Dalla Valle del Reno alla TerradeiForti: Roeno interpreta il Riesling

written by Marco Salvaterra | 16 marzo 2022

L’ambizioso progetto di Giuseppe Fugatti e Mirko Maccani è iniziato nel 2003. Un bianco da invecchiamento ispirato alle grandi eccellenze della Mosella



Sul versante veronese del Monte Baldo nasce un **progetto enologico ambizioso**, che porta dal 2003 la firma dell’azienda vitivinicola **Roeno**. Creare il **Riesling Renano** della **Terradeiforti**, questa l’idea di Giuseppe Fugatti e Mirko Maccani, rispettivamente direttore di produzione ed enologo della cantina. Un vino frutto di studi approfonditi sul territorio, che si ispira al **metodo tradizionale della Mosella**.

Una tecnica di vinificazione che strizza l’occhio al passato, guardando al presente e al futuro. Il processo prevede l’impiego di uva accuratamente selezionata e di **mosto ossigenato**: quest’ultimo permette di attenuare sin da subito le sostanze che in fase di invecchiamento subirebbero variazioni negative legate all’ossidazione, regalando **vini più puliti e freschi**. Da qui il Riesling segue il suo percorso naturale attraverso una fermentazione svolta a 18-21°C, temperatura abbastanza elevata rispetto alle tecniche di cantina utilizzate oggi.

Tutto inizia a un’**altitudine** che varia **dai 200 ai 600 metri** s.l.m., qui il Riesling Renano apprezza la buona esposizione ai raggi solari e le escursioni termiche tra notte e giorno, caratteristiche geo-climatiche capaci di unire la sapidità, la freschezza e l’acidità del vitigno, con il calore, il volume e la struttura di un terroir unico come quello della Valdadige. Prima di procedere alla piantumazione delle barbatelle, Roeno ha preferito interpellare l’**Istituto di Viticoltura ed Enologia Geisenheim** e, valutando l’**influenza “mediterranea”** della zona considerata, l’azienda ha selezionato un terreno ghiaioso e argilloso, ideale per esprimere le tipiche peculiarità nordiche del Riesling. Una volta trovata l’area, Giuseppe Fugatti e Mirko Maccani hanno provveduto alla scelta dei **cloni** e dei **portainnesti** più adatti a una vendemmia tardiva, a un’altitudine medio-alta e a un impianto guyot ad arco singolo, con densità di oltre 5500 piante per ettaro.

Anni di studio e di duro lavoro che nel 2009 si concretizzano in un Riesling Renano di altissimo pregio: una prima

annata che porta ottimi risultati dando vita al ***Riesling Renano Preacipuus***. La massima espressione di questo vitigno straordinario, tuttavia, arriva nel 2010 con il ***Riesling Renano Collezione di Famiglia***. La scelta del nome descrive la passione e la dedizione dedicate da Roeno e dalla Famiglia Fugati al progetto: per la creazione di questo grande vino si selezionano solo le migliori partite in modo da celebrare tutte le potenzialità di un'uva complessa e affascinante.

"Per garantire uve di primissima qualità al nostro Collezione di Famiglia – dichiara **Giuseppe Fugatti** – dall'anno scorso abbiamo implementato in cantina una **selezionatrice ottica**, un macchinario che dopo la fase di diraspatura seleziona i singoli acini e ne valuta la forma, l'aspetto sano e il grado di maturazione. Questo permette la scelta di **chicchi senza difetti**, perfetti per la produzione di un vino di carattere".

La qualità delle uve, la produzione di quantità ridotte e il **prolungato affinamento** – prima **in grandi botti di legno per 18 mesi** e poi **in bottiglia per 36 mesi** – impreziosiscono e danno importanza a un vino dall'indiscussa eccellenza. *Riesling Renano Collezione di Famiglia* si rivela un bianco da invecchiamento, con **note minerali** che ricordano pietra focaia, grafite e idrocarburi, per poi aprirsi a sentori di pompelmo, lime e frutta tropicale. Un vino dal gusto pieno, con accenti morbidi, esaltato da una fresca e ricca sapidità che rende gradevole ed equilibrato ogni sorso.