

DEGUSTA®

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico



Speciale

Il sublime nettare di bacco

Nel veronese le cantine Bixio rappresentano una rara eccellenza nel mondo vinicolo. Storia e professionalità, determinano la nascita di vini dalle caratteristiche inequivalenti



Al tavolo dei relatori, da sinistra, Anastasia Roncoletta, responsabile marketing, e Khatib Pietro Fersani, enologo, entrambi per Cantine Bixio

A San Bonifacio, in provincia di Verona, la **Casa Vinicola F.lli Bixio** gestisce da sempre il lavoro nei vigneti per la produzione dell'uva, vinificando, imbottigliando e distribuendo direttamente i prodotti. La partecipazione delle Cantine Bixio alla 1° edizione Pastatrend di Bologna nell'area convegni Degusta, ha contribuito a soddisfare la sete di conoscenza in campo di viticoltura ed enologia, dei numerosi visitatori della fiera che hanno partecipato alla conferenza organizzata. Bixio è una realtà che affonda le sue radici da circa cin-

que generazioni nel mondo del vino. La casa vinicola nasce principalmente con l'intento di esportare i suoi prodotti a livello internazionale ma successivamente si pone una scelta di carattere territoriale legata alle radici della famiglia. Si decide quindi di acquistare dei poderi, uno nella Valpolicella, zona dell'amarone e del recioto, uno nel Soave terra dei grandi bianchi e uno nel neonato Arcole. Quindi un panorama vinicolo veneto di eccellente importanza. **Khatib Pietro Fersani**, enologo, e **Anastasia Roncoletta**, responsabile marketing, ci hanno parlato di una filosofia mirata alla riscoperta della genuinità e della generosità della terra nazionale. La vasta rete fluviale e le stratificazioni del terreno dove sorgono i vigneti hanno determinato una rigenerazione costante delle viti. La sedimentazione continua dei depositi alluvionali e le innumerevoli mutazioni geomorfologiche hanno contribuito all'ottenimento di prodotti speciali.

Per info:
Cantine Bixio Tel 045 6104822.

