

Un Soave vulcanico

I vini di Fattori

• Michelangelo Tagliente

Sono innamorato dei vini bianchi provenienti dai suoli di origine vulcanica. Il colpo di fulmine è arrivato grazie a quelli dei Campi Flegrei e, ogni qual volta mi capita l'occasione di degustare quella tipologia di vini, provo una particolare emozione che mi spinge ad accostarmi a loro sempre con grandi aspettative. Questa volta i suoli vulcanici sono del Veneto, per la precisione siamo a Terrarossa di Roncà, un comune a est di Verona, al confine con la provincia di Vicenza. La zona di origine vulcanica è situata presso il **monte Calvarina** e i vini sono dell'azienda di **Antonio e Giovanni Fattori**.

Società Agricola Fattori

Via Olmo, 6
37030 Terrassa di Roncà
(Verona)
Tel. +39 045 7460041
www.fattoriwines.com



La storia dell'azienda inizia più di cento anni fa quando Antonio Fattori, classe 1888, decide che si può andare anche oltre la produzione di vino a esclusivo uso familiare. Per i primi impianti sceglie le pendici del Monte Crocetta a Terrassa e quelle del Monte Calvarina a Roncà. L'azienda passa poi in mano al padre degli attuali proprietari e dalla fine degli anni '70 si arriva all'assetto odierno con **Antonio e Giovanni Fattori** (già, il nome Antonio ricorre spesso in famiglia). Antonio Fattori, dopo gli studi in enologia, si dedica alla ricerca e alla sperimentazione per raggiungere uno stile che sia sicuramente tipico del "Soave", ma anche molto personale; a conferma di ciò basta assaggiare il **Motto Piane Soave Doc** per capire cosa intendo dire. I vigneti Fattori si trovano su terreni di natura basaltica, di solito neri, ma a volte anche rossi - ed è per questo motivo che la località dove ha sede l'azienda

si chiama Terrarossa - e sono situati tra i 150 ai 450 metri slm. La scelta non è casuale poiché i mutamenti del clima richiedono di spostare il limite delle coltivazioni sempre più in alto per ottenere maggiore freschezza, concentrazione dei profumi, acidità e mineralità. Ovviamente

è l'uva **garganega** a farla da padrona, ma si coltivano anche la **durella**, il **trebbiano di Soave** e due piccoli vigneti di **sauvignon** e **pinot grigio**. Nonostante il cuore appartenga alla terra del bianco per eccellenza, il Soave, testimoniato anche dall'adesione attiva di Fattori al progetto Soavecrv (associazione autonoma di piccoli produttori nata per il rilancio del Soave), i fratelli Fattori hanno deciso di investire nella **Valpolicella** con l'obiettivo di affiancare alla loro produzione esclusivamente "bianchista" anche due rossi, un **Amarone** e un **Ripasso** ***

I Vini degustati

Runcaris - DOC Soave Classico 2010
È il vino base dell'azienda, da uve 100% Garganega. Belle note di frutta, leggero e sapido; non contiene solfiti aggiunti. E' il Soave giusto quando vuoi un Soave! Roncha - Bianco del Veneto IGT 2010
Da uve Garganega 50% (di cui il 5% da uva appassita per 5/6 mesi), Pinot Grigio 20%, Trebbiano di Soave 20%, Durella 10%. Davvero interessante questo vino di Fattori; una bella intensità di profumi al naso: agrumi, mela golden, mentuccia e camomilla. In bocca ha una bella morbidezza e freschezza. Motto Piane - DOC Soave 2010
Da uve Garganega 100%, in appassimento per 40 giorni. Eccolo il vino del vulcano, da riassaggiare tra qualche anno quando acquisirà ulteriore complessità, virando su toni decisamente minerali. Dorato, grande consistenza (non poteva che essere così visti i 14,5°), complessità di profumi (albicocca disidratata, frutta esotica, vaniglia). Sa essere potente ma morbido allo stesso tempo, bella la freschezza e la sapidità, così come la persistenza. Un grandissimo Soave.