A photograph of a vineyard with a church in the background. The foreground is filled with green grapevines and clusters of grapes. In the middle ground, there is a large, light-colored building with a prominent dome and a bell tower, likely a church or a historical building. The background shows a hilly landscape with more vineyards and a clear sky.

Il Soave destino di una cantina

di Alessandra Piubello foto di Marco Pagani

Nel lontano 1883 partì dal Veronese la storia dei Bolla, famiglia che a metà del '900 conquisterà gli Usa e che oggi punta sul territorio e su un'azienda genius loci

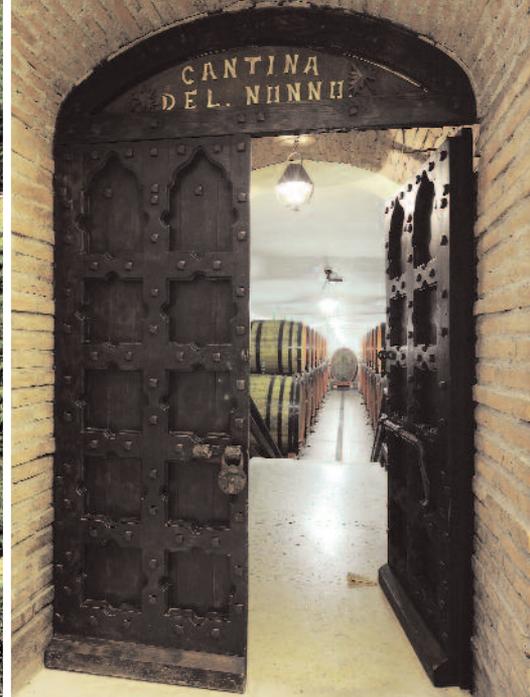
(C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA)



In questa pagina, l'Amarone della Valpolicella Origini di cui sono state degustate cinque diverse annate: la 2005 ha prevalso nella verticale per l'armonioso equilibrio. Nella pagina a sinistra, una suggestiva immagine della Chiesa parrocchiale di Castelrotto vista dai vitigni di San Pietro in Cariano, il comune della provincia di Verona dove ha sede l'azienda vitivinicola Bolla.

(C'ERÀ UNA VOLTA IN AMERICA)





Agli 80 anni di zio Alberto iniziano le fortune dell'Amarone

Il paesaggio è pennellato da distese di rigogliosi vigneti, solcati da linee di «marogne», i tipici muretti a secco. A punteggiarlo, qua e là, vecchie pievi, antichi capitelli, secolari fontane, sontuose ville venete. I colori catturano lo sguardo: fra le vigne, si scorgono le tipiche terre scure di marna e argilla e terre più chiare, sabbiose e ghiaiose. Un quadro che ci porta a nord-ovest di Verona, in Valpolicella, dal latino «valli dalle molte cantine», abitata fin dalla preistoria e oggi famosa per la sua produzione di Valpolicella e Amarone. La nostra meta è nel cuore storico di Pedemonte: la centenaria cantina Bolla, un'azienda che ha una lunga storia da raccontare, con le sue pagine importanti per il vino italiano nel mondo. Siate pronti, la narrazione ha inizio...

C'era una volta una famiglia che, nel lontano 1883, fonda a Soave, nel Veronese, la sua cantina. Abele Bolla, il capostipite, produce un Soave che ottiene presto molti riconoscimenti nazionali. Poi, negli anni 30, il figlio Alberto trasferisce l'azienda in Valpolicella. La gamma dei vini si amplia, al Soave viene aggiunto il Valpolicella e anche il Bardolino. «Una data memorabile, è il 1947, quando fu effettuata la prima spedizione negli Usa», sono le parole di Pino Bolla, nipote del fondatore, 92 anni di cui 30 come presidente dell'azienda. Così, Bolla diventa Il Soave in America, ma non solo, identifica il vino italiano Oltreoceano.

Con i suoi tipici fiaschi, frutto di un'idea commerciale che fece molto made in Italy, il Soave Bolla conquistò il mercato statunitense, tanto che nel 1955 la multinazionale Brown-Forman

chiede di diventarne il distributore in loco, mentre nel 1971 ne acquista il 40% delle quote. «C'è un altro aneddoto che mi piace raccontare», ricorda Pino Bolla, «e riguarda una festa di famiglia: nel '53 per l'ottantesimo compleanno di zio Alberto, gli regalammo il suo vino prediletto con etichetta Recioto Amarone. In quel momento nacque la fortuna dell'Amarone: i primi a commercializzarlo fummo proprio noi.» Accade poi che nel 2000 la cantina Bolla viene acquisita totalmente da Brown-Forman Corporation. Resta quindi in mani americane fino al 2006, quando viene comprata dal Gruppo Italiano Vini che ne acquisisce il 100% del marchio nel 2009, scegliendo Banfi Vintners della famiglia Mariani come partner per il mercato Usa. E

siamo arrivati ai giorni nostri, con una storia italiana che continua. Ne parliamo con Christian Scrinzi, direttore della cantina dal 2009, enologo con esperienze in Italia, Francia, Cile, Nuova Zelanda, Stati Uniti. Da quando c'è lui in cabina di regia si è iniziato un nuovo corso stilistico con l'intento di essere più precisamente aderenti al terroir, abbandonando una moda internazionale tanto cara agli americani per identificarsi sempre più con i vitigni autoctoni e le radici del territorio veronese.

«Al mio arrivo», spiega Scrinzi, 43 anni e molta determinazione, «ho trovato un'azienda con una pianificazione certosina, impostata con grandi investimenti sul settore qualità, sicurezza dei processi, certificazione di rintracciabilità. Non dimentichiamo che Bolla fu una delle prime aziende italiane a certificarsi per la qualità. Ho



Qui sopra, il Recioto Amarone Riserva del nonno. In alto, da sinistra, i preziosi intarsi della botte più antica; una vista dall'alto dell'azienda nel cuore storico di Pedemonte, a nord-ovest di Verona, e l'ingresso della centenaria cantina con la scritta «cantina del nonno». Nella pagina a sinistra, un'immagine delle botti dove riposa il Valpolicella Classico superiore Ripasso vendemmia 2010.



Una delle prime aziende italiane a certificarsi per la qualità

iniziato la mia opera di valorizzazione dei vini veronesi ben conscio di essere di fronte a un marchio che ha fatto l'immagine del vino italiano nel mondo, portando avanti l'idea di rispettare un territorio già vocato. Il linguaggio dei nuovi vini parla di aromi primari dell'uva, senza ricorrere a struttura e complessità esagerate in nome invece di una maggiore autenticità, piacevolezza, personalità e modernità. Il mio intento non è assecondare un mercato, che sia statunitense o cinese (dove abbiamo già impostato una struttura dedicata), ma puntare il faro sul territorio e su un'azienda genius loci, interprete di un passato ma volta al futuro». Il processo di rinnovamento si è sviluppato anche attraverso investimenti su due nuove linee di imbottigliamento, su un restyling delle etichette, sull'inaugurazione del fruttai Capo di Torbe, un gioiello di tecnologie applicate alla tradizione. Negli 800 ettari direttamente gestiti con un'organizzazione capillare, comprensivi di alcuni vigneti di punta, come Tenuta Pule, Tenuta Preela (30 ettari di proprietà), Arvedi e Villa Calmasino, si sta lavorando bene anche per avviare nuovi programmi. Per esempio, la futura collaborazione con i preparatori d'uva Simonit e Sirch (servizio sul n. 37, pag. 72), ma non è da escludere che un complesso progetto sul biologico e sull'ecosostenibilità, per ora sulla carta, non diventi realtà. Giunge il momento di far parlare i vini: iniziamo la nostra degustazione con il **Soave Classico Rétro 2010**. Una fresca fragranza di fiori con note di miele d'acacia accompagna uno sviluppo abbastanza armonico. Netto ed essenziale.



Soave Classico Tufaie 2010. Profumi floreali e di frutta matura. Buona corrispondenza naso-bocca e linearità d'espressione.

Bardolino Classico Linea 883 2010. Naso intenso di spezie, pepe e piccoli frutti rossi. La trama è piuttosto compatta, rotondità e freschezza sono in equilibrio nel piacevole sorso.

Valpolicella Classico Linea 883 2010. Disegno pulito, dai sentori di frutti rossi, fatica un poco a esprimersi compiutamente nella sua giovinezza, mostrando qualche spigolosità.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Le Poiane 2009. Apprezzabile ampiezza di profumi, naso di spezie dolci e frutta matura. Caratterizzazione stilistica precisa e in linea.

Amarone della Valpolicella Origini 2007, 2006, 2005, 2004, 2003. Cinque diverse annate che segnano il goal nel 2005, con un bicchiere di armonioso equilibrio e buona beva. A seguire, in ordine di piacevolezza, il 2004, con un frutto croccante ed espressione fine, il 2006 dalla complessa trama, il 2007 che promette bene e il 2003 dai toni evoluti.

Amarone della Valpolicella Capo di Torbe 2003: naso speziato, con sentori di vaniglia, liquirizia, chiodi di garofano, cacao. Profilo piacevolmente strutturato, bocca ampia e complessa con tannini setosi. 🍷

Bolla

via Alberto Bolla 3

San Pietro in Cariano (Verona)

telefono 045.6836555 - www.bolla.it

Qui sopra, tre annate dell'Amarone della Valpolicella Origini. In alto, da sinistra, un'immagine scattata durante il simposio; i vitigni che guardano su San Pietro in Cariano, 800 ettari gestiti dall'azienda grazie a un'organizzazione capillare; Christian Scrinzi, direttore della cantina dal 2009: è l'interprete della qualità Bolla, cui è affidato il processo di rinnovamento.