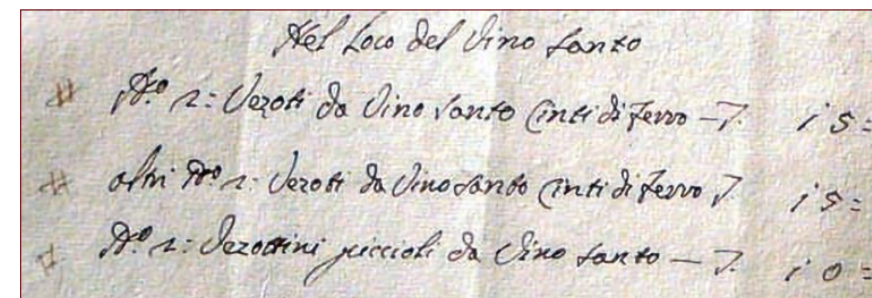
Vino Santo in granar Brenti tredici fra nuovo e vecchio.

¹³ E. POLI - M. BERTOLAZZI, *L'antica famiglia Mozzati d'Aprili e il suo ultimo discendente don Giuseppe benefattore dei poveri di Monteforte, Vago di Lavagno*, 2006, pp. 33 - 34.

¹⁴ ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Chiozzotti Lorenzo, B. 3695.

- Tornando a Roncà, il 21 maggio 1767, in seguito alla morte di Leonardo Cavagioni, fu effettuata la divisione dei beni, corredata dall'inventario, tra i fratelli Giuseppe, Giobatta e don Gasparo, figli del defunto¹⁵. Il dettagliato documento, redatto dai periti Giobatta Strapparava di Colognola e Andrea Durlo di Roncà, ci informa sull'entità del loro patrimonio. La famiglia, che veniva in fraterna, abitava in piazza a Roncà, nel palazzo oggi proprietà degli eredi di Arnaldo Villardi.

L'inventario elenca, tra l'altro, tutti gli *arnesi da canevas* che, stando al loro numero, rivelano l'importanza che la viticoltura rivestiva nella loro azienda. Vi sono infatti 7 *tinazzi*, 9 *vezotti*, 2 *brentoni*, 12 *bottoni grandi*, 7 *botti*, 3 *tine*, 1 *botte carradora da vino* (da trasportare sul carro) con 8 *cercoli ferro*, 2 *barille da brento*, 3 *barille da soma*, 1 *brento da misura*, 2 *lore con portalora*, 1 *vezotto da aceto*. Non sono citate le qualità dei vini, ma la presenza di 11 *vezotti* e 2 *vezottini da vino santo* nel locale detto *il loco del Vino Santo*, testimonia la notevole produzione del prezioso liquore.



Nel Loco del Vino Santo.

- Facciamo ritorno a Monteforte dove il 4 gennaio 1774¹⁶, a seguito della morte di don Domenico Bertolazzi, i fratelli don Antonio e don Valentino decidono di costituire una *fraterna* o *Comunella* con Anna, una parente, anch'essa erede del defunto sacerdote. Fanno pertanto eseguire l'inventario di tutti i loro beni e nominano responsabile don Antonio.

Il documento indica gli *arnesi da cantina*. Tutti i contenitori sono di legno duro, comprese le brente da misura e le *travasaore*. Vi sono 70 ettolitri di *vino grosso da mercanzia*, stimato 4 troni il brento, e 13.80 di *vino piccolo*. Troviamo anche 2 *brenti di vino santo fatto l'anno presente*.

¹⁵ Archivio eredi Arnaldo Villardi.

¹⁶ ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Todeschini Domenico, B. 11128.

- A Sorio, territorio vicentino della Valle d'Alpone confinante col veronese, il 5 agosto 1775, fra gli oggetti restituiti dal parroco don Rocco Pittarini al signor Salvador Portinaro di Chiampo, figurano 2 *vezzoli di vino santo in granaro*¹⁷.

- Il registro delle entrate ed uscite della chiesa di S. Maria Fossadragone, a Monteforte, compilato dopo la partenza dei frati Cappuccini, riporta numerose spese per il culto. Tra queste, negli anni 1786, 1789, 1791 e 1798, quelle riguardanti il “vino santo per le messe”¹⁸.

- Facendo ritorno a Brognoligo, in un atto rogato dal notaio Domenico Todeschini in data 15 giugno 1795 - che riportiamo in appendice - il dottor Stefano Venturi, procuratore dei conti Montanari, obbligava la signora Francesca Creazzo vedova Faccini, conduttrice di tutti i loro beni situati a Brognoligo, di somministrare *annualmente per appendice ossia regaglia al Nob. Sig. Conte locatore due brenti Vino Santo di tre o quattro anni di buona ed ottima qualità posto in Verona*.

- Nel registro delle entrate e uscite per la costruzione della nuova parrocchiale di Monteforte, effettuata agli inizi dell'Ottocento, il parroco don Luigi Zanoni documenta l'aspetto economico dell'impresa¹⁹. Non mancano notizie sul vino distribuito ai lavoratori impegnati nella grande impresa. Ci limitiamo a segnalare, fra le spese, le 36 lire del 19 aprile 1806 dovute *al Sig. Francesco Beggia per una damigiana vino santo regalato al Sig. Conte Bortolo Giuliani*. Col dono del vino santo l'arciprete esprimeva la sua gratitudine nei confronti dell'architetto, che per il progetto e la direzione del cantiere, non aveva richiesto alcun compenso.

In un registro delle decime, risalente alla stessa epoca - conservato nell'archivio parrocchiale - don Zanoni scrive di aver comprato parecchie *some e carche di uva da Vino Santo detta turbiana*, per l'importo di 71:5 lire. È questa l'unica attestazione del Vino Santo prodotto esclusivamente col trebbiano.

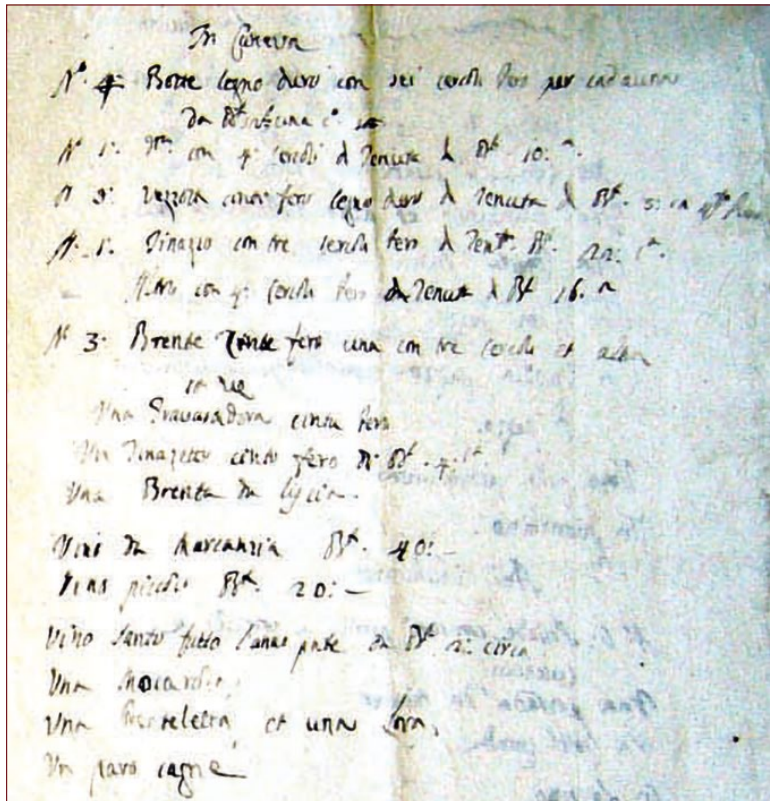
Nel progetto redatto l'anno 1800 dal noto ingegnere Luigi Trezza, per la “casa rusticale” del dottor Stefano Venturi²⁰ a Monteforte, fra i vari locali è indicato il “granaio del vin santo”.

17 ARCHIVIO PARROCCHIALE di SORIO. Segnalazione del prof. Luigi Zonin.

18 ARCHIVIO PARROCCHIALE DI MONTEFORTE, Bilancio della Ven. Chiesa di S. Maria Fosso Dragon fu de' RR. PP. Capucini in Monteforte per gl'anni 1769: 1770: 1771 ecc.

19 ARCHIVIO PARROCCHIALE DI MONTEFORTE, “1805 ENTRATA ED USCITA PER LA FABBRICA DELLA CHIESA DI MONTEFORTE”.

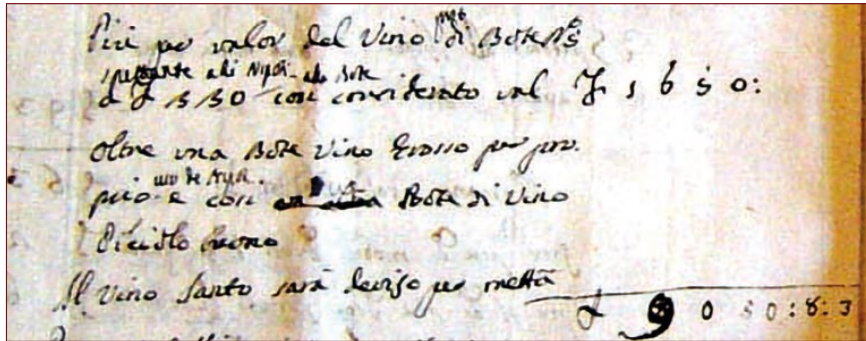
20 Biblioteca Comunale di Verona, Disegni Luigi Trezza.



Vino Santo fatto l'anno presente da Brenti 2 circa.

Ricordiamo che il Vino Santo si conservava, e si conserva tuttora, nei granai o comunque nelle stanze superiori delle abitazioni.

- Il 23 aprile 1806, a Monteforte, ha luogo la divisione della “comune facoltà” tra Paolo Manfro²¹, i nipoti, figli del fratello defunto Antonio e la moglie di quest'ultimo, Angela Preto. Il documento menziona il vino presente in cantina: 5 botti di *vino primo di botte* stimato in tutto lire 1650, una botte di *vino grosso* e un'altra di *vino picciolo buono*. Viene citato anche il *Vin Santo*, con la precisazione che sarà diviso per metà.



Il Vino Santo sarà diviso per metà.

- A causa di una vertenza, nata nel 1826²² tra i fratelli Giobatta e Domenico Cera di Gambellara Vicentina, il secondo compila la “Nota delle derrate” esistenti presso la loro proprietà negli anni 1824 e 1825. Nel granaio del palazzo si trovano, nel primo anno, 14 botti di *vino puro*, 10 botti e mezza di *vino piccolo*, 3 *vezzotti* di aceto, un *vezzotto piccolo di acquavite*, *vino di granaio ossia torchiato*, in *vezzotti tutti scemi otto* e *uva di monte, parte appiccata, e parte follata, colli dieciotto*.

15. Vino puro in vasi tra grandi e piccoli, e parte scemi, sette	7:-
16. Vino puro vecchio in vasi scemi uno	1:-
17. Vino piccolo fra vecchio e nuovo in vasi parte anche scemi nove	9:-
18. Vino piccolo ad uso dei Boavi in vasi due	2:-
19. Vino di granaio, ossia torchiato, in vezzotti tutti scemi otto	8:-
20. Uva di monte, parte appiccata, e parte follata, colli dieciotto	18:-
21. Castagne staja due	2:-
22. Ulive Minali cinquanta sette	57:-

²¹ ASVr; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Todeschini Domenico, B. 111230.

²² Archivio privato dell'autore del presente lavoro.

L'anno successivo viene elencato *vino torchiato in otto vezzotti una non rilevata quantità e uva di monte appiccata, tanta quantità che produsse otto secchi di vino torchiato*. È possibile che con *torchiato* si intendesse il *Vino Santo*.

20. Frutti in acquavite bottiglie otto	8:-
21. Stelle, ossia schioppo pestiche venti	20:-
22. Farcine seicento	600:-
23. Semenze di canape quastavali quattro	4:-
24. Rosolio bottiglie piccole due	2:-
25. Vino torchiato in otto vezzotti una non rilevata quantità.	
26. Uva di monte appiccata tanta quantità che produsse otto secchi di vino torchiato.	

Il prezzo del Vino Santo

L'alto costo del Vino Santo, giustificato dalla lunga e complessa preparazione, si evidenzia nel confronto tra il suo prezzo e il prezzo di altre qualità di vino. Esaminando alcuni degli inventari riportati in precedenza, possiamo ottenere al riguardo informazioni attendibili. Avvertiamo che la misura di riferimento è il brento, pari a litri 68,68.

Partiamo dal prezzo dei vini prodotti l'anno 1705²³ nell'azienda dei conti Montanari a Brognoligo: *Vino bianco netto* troni 7 il brento, vino *schietto* troni 12, *mezzo vino* da 3 a 6 troni; il *moscato bastardo* è valutato 15 troni il brento. Ben più elevato è il prezzo del *vin santo nuovo*, che vale 30 troni il brento, mentre il vecchio ne vale addirittura 48.

Per stabilire alcuni parametri di confronto, ricordiamo che la paga giornaliera di un operaio agricolo, a quel tempo, raggiungeva a mala pena 1 trono e ne servivano 12 per acquistare *una brenta da travasar con 2 cercoli di ferro e 1 lora di meza vita*.

Nella seconda metà del secolo, i salari non registrano alcun aumento: ad esempio, per *collocar l'uva da vin santo*, la paga giornaliera per una donna era di mezzo trono, per un uomo di un trono.

Il citato inventario del 6 giugno 1764, redatto a Terrossa di Roncà, a cinquant'anni di distanza offre ulteriori indicazioni sul prezzo dei vini. Mezza botte di *vino negro grosso*, vale 13 troni il brento, 2 botti di *vino ordinario negro*, 8 troni, 3 botti di *mezzo vino negro*, 7 troni, 3 botti di *vino negro graspià*, 4 troni; un brento di *Vin Santo*, 55 troni.

Quest'ultima annotazione non precisa se si trattava di vino nuovo o vecchio, in ogni modo appare un aumento di 7 troni, rispetto ai 48 del Vin Santo vecchio, citato nell'inventario del 1705.

²³ ASV; Archivio Montanari, B. XXXVII, n. 458.

Come si ottiene il Vino Santo di Brognoligo²⁴

Tutte le testimonianze, raccolte dalla viva voce dei produttori, concordano su alcune condizioni indispensabili alla buona riuscita del vino. In primo luogo, la cernita dell'uva, la pigiatura e l'imbottigliamento devono avvenire durante le fasi di luna piena, in dialetto chiamata *dura*.



Vecchie vigne di garganega.

Le uve sane e ben mature, individuate in precedenza, provenienti da vitigni coltivati nei migliori terreni collinari, erano raccolte prima della vendemmia generale, di norma all'inizio di ottobre, "alla Madonna del Rosario". Gli anziani sostengono che all'uva garganega si deve aggiungere il 20% di tebbiano (*turbiana*) ma i giovani non sono tutti d'accordo. Perché la qualità dell'uva sia ottimale, le viti devono avere raggiunto l'età di almeno 30 o 40 anni e i grappoli - non più di due o tre per vigna - spargoli e con la buccia spessa, vanno scelti tra quelli vicini al fusto. La raccolta non si deve effettuare in giornate umide o piovose per evitare la formazione delle muffe. I grappoli, deposti delicatamente in cesti o cassette, vengono trasportati nella fattoria. Qui sono legati l'uno all'altro in luoghi penzoli detti *picai*, e appesi ai chiodi infissi nelle travi del granaio. A Brognoligo non si usa, come altrove, deporre le uve sulle *arele* (graticci di canne palustri).

²⁴ Queste notizie sono state fornite, in particolare, da Martino Tessari, Costanza Sordato, Albano Dal Bosco e fratelli, tutti di Brognoligo



Sacche per colare il Vin Santo.

L'uva riceve luce e aria dalle finestre aperte che, nei giorni umidi e piovosi vengono riparate con sacchi di tela.

Nel periodo compreso tra Natale e marzo, quando le uve risultano convenientemente appassite, i *picaï* vengono staccati; successivamente, tolti gli spaghi che uniscono un grappolo all'altro ed eliminati gli acini ammuffiti, si procede alla pigiatura, che si effettua in un brento di "legno duro", senza aggiunta di metabisolfito di calcio. Trasferito il primo mosto in un mastello basso e largo detto *travasaora*, le vinacce (*graspe*) si collocano nel *torcolo*. La spremitura è energica essendo necessario far uscire il succo contenuto nella buccia appassita.

Le vinacce una volta levate dal torchio, sono coperte con un telo perché non si seccino, dovendo servire al "ripasso", che consiste nell'aggiunta di ottimo vino, che assumerà in tal modo colore e sapore del Vino Santo.

Il mosto, ottenuto sia con la spremitura che con la torchiatura, misurato col vecchio mostimetro "Babo", può raggiungere i 25-30 gradi e oltre. Subito dopo si travasa in una brenta di legno, collocata sotto il portico o nel granaio con le finestre aperte. Il freddo esterno consente una fermentazione parziale.

Un telo, sorretto da un palo posto di traverso, serve a proteggere il mosto, che trascorsi 30 o 40 giorni formerà in superficie la *telarina*, detta anche *tela* o *grosta*, una incrostazione giallo-verdastra con alcuni rigonfiamenti detti *bolle*, dello spessore di circa un centimetro.

La *telarina* è composta da lieviti e sostanze proteiche proprie del mosto, mentre le parti solide disperse si depositano nel fondo. La fermentazione, sofferta e difficile, consente al prezioso liquido di rimanere stabilmente dolce.

È il momento di procedere al travaso, che si effettua con una manichetta legata a un bastone appuntito, con cui viene perforata la *telarina*, stando attenti a non romperla, altrimenti le parti grossolane ossidabili, scendendo nel fondo, guasterebbero il vino e lo renderebbero meno limpido e pulito. Il vino si travasa in damigiane riempite quasi totalmente; il tappo va appoggiato all'imboccatura per permettere lo sfiato.

Trascorsi una ventina di giorni, e comunque prima che inizi la fermentazione che trasformerebbe tutto lo zucchero in alcol, il vino viene pulito e travasato in altre damigiane o botticelle, dove riposerà per uno o più anni.

L'imbottigliamento viene effettuato il Venerdì Santo, oppure tra agosto e settembre, durante la fase di luna piena. Le bottiglie, trasportate nel granaio o al piano rialzato della casa, sono infilate fino a metà nella sabbia.

Scheda tecnica del Vino Santo²⁵

Colore:

giallo dorato brillante con riflessi fino all'ambrato.

Odore:

fine con note di miele, fichi e uva passa, intenso e caratteristico.

Sapore:

ampio, armonico, vellutato, rotondo.

La sapidità del prodotto è perfettamente fusa col caratteristico e piacevole gusto di mandorla amara. Notevole la persistenza gusto - olfattiva.

Le uve del Vino Santo

La Garganega

Caratteristiche:

- ❖ Vitigno originario, forse, della Grecia, è diffuso nelle classiche aree di coltura (Soave, Gambellara);
- ❖ Germoglio ad apice mediamente espanso, verde-biancastro, cotonoso, con foglioline apicali spiegate, verde-biancastre, cotonose;
- ❖ Foglia media, pentagonale, pentalobata, con denti molto pronunciati, lembo verde opaco un po' bollosa, glabro;
- ❖ Grappolo lungo, cilindrico, con ali molto pronunciate, abbastanza spargolo, con rachide che spesso spacca in punta;
- ❖ Acino di media grandezza e forma sferoide; buccia di colore giallo dorato a stacco relativamente facile, ombelico persistente; buccia spessa; polpa succosa di sapore semplice.



I Picai di uva garganega.

Il Trebbiano

È un vitigno a bacca bianca presente nei vigneti delle province della DOC Soave. Alcuni sostengono che il Trebbiano di Soave abbia molti aspetti in comune con il Trebbiano di Lugana e con il Verdicchio.

Il grappolo, la foglia e la buccia dell'acino non hanno nulla a che vedere con il Trebbiano Toscano: nel nostro Trebbiano il grappolo è più minuto e ridotto, più spargolo e meno vigoroso, la stessa buccia del chicco ha una delicatezza che stupisce. La sua produttività non è mai esagerata.

Caratteristiche:

- ❖ Germoglio con apice color verde - biancastro a sfumature rosate;
- ❖ Foglia media, pentagonale e trilobata, con lembo di color verde medio;
- ❖ Grappolo medio, di forma piramidale, alato e abbastanza compatto;
- ❖ Acino di media grandezza e forma sferoide con buccia consistente di colore giallo verdastro e punteggiature diffuse.

Antiche Misure del vino

VERONA	VICENZA
Botte = 12 brenti = 8 some = l. 824,1600	Botte = 8 mastelli = l. 911,1200
Soma=1/2brenta = 6 secchie = l. 105,7666	-
Brenta = 4 secchie = l. 70	Mastello = 12 secchi = l. 113,8900
Secchia = 8 inghistare = l. 17,6277	Secchio = 10 bozze = l. 9.49
Inghistara = 4 gotti = l. 0,9792	Bozza = l. 0,9490
Gotto = l. 0,2448	-

Degustare il Vin Santo

A Brognoligo consumare il vino era ed è abitudine quotidiana, sia in famiglia che fuori. La cantina e l'osteria sono luoghi d'incontro, in cui il vino rallegra i cuori, fa nascere le amicizie, anima le brigate e le rende vocianti e rumorose. Ma davanti a una bottiglia di Vin Santo i bevitori si trasformano in degustatori. All'improvviso si fanno silenziosi, assumendo un atteggiamento solenne. La loro attesa è carica di aspettative, i gesti quasi sacrali: sono al cospetto del vino, che più di ogni altro racchiude in sé la lunga storia enologica della zona, e ne costituisce il blasone di nobiltà.

È sul tardi, dopo una cena tra amici o di sabato, quando si accendono le discussioni sul vino, che qualcuno, con aria di sfida, decide di stappare la bottiglia migliore. Può iniziare così il *tour* del Vin Santo, che l'occasionale generosità elargisce con inconsueta abbondanza. Il gruppo, riunito attorno al tavolo, somiglia a una commissione pronta a giudicare il candidato. Arriva la bottiglia: si chiede l'annata, si giudica il colore che traspare dalla bottiglia. Il padrone di casa, con gesto lento leva il tappo, ne sente la consistenza, lo annusa, poi versa lentamente il vino nei bicchieri. Il profumo si espande, scende il silenzio. La cerimonia ha inizio.

Il vino attorno al vetro disegna cerchi densi che si dissolvono lentamente. Il primo sorso viene trattenuto in bocca, lì s'attarda e rigira diffondendo sapori avvolgenti. Dopo il secondo o terzo sorso nascono i giudizi, i confronti, si rievocano annate di vini "favolosi" che non si ripeteranno mai più. La bottiglia finisce, ne arriva un'altra...

È giunto il momento di recarsi altrove per degustare altri vini e confrontarli coi precedenti. Non usciranno né vincitori né vinti perché ognuno, in cuor suo, manterrà la convinzione che il vino migliore è quello che solo lui sa fare.

Poche sono le occasioni ufficiali per stappare una bottiglia di Vin Santo: anniversari di matrimonio, compleanni e altre ricorrenze. Se oggi i momenti per assaporare queste rarità enologiche si sono ridotti, rimane ancora la consuetudine di riservare agli ammalati un bicchierino di quel vino che, secondo una credenza popolare ancora radicata, è dotato di poteri terapeutici.

Qualche mese fa una donna di Brognoligo, sapendo il fratello in punto di morte, ha voluto addolcire il trapasso bagnandogli le labbra col Vin Santo. Un gesto che un tempo si caricava di valenze magiche.

Il “vin del prete”

Cencio Denoche, al secolo Vincenzo Pernigotto, sacrista e campanaro della chiesa parrocchiale di S. Stefano di Brognoligo, ogni mattina, poco prima delle sei, entrava nella sagrestia e apriva lo sportello centrale del monumentale armadio in noce. Innanzi tutto egli prelevava il calice e la patena per la messa, poi il setaccio dai larghi fori con cui eliminava i frammenti delle particole, infine le due leggere ampolline posate sul vassoio di vetro colorato. A me, chierichetto ancora assonnato che si accingeva a servire la messa, quei gesti sapevano di rito sacro. In un angolo restava la bottiglia scura del Vino Santo, che le nodose ma agili mani di *Cencio* sollevavano con la stessa cura riservata al calice. L'ampollina, munita di un tappo tondo e dorato, era riempita fino al collo: un gesto lento, attento, che rivestiva di color ambrato il fragile vetro. Mi era concesso, dietro ripetute raccomandazioni, di versare l'acqua nell'altra ampollina dal tappo argentato.

Qualche tempo dopo, con la complicità di altri chierichetti, assaggiai il Vin Santo alla fine della Messa. Ricordo l'inebriante emozione, condivisa coi compagni d'avventura, di degustare le ultime gocce rimaste nell'ampollina. Non so se in me fosse maggiore il piacere suscitato da quel nettare o il desiderio di provare qualcosa di proibito, certo è che tornavo a casa con sensi di colpa, e insieme d'orgoglio per essere riuscito nell'impresa quasi sacrilega.

Non trovai il coraggio di confessare il peccato a don Domenico, il vecchio parroco.



Vin Santo nuovo e vecchio.

APPENDICE

Un particolare contratto d'affitto a Brognoligo

Un atto del 15 giugno 1795 rogato dal notaio Todeschini Domenico²⁶, fa riferimento a una precedente scrittura del 7.11.1793 con cui il dottor Stefano Venturi di Monteforte, procuratore dei conti Montanari, accordava, fino al S. Martino dello stesso anno, la continuazione della locazione temporale, per i beni situati a Brognoligo, alla signora Francesca Creazzo, vedova di Giuseppe Faccini. La medesima, poco dopo, chiede di coinvolgere anche i due figli, Luigi e Marin.

Adi 15. Giugno 1795. Verona.

In vigor di scrittura 7. gembre 1795. riportata dal Nob. ^{1.º} Stefano Venturi facente a nome e qual Proc.^o di S. Ecc.^{za} il ^{1.º} Nob. ^{1.º} Co: Pio Vicenzo Montanari donvebbe la sua Franca Creazzo Ved.^a del ^{1.º} Giuseppe Faccini con-
tinuare della temporal locazione dello Stabile di Brognoligo fino a S. Martino dell'anno venturo 1797. Bvramando però essa S.^{ra} Fran.^a facendo per la stessa il ^{1.º} Girolamo Castellani qual Procurator per Procura 14. cor.^o detti Todeschini Nob.^o di provogare anco a favore dell' ^{1.º} Marin Faccini di lei figlioli l'affittanza pred.^{ta} giacchè Le si presenta l'opportuna occasione di gñi trovarsi. Cui^o il Nob. ^{1.º} Conte Gio. Carlo Montanari padre d'esso ^{1.º} Pio ^{1.º} Co: Pio Vicenzo e Gentiluomo di camera e Sovra-
diere di S. A. R. Infante di Spagna vesta concordemente e di comune consenso ritornata da locazione dipendente dalla suominata scrittura 7. gembre 1795. edichè s'intendeva terminare li 11. gembre 1795.

Il conte Gio. Carlo Montanari, che risiede a Parma dove è *Gentiluomo di Camera e Brigadiere di S. A. R. Infante di Spagna*, sempre tramite il Venturi, accorda, due mesi prima della sua morte, avvenuta il 31 agosto dello stesso anno, la proroga per altri 15 anni alla vedova e ai due figli, fino al S. Martino del 1810. I locatari sono assistiti da Sebastiano Garbelli di Monteforte, loro parente e garante.

²⁶ ASV; Antico Archivio Notarile, Atti Notaio Todeschini, Busta n. 11129, XLII.

Il documento che accenna ai buoni e duraturi rapporti intercorsi tra i Montanari e la famiglia Faccini²⁷, prevede il pagamento della somma annua di 5.100 lire vene-
te, da versare in tre rate uguali di 1700 lire ciascuna: al primo di agosto, a gennaio dell'anno successivo e al primo di maggio. Si tratta, come ricorda il quinto paragrafo del contratto, di un affitto *a fuoco e fiamma o a rose e spine*, che prevede *in caso di tempesta, rotte di fiume, siccità generale di olivi e vigne o altre simili disgrazie (che Iddio tenga sempre lontane) non sarà fatta all'affittuaria verun ristoro*.

Ciò che ha destato la nostra curiosità è il terzo punto dell'affittanza: *Per il corso delli sud. ti anni quindici somministrerà annualmente la sud.ta Faccini per appendice ossia regaglia al Nob. Sr. Co: Locatore due brenti Vino Santo di tre, o quattro anni di buona, ed ottima qualità posto in Verona*.

3^o Per il corso delli sud.^{ti} anni quindici somministrerà annualmente la sud.^{ta} Faccini per appendice ossia regaglia al Nob. ^{1.º} Co: Locatore due brenti vino Santo di tre, o quattro anni di buona ed ottima qualità posto in Verona quanto a un Brento presso il Nob. ^{1.º} Sig. Giacomo Pecana da cui riporterà la ricevuta fino a

²⁷ ASV; Archivio Montanari, Busta XII. I Faccini, originari di Montecchio Maggiore (VI) erano subentrati, il 12.11.1755, al precedente affittuale, Francesco Tordato, nella conduzione dei beni posseduti dai conti Montanari a Brognoligo. Il notaio Francesco fu Giobatta col figlio Giuseppe Faccini, firmano un contratto d'affitto di 15 anni con il conte Girolamo Rambaldi, procuratore del conte Gio Francesco Montanari che risiede a Parma. Alla morte di Giuseppe, avvenuta a Brognoligo il 30 novembre 1790, la moglie Francesca Creazzo gestirà i beni Montanari con l'aiuto dei figli Marin e Luigi, quest'ultimo notaio come il nonno.

FASCINO DEI LUOGHI DELLA VALLE D'ALPONE

MONTEFORTE



Il palazzo vescovile, la parrocchiale e la chiesa di S. Antonio. Foto del 1966.

La chiesa di S. Antonio Abate

La piccola chiesa dedicata al santo eremita, risalente alla fine del Duecento, s'innalza su una collina a ovest dell'abitato di Monteforte. Nella sua costruzione si utilizzarono i materiali ricavati dalla demolizione dell'antico castello, che era già in rovina.

Nella prima metà del Cinquecento subì importanti interventi, che le fecero assumere l'aspetto odierno. Si ricostruirono il portale, oggi murato, le finestre laterali e l'occhio; nel fianco meridionale vennero ampliate le due finestre e aperta una nuova porta con cornice a ovuli e treccia.

Nell'architrave, decorato con un crocifisso in rilievo, è scolpito l'anno MDXXXVII.

La chiesa fu sede della confraternita della Buona Morte, che verso la metà del Settecento fece costruire la sagrestia. Nella seconda metà dello stesso secolo fu innalzato l'altar maggiore in stile tardo – barocco con colonne tortili.

Al suo interno vi era lo splendido crocifisso, forse del Cinquecento, scolpito in legno di bosso, che attualmente si trova nell'abside della parrocchiale.



Chiesa di S. Antonio Abate.

Il palazzo vescovile

Fu edificato da Ermolao Barbaro, vescovo di Verona, su progetto dell'architetto Michele da Caravaggio tra il 1453 e 1471. Sorge sui resti di un precedente edificio gotico, di cui rimane soltanto una torre; all'interno di questa venne ricavata la cappella impreziosita da un affresco di Francesco Torbido raffigurante la "Nascita di Maria". Il palazzo possiede all'interno uno splendido chiostro con doppia loggia, e presenta all'esterno una loggia trecentesca, modificata dai successori del Barbaro.

Ulteriori aggiornamenti architettonici realizzati da altri vescovi, non ne hanno alterato l'austera bellezza originaria.



Chiostro del palazzo vescovile. Foto di R. Pace (1970).

La parrocchiale

Edificio monumentale, eretto tra il 1805 e il 1817 su progetto dell'architetto veronese Bartolomeo Giuliarì. È dotato di una vasta gradinata e di un pronao con colonne corinzie.

L'interno, decorato da un vasto ciclo pittorico di Giovanni Bevilacqua e Attilio Trentini, conserva il quadro della "Samaritana al pozzo", splendida opera del pittore cinquecentesco Girolamo Dai Libri. Inoltre vi si ammira la tela della "Visitazione", capolavoro di Giovanni Caliari (1838). Affianca la chiesa l'altissimo campanile, realizzato tra il 1894 e il 1897.



"La Samaritana al pozzo" di Girolamo Dai Libri (XVI sec.).

BROGNOLIGO

La vecchia parrocchiale

Il più antico edificio religioso di Brognoligo, di cui abbiamo notizia, era una chiesa dedicata a Santo Stefano Protomartire, che sorgeva a nord della parrocchiale odierna. Documentata fino dal 1262, venne ricostruita presumibilmente fra Tre o Quattrocento. È affiancata da un bel campanile romanico con cuspide a pigna.

Oggi ne rimane parte della struttura esterna mentre l'interno, completamente modificato, conserva nell'arco trionfale tracce di affreschi trecenteschi e un'interessante Annunciazione del XV secolo.



"L'Annunciata". Affresco (XV sec.).

La nuova parrocchiale

Edificata tra il 1839 e 1845 dal parroco don Antonio Cortiana, in posizione più accessibile rispetto alla chiesa precedente. La ricostruzione si rese necessaria in seguito all'aumento della popolazione, che già aveva superato le 500 anime.

Oltre al pregevole altar maggiore di fine Seicento, eseguito dal famoso scultore Giovanni Battista Ranghieri di Verona, conserva ai lati del coro due splendide tele, recentemente restaurate: la "Nascita di Gesù", opera firmata e datata 1690 di Bartolomeo Cittadella, e la "Fuga in Egitto" di Giovanni Antonio De Pieri, noto pittore vicentino del Settecento.

Il campanile, alto 56 metri, voluto dal parroco don Giovanni Battista Poli, fu benedetto il 16 ottobre 1927 dal vescovo Ferdinando Ridolfi. È munito di 9 campane, realizzate nel 1930 dalla rinomata fonderia di Daciano Colbachini di Padova.



"Fuga in Egitto" di Giovanni Antonio De Pieri, sec. XVIII (part.).

Nel settembre del 1948, sciogliendo un voto collettivo fatto durante l'ultimo conflitto, il paese di Brognoligo, salvato dalle rovine della guerra, costruì su una collina, a nord della parrocchiale, su disegno del Beato Fra Claudio Granzotto, la "Grotta", fedele riproduzione di quella miracolosa di Lourdes.

Villa Montanari – Durlo

Si trova a Brognoligo, nella contrada di Mezzavilla, ed è conosciuta come *palazzo del Durlo*, dal nome della famiglia che la possedette nel XIX secolo.



Villa Montanari - Durlo a Brognoligo.

Fu costruita dalla nobile famiglia veronese dei Montanari²⁸. È un suggestivo complesso di edifici, preceduti da un'ampia corte col pozzo, costruiti tra il XV ed il XVI secolo, con successive modifiche.

Il nucleo più antico è costituito dalla torre - colombaia risalente al Quattrocento, alla quale si collegò, verso la metà del Cinquecento, il corpo di sinistra. L'edificio attuale del Settecento presenta una serie di eleganti finestre timpanate.

La possessione di Brognoligo unitamente alla villa restarono ai Montanari per circa quattro secoli, quando Benassù e Alessandro li vendettero a Domenico Durlo di Terrossa.

Estintasi la famiglia Durlo in linea maschile, in seguito alla morte dei fratelli dott. Angelo e Francesco, la villa passò in eredità ai Rebesani e poi ai Cappelletti, dai quali per compravendita pervenne agli attuali proprietari.

²⁸ E. POLI, *Villa Montanari - Durlo a Brognoligo*, Vago di Lavagno, 1990.

COSTALUNGA

La parrocchiale

L'edificio, sorto nella stessa area della chiesa precedente, demolita del 1826, fu innalzato in stile neoclassico per iniziativa del parroco don Bartolomeo Corà tra il 1826 ed il 1830. Lo consacrò il vescovo Giuseppe Cappellari il 22 ottobre 1835. Tra il 1868 ed il 1870 sorse di fianco alla chiesa il nuovo campanile, dotato nel 1905 dell'attuale concerto di cinque campane, fuse dai Cavadini di Verona.

Nel 1914 il noto pittore veronese Guido Trentini dipinse coi quattro evangelisti i pennacchi della cupola. Alcuni anni dopo Nicola Sterchele di Vicenza realizzò la modesta tela di S. Brizio, che adorna il soffitto della navata.

La chiesa venne ampliata nel 1934, su progetto dell'ing. Federico Miotti, mediante l'apertura di due cappelle ai lati del presbiterio, dove trovarono degna collocazione le due tele dell'Ultima cena e di S. Eurosia.



Archivio parrocchiale di Costalunga - La vecchia chiesa.

Villa Brognoligo

La villa sorge in prossimità della piazza di Costalunga, a sud della strada principale oggi chiamata via Lazzaretto. Il portale cinquecentesco reca lo stemma abraso della famiglia con le sigle *FB* (Francesco Brognoligo) e il millesimo *1553*.

Davanti alla casa padronale si stende un vasto cortile in disordine, nel quale si trovano rustici, stalle e altri edifici, in buona parte abbandonati e fatiscenti, che un tempo costituivano le infrastrutture indispensabili per il funzionamento dell'azienda agraria.



Villa Brognoligo.

L'edificio odierno è il risultato della ricostruzione attuata nel secondo Settecento dalla nobile famiglia veronese dei Maffei, che entrò in possesso del patrimonio dei Rassa, succeduti ai Brognoligo.

Le devastanti modifiche avvenute verso il 1965 sconvolsero l'armonioso tessuto compositivo dell'edificio, che costituiva una testimonianza rilevante dell'architettura veneta, esistente nel territorio dell'antico comune di Brognoligo con Costalunga.

Attualmente l'interno della porzione di destra, la sola che conservi qualche vestigio dell'aspetto originario, risulta notevolmente modificata nella disposizione degli ambienti e si trova in grave stato di degrado.

Villa Buri

È la residenza di campagna fatta costruire nel Seicento dalla nobile famiglia Buri presso il ponte sull'Alpone. Perduta la memoria dell'illustre casata che la fece innalzare, è conosciuta come villa Tessari, dal nome degli attuali proprietari, talvolta come "La Cappuccina", denominazione della loro azienda.

Nella valle d'Alpone è una delle poche dimore antiche che, oltre ad essere ancora in buone condizioni e conservare alcuni arredi d'epoca, è abitata in permanenza e mantiene la funzione originaria di centro direzionale di un'azienda agraria, attualmente specializzata nella coltura della vite e nella produzione vinicola.



Villa Buri.

L'edificio odierno, risultato della ricostruzione attuata verso la metà del Settecento, ha tre piani, ognuno scandito da quattro finestre. Il pianoterra, il solo a conservare le originarie aperture seicentesche, presenta al centro un elegante portalino a bozze, recante nella chiave di volta lo stemma dei Buri. L'interno, notevolmente modificato in varie epoche, è disposto secondo la tradizionale pianta della villa veneta, con sala centrale e stanze laterali.

L'oratorio privato di S. Giovanni Battista

La chiesa, a cui si affianca la sagrestia, guarda sulla strada ed è allineata col muro di cinta della villa Tessari. Fu edificata nel 1725 dalla famiglia Buri. L'interno presenta un apparato decorativo in stucco che impreziosisce la parete di fondo. Sopra l'altare si notano una tela settecentesca con il "Battesimo di Gesù" e una teca in legno colorato, della stessa epoca, contenente le reliquie di S. Veneranda. All'interno vi sono alcune tempere su muro, eseguite intorno al 1946 dal pittore veronese Alessandro Zenatello.



Oratorio di S. Giovanni Battista.

Villa Targon – Carcereri

Fu costruita, in stile neoclassico, nei primi anni dell'Ottocento da Francesco Targon, come rivelano le sigle *TF*, scolpite nella chiave di volta della grande finestra centrale del primo piano, e l'anno *1822* graffito nell'intonaco della finestra tamponata dell'ultimo. La famiglia Carcereri, attuale proprietaria, ne entrò in possesso nel 1891.



Villa Targon – Carcereri.

Villa Villardi – Frigotto – Pagani

Fu edificata intorno al 1817 dalla famiglia Villardi, originaria di Roncà, come risulta dalle sigle *FF VV* (Fratelli Villardi), scolpite nella chiave di volta del portone; il motto latino *OSTIUM NON HOSTIUM* (Questa porta non è per i nemici), invita i malintenzionati a non entrare.

Sulla destra della casa padronale sta la piccola cappella, priva dell'altare. Sopra la porta d'ingresso è scolpito il monogramma *IHS* (Gesù Salvatore degli uomini) e il crocifisso, circondato da una corona vegetale. La data *1823* indica l'anno di costruzione. Ai fianchi della villa sorgono le barchesse, recentemente trasformate in abitazioni.



L'arco d'ingresso della villa Villardi.

Villa Tanin – Durlo – Villardi – Magagnotto

È un esempio di casa padronale, che ebbe grande diffusione nei territori veronesi e vicentino. Non si conosce l'anno di costruzione, ma per le sue caratteristiche può essere collocata nel periodo che va dal tardo Settecento ai primi decenni dell'Ottocento.



Villa Tanin – Durlo – Villardi – Magagnotto.

RONCÀ

La parrocchiale

Fu realizzata in stile neorinascimentale su progetto dell'architetto Angelo Gottardi, a partire dal 1876, anno in cui il parroco don Domenico Sandri pose la prima pietra²⁹. Le decorazioni interne sono del pittore Vittorio Puppini di Schio.

Villa Maffei – Cavaggioni – Villardi

Edificata nel Seicento dai nobili veronesi Maffei, passò ai Cavaggioni e successivamente ai Villardi, attuali proprietari. L'aspetto odierno è dovuto agli interventi, che la famiglia Cavaggioni ha attuato a fine Settecento. Della vecchia costruzione si conservano solo i portali. Un'ingegnosa conduttura, realizzata in pietra, forniva alla villa l'acqua corrente. All'interno vi è ancora oggi "il Loco del Vino Santo", dove sono collocate le botticelle del prezioso nettare che i Villardi continuano a produrre.



Villa Maffei – Cavaggioni – Villardi.

²⁹ AA.VV., *RONCÀ E IL SUO TERRITORIO*, Vol. II p. 264 n. 55.

Villa Macconi detta “La Pastoria”

Di origine anteriore al XV secolo nella parte originaria, rivela modifiche ed ampliamenti settecenteschi. Appartenne ai Macconi, famiglia di notai, successivamente passò ai Villardi che ancora la posseggono. La facciata, che presenta una spiccata asimmetria dovuta a varie modifiche, si fa apprezzare per il portale bugnato con pogiolo superiore del XVI secolo.



“La Pastoria”.

TERROSSA

La parrocchiale

Edificata a partire dal 1845 su progetto dell'architetto Luigi de Boni da Villabruna di Feltre, fu inaugurata nel settembre del 1869. All'interno si ammirano decorazioni dei pittori Giovanni Bevilacqua, Felice Lovato e Giuseppe Modolo di Vicenza.

Il piccolo campanile del 1887 è dotato di un concerto di cinque campane, fuse dai Cavadini di Verona.

Villa Meneguzzi – Nati



Villa Porto-Barbaran – Meneguzzi.

Di forme neoclassiche, la villa apparteneva ai nobili vicentini Porto - Barbaran, che nel 1814 la cedettero ai Meneguzzi, originari di Arzignano, loro affittuali. La proprietà, ora di 30 campi veronesi, comprende oltre alla casa padronale e i rustici, un magnifico parco cintato, in cui sono presenti alcune specie rare.

L'edificio, recentemente restaurato dagli attuali proprietari, conserva buona parte degli elementi strutturali originari.

Vicende amministrative di alcuni comuni della Valle d'Alpone

L'organizzazione amministrativa della zona a cavallo delle province di Verona e Vicenza subì varie modifiche durante l'età napoleonica e la successiva dominazione austriaca e poté raggiungere l'assetto attuale soltanto nella seconda metà del secolo.

Per un orientamento e una più proficua comprensione dei documenti, si ritiene opportuno fare un quadro delle vicende amministrative del territorio, grosso modo delimitato a ovest dalla media valle dell'Alpone, ad est dal comune di Gambellara.

Alla caduta della Repubblica di Venezia (1797), in detta zona esistevano più comuni, cioè villaggi dotati di autonomia amministrativa, di quanti ce ne siano oggi. Il più importante era senza dubbio Montecchia, vicariato di Verona, in cui cioè la città mandava annualmente un vicario col compito di amministrare la giustizia e di controllare il buon ordine dei comuni sottoposti: Brognoligo con Costalunga, Brenton, S. Margherita e Gambellara Veronese.

Monteforte era feudo del vescovo di Verona, che vi nominava un vicario. Roncà era giurisdizione dei nobili veneziani Grimani e Tron, i quali si limitavano ad approvare il vicario eletto dal comune.

Da Roncà dipendeva il villaggio di Terrossa, che non fu mai comune autonomo. Passando al territorio vicentino, erano comuni sia Sorio sia Gambellara, entrambi soggetti al vicariato di Montebello.

L'assetto amministrativo della zona risalente al medioevo, veniva sconvolto in seguito alle conquiste napoleoniche in Italia. Com'è noto, col trattato di Campoformio (17 ottobre 1797), che segnava la fine della Repubblica di San Marco, il territorio veneto fu smembrato in due parti seguendo una linea che partendo da Lazise passava a sud di Verona per raggiungere l'Adige a Legnago. La zona occidentale fu assegnata alla Repubblica Cisalpina, la zona orientale all'Austria, che ne prese possesso il 22 gennaio 1798.

Tale divisione fu confermata dal successivo trattato di Lunéville (9 febbraio 1801), in base al quale l'Adige segnò il confine tra la Repubblica Cisalpina e il Veneto austriaco.

In conseguenza degli avvenimenti bellici della terza coalizione, che portarono alla cessione del Veneto alla Francia (trattato di Presburgo, 26.12.1805), la nostra regione entrò a far parte del Regno d'Italia napoleonico. Il territorio veronese prese il nome di dipartimento dell'Adige, con capoluogo Verona, il vicentino si chiamò dipartimento del Bacchiglione, con capoluogo Vicenza.

A partire dal 1807 tutti i dipartimenti del Regno furono interessati da una radicale riforma amministrativa, imperniata sull'accorpamento dei comuni, allo scopo di creare organismi più efficienti e dotati di un consistente bilancio. Sorvolando sui

compartimenti territoriali provvisori del 1807 e 1808, con la definitiva organizzazione amministrativa del dipartimento dell'Adige, datata 5.11.1810³⁰ ed entrata in vigore l'anno seguente, i molti comuni su elencati lasciarono il posto a due soltanto: Monteforte e Roncà.

Al primo veniva aggregato il comune di Brognoligo con Costalunga; Roncà invece univa a sé, oltre a Terrossa, Brenton, Santa Margherita, Montecchia, Gambellara veronese e, oltrepassando il confine di Vicenza, Sorio e Gambellara. Quasi "intrusione" fu possibile perché col decreto 22.12.1807³¹ il distretto di Lonigo, a cui appartenevano i due comuni, venne staccato dal dipartimento del Bacchiglione e unito al dipartimento dell'Adige.

Nel 1813 la stella napoleonica volgeva al tramonto. Ai primi di novembre l'esercito comandato da Eugenio Beauharnais, incalzato dagli austriaci, abbandonava Verona. In aprile del 1814, in seguito alla abdicazione di Napoleone, fu firmato l'armistizio anche in Italia.

Con il ritorno dell'Austria e l'istituzione del Regno Lombardo-Veneto, veniva riformata l'organizzazione amministrativa napoleonica e ben presto il distretto di Lonigo tornava alla provincia di Vicenza. Lo rivela il primo compartimento delle province venete, emanato il 30.11.1815³², che confermava il citato ordinamento territoriale del 1810. In cui tra i comuni uniti a Roncà sono scomparsi Sorio e Gambellara.



Scorcio della valle dell'Alpone.

30 Il proclama a stampa è conservato in ARCHIVIO DI STATO DI VERONA, Antichi Estimi Provinciali, busta 2145.

31 Il decreto è citato nel decreto 27.1.1808 n. 46. Bollettino delle leggi del Regno d'Italia. Milano 1808, pag. 85.

32 Compartimento territoriale delle Province dipendenti dal Governo Veneto, Venezia 1815, pag. 33.

Montecchia vedeva ripristinata la sua autonomia amministrativa col successivo compartimento del 1818³³ e le veniva unito Brenton, tolto a Roncà. A quest'ultima restava soltanto Santa Margherita, in quanto si volle far rinascere il comune di Gambellara Veronese, ingrandito col territorio di Terrossa. Roncà riottenne Brenton nel 1853³⁴. Nonostante tali modifiche, la sistemazione amministrativa della zona risultava insoddisfacente: gli abitanti di Terrossa volevano tornare sotto Roncà, Gambellara Veronese, comune piccolissimo e privo di estimo proprio, mancava delle indispensabili risorse finanziarie. La soluzione migliore, caldeggiata dalle popolazioni e appoggiata dalle autorità di governo, che vedevano con favore la concentrazione dei comuni, ovunque ciò fosse possibile, era quella di restituire Terrossa a Roncà e di creare un solo comune unendo a Gambellara sia Sorio che Gambellara Veronese. Così dispone il Ministero dell'Interno di Vienna con decreto emanato il 23 marzo 1858³⁵.

Da quel momento l'assetto amministrativo della zona tra la valle dell'Alpone e Gambellara non subirà più alcuna modifica.



Botticelle di Vino Santo conservate presso la famiglia Villardi di Roncà.

GLOSSARIO

³³ *Compartimento territoriale delle Province Venete approvato... con sovrana risoluzione 8.2.1818...ripristinato nell'anno 1821..., Venezia 1821.*

³⁴ *Compartimento territoriale delle Province Venete attivato col 1 luglio 1853, Venezia 1853, pag. 26.*

³⁵ *L. Zanoni, Gambellara. Memorie Storiche, vol. II Vicenza 1897, pag. 127.*

<i>Antan</i> - acero	<i>Moraro</i> - gelso
<i>Arèle</i> - graticci di canne palustri	<i>Opi</i> – aceri
<i>Arnasi</i> - bottami, vasi vinari	<i>Pezzo</i> - abete
<i>Bàsari</i> - calastra, trave o ceppo di sostegno	<i>Piccolo</i> - piccolo
<i>Bastardo</i> – vino risultante dalla mescolanza di due o più vini	<i>Regaglia</i> - regalia
<i>Billanzo</i> – bilancio, inventario	<i>Ristretto</i> - consuntivo
<i>Bina</i> - filare di vigne	<i>Schieto</i> - puro
<i>Botaro</i> - bottaio	<i>Tezzetta</i> - piccola tettoia attigua alla casa colonica, fienile
<i>Brento</i> - recipiente vinario di determinata capienza	<i>Torchiato</i> - tipo di vino, forse sinonimo di Vino Santo
<i>Caneva</i> - cantina	<i>Torcolo</i> - torchio
<i>Carro</i> - unità di misura per vini corrispondente alla botte	<i>Torcolotto</i> - trasportatore di vini
<i>Castagnara</i> - castagno	<i>Travasaora</i> - tinozza per il travaso del vino
<i>Granaro</i> - granaio	<i>Turbiana</i> - trebbiano (uva)
<i>Graspe</i> - vinacce	<i>Vezero</i> - piccola botte della capacità, in genere, da 1 a 3 ettolitri
<i>Lora</i> - pévera, grosso imbottatoio di legno o di metallo per versare il vino nelle botti	<i>(Vino) agresto</i> - vino ricavato da uva che non giungeva mai a completa maturazione
<i>Marangon</i> - falegname	<i>Vino grosso</i> - vino schietto, senza aggiunta d'acqua
<i>Mésa</i> - specie di tino, tinozza	<i>Vino schiavo</i> - vino pregiato ricavato da vitigni coltivati bassi, preferibilmente nei terreni collinari
<i>Mesale</i> - supporto di legno su cui poggia il torchio	<i>Vino schietto</i> - vino puro
<i>Mezovino</i> - vino allungato	

Cent'anni di vita, quattro generazioni, un secolo di storia del Soave Classico in Italia. In una parola: Ca' Rugate.

Storia e futuro si intrecciano in questa cantina a Montecchia di Crosara, in provincia di Verona, gestita dalla famiglia Tessari da quattro generazioni. Un lungo filare che da Amedeo, agli inizi del secolo scorso, si dipana sino ai giorni nostri con l'attuale guida di Michele, passando per Fulvio e il suo figlio Amedeo, in una linea di continuità familiare pressoché unica nel nostro Paese.

Oggi Ca' Rugate è conosciuta in tutto il mondo per la qualità dei suoi vini, che nascono dal lavoro e dalla cura negli oltre 100 ettari tra Soave Classico, Valpolicella e Lessini Durello, dove si coltivano varietà autoctone come Garganega, Trebbiano di Soave e Durella per i bianchi, Corvina, Rondinella e Corvinone per i rossi.

Ca' Rugate è una realtà alla quarta generazione al timone, produce circa 700.000 mila bottiglie, di cui il 50% per il mercato internazionale su 45 Paesi.

In Italia i vini di Ca' Rugate varcano oltre 95 provincie.

Dal Maggio 2017, le vigne di Ca' Rugate sono a conduzione biologica.

L'orgoglio della propria storia è testimoniato dall'Enomuseo Ca' Rugate, un'esposizione di oltre 150 strumenti e attrezzi usati dalla famiglia Tessari in un secolo di attività vitivinicola.

Questo Museo, sito di interesse regionale, è ambientato in una casa contadina del Primo Dopoguerra, documenta il percorso produttivo del vino, dall'arrivo dell'uva nell'aia, fino all'invecchiamento e imbottigliamento all'interno della caneva.

E' visitabile tutti i giorni e si trova all'interno della cantina di Montecchia di Crosara.

Dal Maggio 2019 Ca' Rugate, è diventata Fattoria Didattica della Regione Veneto, con percorsi didattici per istituti scolastici sia delle scuole per l'infanzia che per quelle primarie.

CORTE DURLO: VIN SANTO DI BROGNOLIGO

Ca' Rugate, con questo *Vino* intende continuare una secolare tradizione - mai abbandonata dalla famiglia Tessari - fortemente legata al territorio e proporre una delizia, relegata solo in ambito locale, agli appassionati degustatori.



DENOMINAZIONE: Veneto Bianco Passito I.G.T.

UVAGGIO: 100% Garganega.

ZONA di PRODUZIONE: selezioni di uve dei migliori vigneti del Colle Rugate a Brognoligo di Monteforte d'Alpone.

TERRENO: di origine vulcanica ricco di sostanze minerali.

VINIFICAZIONE: dopo un appassimento di 3-4 mesi sui "picaì", al fine di favorire un migliore arieggiamento, l'uva viene pigiata. La prima fermentazione avviene in tini di legno, dove a stretto contatto con l'aria si determina una naturale ossidazione del mosto e la formazione di una flora indigena superficiale, la "telarina". Successivamente il mosto viene trasferito in contenitori di legno, dove termina l'attività fermentativa e il cocchiume viene chiuso ermeticamente. Nei successivi 6 anni il vino si evolve e matura.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 250.

ASPETTI ORGANOLETTICI: di colore ambrato, al naso alterna una notevole ricchezza di sensazioni che vanno dall'uva passa alla frutta candita, dal tabacco a cenni minerali; in bocca è denso, equilibrato, con l'acidità che bilancia gli zuccheri residui e regala un finale lungo ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da meditazione; si escludono abbinamenti a cibi ed è consigliabile servirlo in piccole quantità, ma in grandi bicchieri

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 12.5% circa

Acidità Totale: 7.5 g/L

Zuccheri Residui: 240 g/L

Temperatura di servizio: 12-14°C

FORMATI BOTTIGLIE: 375 ml 1500 ml

Pubblicazione chiusa il 06 giugno 2008.
Stampato nel mese di giugno 2008.

Questa pubblicazione è coperta da diritti: è vietata la riproduzione totale o parziale
in qualsiasi forma essa sia, senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

