

TUTTI I SEGRETI DEL NERO

Se vi state chiedendo se i Bixio di questo splendido vino sono in qualche modo imparentati con il patriota genovese Nino Bixio, la risposta è sì. E la storia è davvero curiosa.

di Francesca Negri

Si deve tornare indietro all'anno 1866. Nino Bixio è in Veneto per combattere la battaglia di Custoza, pietra miliare della Terza guerra d'Indipendenza. Spade e baionette non bastavano a tenere impegnato il condottiero, che, secondo la leggenda, non si fece mancare nemmeno una relazione con una nobildonna veronese, da cui nacque Alfonso, capostipite veneto dei Bixio. Dopo di lui, a proseguire la stirpe arrivò Emilio, che nel Dopoguerra divenne proprietario di un'azienda agricola nel veronese. Il figlio Ottavio ereditò dal padre dei vigneti e negli anni Settanta iniziò a produrre vino. Nasce così la Cantina Bixio, ora guidata dal cinquantenne Emilio, primogenito di Ottavio, dalla moglie Antonietta (in amministrazione) e dalle sue giovani figlie: Francesca, che gestisce il reparto commerciale, la comunicazione e il marketing, ed Elisa, che si occupa della produzione e degli acquisti. Un'azienda totalmente familiare, in cui lavorano una cinquantina di dipendenti e che conta su quasi 64 ettari di vigneti dislocati tra la zona di Soave e la Valpolicella.

Il Nero d'Arcole è l'ultima Doc nata in provincia di Verona, nel 2000, dall'idea di Emilio Bixio di creare un vino che fosse unico. «Ho spinto molto per la creazione di questa nuova Doc – spiega Emilio – perché la zona di Soave aveva perso smalto negli ultimi anni. Il Nero d'Arcole era, a mio avviso, la soluzione giusta per avere la versatilità di fare dei rossi di una certa importanza». E il Nero d'Arcole di spessore ne ha da vendere. Merito dell'appassimento, che però «comporta una lavorazione manuale rilevante». Questo vino, infatti, coniuga il taglio stile bordolese a un metodo tipicamente veneto, che è appunto

Il Nero d'Arcole è l'ultima Doc veneta, nata nel 2000: è un rosso importante eppure versatile, le cui uve dopo la vendemmia vengono lasciate appassire fino a 45 giorni

quello dell'appassimento: una fase che dura dai 30 ai 45 giorni, in cui i grappoli di Cabernet e Merlot raggiungono un'importante concentrazione zuccherina. I vini vengono poi affinati in legno grande dai 12 ai 24 mesi e a garantirli ci pensa il Consorzio di tutela Nero d'Arcole, presieduto da Carlo Bressan (mentre Emilio Bixio riveste la carica di vice presidente). Il Nero d'Arcole di Bixio - 40 mila bottiglie, prezzo al pubblico di 20 euro e un uvaggio composto da 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e 10% di "Segreto dell'enologo", assolutamente impossibile da scoprire! - viene prodotto dalle uve dei vigneti di un'altra azienda di famiglia, la Desmontà. E anche qui torna la storia. «Si chiama



Verona al tramonto, capitale del "distretto enologico" della Valpolicella e del Soave, dove sono dislocati i 64 ettari di vigneti della Cantina Bixio. In basso Emilio, discendente del patriota genovese, oggi vicepresidente del Consorzio di Tutela Nero d'Arcole

«Merlot e Cabernet Sauvignon sono le componenti essenziali del Nero D'Arcole; a questi si aggiunge un piccolo "segreto dell'enologo", gelosamente custodito dalla famiglia e assolutamente impossibile da scoprire»



così –spiega Emilio – perché è posizionata nel luogo dove Napoleone scese da cavallo per guardare le linee nemiche prima della battaglia di Arcole. Desmontà in dialetto veneto significa sceso...». Ma non scende, anzi, tutt'altro, sale – in un'escalation di sensazioni positive – questo vino, perfetto con carni alla griglia, con la cacciagione e con l'anguilla alla brace. Emilio, il suo vino, lo descrive così: « E' una bella donna mediterranea, sullo stile Monica Bellucci, timida e prorompente, con un bell'abito di seta rosso dalle sfumature nere. Le sensazioni al naso sono di frutto rosso, confettura, frutta matura. Al palato, all'inizio ti stupisce per la morbidezza e l'avvolgenza». E una ragazza come Francesca,

figlia di Emilio, come lo "sente"? «Rotondo, avvolgente, fruttato. Mi viene in mente Raul Bova, un uomo forte ma dolce, deciso ma coinvolgente... Un' esplosione di sensi». Il debutto del Nero d'Arcole, prima annata il 2007, è stato l'anno scorso al Vinitaly e quest'anno i Bixio si presentano alla kermesse veronese con un'altra, bella, novità: Denxo, vendemmia 2009 e sullo scaffale da gennaio 2011 a 35 euro, selezione della selezione del Nero d'Arcole, quindi ancora più spinto nell'appassimento. Tremila bottiglie per iniziare. «Un vino che si beve e che si mangia». Roba da non lasciarsi sfuggire la premier, tra pochi giorni in scena nella città scaligera.

«Desmontà può essere paragonato a due celebri attori del grande schermo, ovviamente italiani: da una parte possiede un gusto mediterraneo morbido ed avvolgente, prorompente eppure timido come Monica Bellucci; dall'altra è forte ma dolce, deciso e coinvolgente come Raul Bova... una vera esplosione di sensi»

