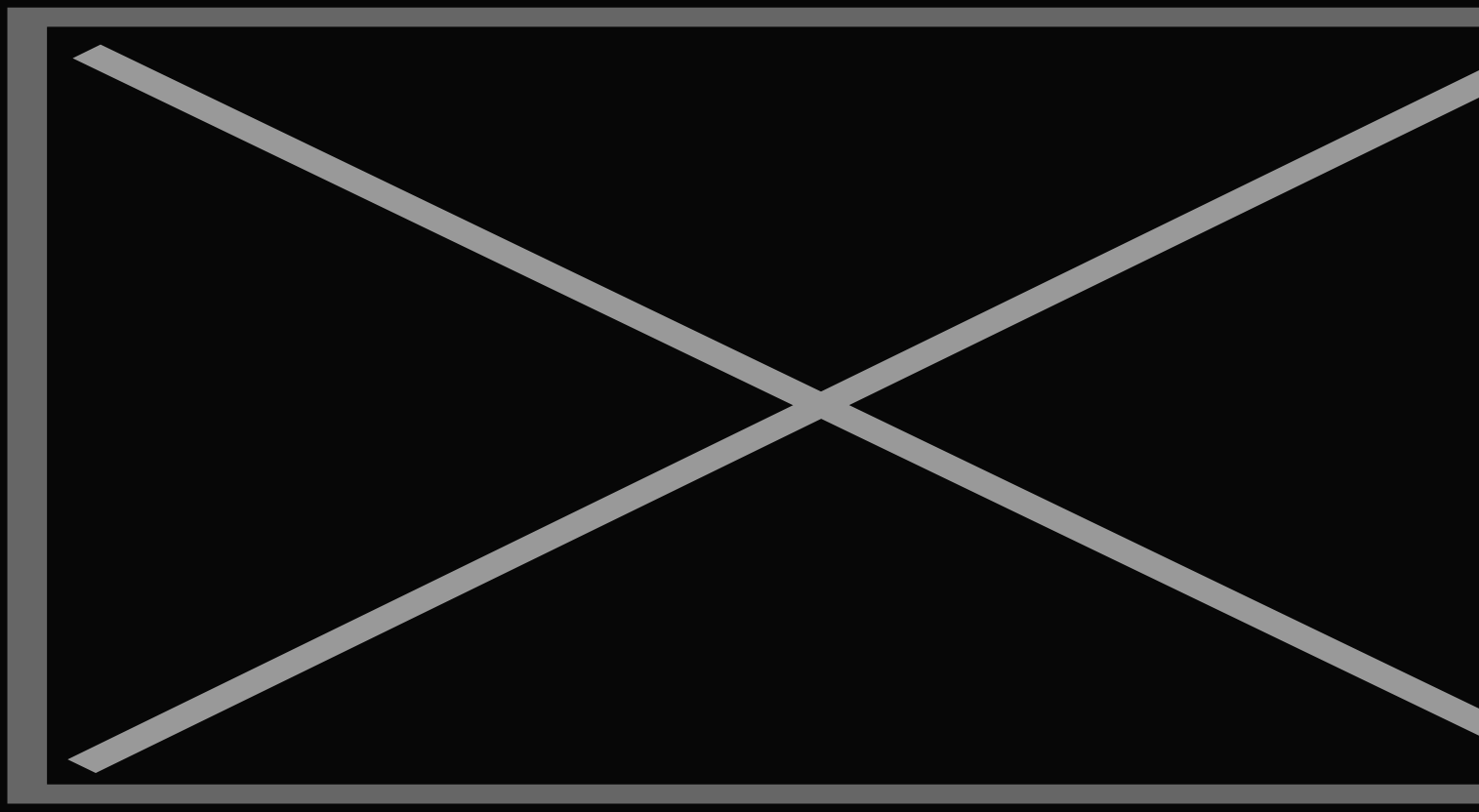
Monte Zovo: un istinto naturale per le sfide...e per il vino

gardini-monte-zovo-1-116d6d32

È il 1925 quando Carlo Cottini fonda la prima azienda agricola che porta il suo cognome. Sono anni in cui, in accordo con le regole della sussistenza, la coltivazione della vite è soltanto una delle attività agricole sviluppate all'interno dell'azienda, cui si affiancano la coltivazione e vendita della frutta, ciliegie, prugne, albicocche, insieme agli olivi e all'allevamento del bestiame. Il salto verso la vitivinicoltura peraltro è vicino, e viene messo in atto da seconda e terza generazione, che decide di specializzarsi nella produzione del vino. Raffaello (figlio di Carlo) costruisce la sua cantina a Fumane, in Valpolicella, dove la famiglia ha le sue radici. Nel 1965 poi acquista la tenuta di Caprino Veronese, il fulcro di quella che è tuttora la Cantina Monte Zovo, mentre l'attività di famiglia si diversifica concentrandosi, e con grande successo, sulla produzione di damigiane destinate all'imbottigliamento, che vengono vendute in tutto il Veneto. Con l'arrivo della terza generazione, ovverosia di Diego Cottini, perito agrario, l'azienda imbocca la strada che la porterà trasformarsi nell'importante realtà odierna. Si sarebbe potuto continuare consolidando ed ampliando un business di successo, eppure il richiamo della produzione del vino 'proprio' è troppo forte, e Diego, supportato dalla moglie Annalberta, decide di accettare il rischio. Fa le valigie e si trasferisce nella vecchia tenuta ai piedi del monte Baldo, con l'idea di ridarle vita: crea una moderna cantina improntata alla sostenibilità, quindi risparmio energetico e basso impatto ambientale, incastonandola mirabilmente nel panorama collinare circostante. Poi si inizia a produrre, sempre seguendo criteri di sostenibilità, sia in cantina che in campagna. La scelta si dimostra azzeccata, perché dalla metà degli anni '90 l'affermazione dei prodotti imbottigliati a marchio, e l'espansione nelle nuove acquisizioni, va di pari passo con l'ambizione di chi quei prodotti si occupa di curarli con dedizione.

[caption id="attachment_182322" align="aligncenter" width="866"]



Con una lunga storia enoica, la famiglia Cottini è l'artefice del piccolo ‘miracolo’ vitivinicolo di Monte Zovo[/caption]



VERONA SAUVIGNON IGT OLTREMONTE 2019

Pulitissima e rigorosa interpretazione di Sauvignon dalle ‘vigne alte’ di Spiazzi, quasi 900 metri slm. Naso di cedro candito, pesca-noce dalla polpa bianca, chiusura con tocchi di maggiorana fresca. Bocca tesa e salata, di bella densità, finale con ritorno officinale ed eccellente profondità.



LUGANA DOC LE CIVAIE 2019

Il territoriale veneto per eccellenza, insieme alla Garganega. Fiori bianchi, chinotto e albicocca al naso, che chiude con sfumature officinali, di timo fresco. Bella tensione alla bocca, con sapidità e chiusura con ritorno agrumato alla bocca.

**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2018**

Dalla tenuta di Tregnago, tra i 350 e i 600 metri slm, in conduzione sostenibile. Visciole sotto spirito al naso, con una bella tessitura di pepe bianco, e chiusura di macchia mediterranea. Palato con tannini sapidi, succoso e di bella tensione, con finale speziato.

UNA REALTÀ TUTTA DA SCOPRIRE

Ora la famiglia Cottini, al timone sempre Diego, supportato mirabilmente dalla moglie Annalberta e completata dai figli Michele e Mattia, entrati in azienda portando ognuno il suo bagaglio di competenze, con il sostegno, sempre impeccabile, di Riccardo Cotarella (in sella dal 2012), ha permesso a Monte Zovo di diventare la realtà attuale: 140 ettari coltivati, divisi tra Caprino, Tregnago (in Valpolicella) e Desenzano, un piccolo paradiso affacciato sul Lago di Garda, tradotti in quasi 1,5 milioni di bottiglie prodotte. Amarone, Valpolicella e Recioto i cavalli di battaglia, ma anche Bardolino, Chiaretto e Soave. Con un istinto naturale per le sfide, come testimonia il completamento della conversione biologica della Tenuta di Caprino Veronese di tre anni fa, cui si aggiunge il mantenimento della sostenibilità e biodiversità in vigna. Proprio per mantenersi in allenamento sui buoni propositi, la scommessa più recente è proprio quella sui vitigni internazionali, che ha affascinato e affascina sia l'enologo che il proprietario. Quindi già in produzione Sauvignon, Pinot Nero, Pinot Grigio e Chardonnay. A giudicare dagli esiti, si tratta dell'ennesima scommessa vinta. Negli assaggi che vi propongo seguo lo stesso criterio di Monte Zovo, che spesso contraddistingue le esperienze enoiche di successo. Grande conoscenza del territorio e territoriali e internazionali in lettura di grandissimo rigore stilistico.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo*

Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.