



# LA CANTINA

## DA BIXIO A BIXIO



Dal grande antenato Nino **Bixio** la storia di una cantina che non si ferma al pregio del blasone, ma prosegue la sua ricerca verso il futuro

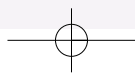
«Bixio è un nome che ci riporta indietro alle imprese garibaldine risorgimentali. In effetti la storia della cantina veronese nasce proprio in quel periodo, intorno al 1866, durante la battaglia di Custoza. Alfonso è il primogenito di questa lunga avventura enologica. Nato dalla relazione tra Nino e una nobildonna del luogo ottiene come eredità una importante proprietà tra le terre di Soave. Terre già allora vocate alla vitivinicoltura e legate alle vigne di Garganega. Oggi i Bixio sono alla quarta generazione e propongono una gamma di prodotti di qualità che provengono dalle numerose tenute di proprietà in terra veronese. È un'azienda che ha investito molto nel settore enologico e in quello agronomico, ma ha cercato sin dall'inizio di elevare il brand soprattutto sui mercati esteri. Anche oggi in effetti il vino di Bixio ottiene

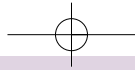
numerose segnalazioni e valutazioni importanti dai mercati anglosassoni e americani.

Oggi Francesca Bixio ci racconta del grande sforzo che si sta compiendo come azienda nel proporre in maniera adeguata il brand aziendale anche sui mercati italiani, più difficili perché più saturi ma, alla fine, importanti per l'immagine complessiva aziendale. Non si vive di premi, ma Francesca va orgogliosa di presentare i tanti blasoni raggiunti nei vari Wine International Challenge, Berliner Wien Trophy, Wine Enthusiast e tante altre riviste di settore. Il progetto è complesso essendo la Bixio un'azienda vitivinicola in primis con molteplici interessi sempre nel settore enologico. Da ricordare le importanti enoteche con il marchio Istituto Enologico Italiano e la nuova azienda Desmontà nella denominazione di

Arcole.

Tra le tenute di maggior valore sul territorio veronese certamente le proprietà nel soavese vivono di un forte impatto paesaggistico e di un significativo valore del territorio. Su tutte la vigna della Bassanella posiziona in un fronte orientato a nord di Soave, proiettato verso le vigne dei cru dei piccoli vulcani della zona classica e più in alto i Monti Lessini. Un vigneto storico che sale dolcemente verso la chiesetta dedicata alla Madonna della Bassanella importante luogo di devozione per le genti di queste terre. Un vigneto a guyot probabilmente tra i più suggestivi della DOC. Il vino che ne deriva cerca la concentrazione e l'affinamento in legni pregiati ma che dal millesimo 2009 subirà una netta trasformazione perdendo le sovrastrutture dei legni poggiando invece sulla naturale





# BIXIO



freschezza delle garganeghe vulcaniche. Tra le altre proprietà il vigneto Capitel al Pigno sulla strada che conduce al Castello scaligero. Una collina a 350 metri che produce Garganega di pregio per un prodotto che cerca la freschezza del frutto e l'istinto puramente "garganego" del Soave.

La famiglia Bixio trova locazione con la sua azienda nel comune di San Bonifacio ed è contemporaneamente inserita nelle DOC Soave e Arcole. Quest'ultima è senz'altro una delle sfide vinte dall'azienda. Desmontà è il nome delle tenute da cui provengono i vitigni internazionali bordeaux con cui si producono il Nero d'Arcole e il Rinero, due prodotti di riferimento per l'intera denominazione e sicuramente per l'azienda Bixio. Terreni composti di sabbie di riporto fluviale dell'Adige fanno da ideale substrato per le vigne di Merlot e Cabernet sauvignon. I vini dell'azienda Desmontà sono ricchi di eleganza nel frutto e dotati di una notevole sapidità strutturale che li avvicinano molto ai loro più blasonati e storici padri bordeaux delle terre fluviali dell'Entre deux Mères. Il Nero

d'Arcole ha ottenuto importanti segnalazioni a livello internazionale confermandosi come un bordeaux italiano d'eccellenza.

Ma la famiglia Bixio ha esteso le sue proprietà anche nella Valpolicella Classica e in particolare nella zona del Maranese in località Valgatarà. Marano di Valpolicella come si sa è uno dei cru più interessanti della DOC con terreni calcarei e argillosi con ottime profondità e insinuazioni laviche più minerali. Ne derivano vini che offrono delicate strutture tanniche e piacevoli sensazioni fruttate di amarene croccanti. La tenuta Badin è nell'omonima frazione, un'antica proprietà con casale annesso dove si trova un suggestivo Ristorante di proprietà. Qui la famiglia Bixio produce il suo Amarone e il Ripasso. Il vigneto è a circa 250 metri ma gode di una importante esposizione che agevola le maturazioni fenoliche delle vigne allevate a guyot. L'annata 2006 appena recensita dalla nostra rivista ha visto il raggiungimento del punteggio 83/100 che identifica un buon inizio per quel che riguarda il valore dell'anteprima.

