

Un'immagine dei magnifici vigneti
della Tenuta Mazzolada



La
passione
per l'uva

TENUTA MAZZOLADA , AZIENDA VITIVINICOLA SITUATA NELLA ZONA DOC DI LISON PRAMAGGIORE,
UNISCE ALLE SCRUPOLOSE CURE COLTURALI LE ATTENTE PRATICHE IN CANTINA, CON L'AUSILIO DI
ATTREZZATURE ALL'AVANGUARDIA. NE PARLIAMO CON IL PRESIDENTE RENATO GENOVESE

Marco Bosi



Circa 128 ettari, di cui 91 destinati a vigneto e interamente coltivati in zona a denominazione di origine controllata. Questo è il cuore della **Tenuta Mazzolada**, situata nelle terre Lison Pramaggiore, a cavallo tra il Veneto e il Friuli Venezia Giulia. Una terra ricca di storia. La coltivazione della vite, su questo territorio, infatti, fra le montagne e il mare Adriatico, esisteva già dal 300 a.c. con il dominio di Roma sul Mediterraneo.

A prova di ciò, esistono documenti romani risalenti al 131 a.c., dove si illustra la coltivazione della vite nella zona Julia Concordia (ora Concordia Sagittaria, che comprende la Tenuta Mazzolada), con una produzione di vini di alto pregio.

Acquistando la prestigiosa proprietà dell'azienda nel 1985, la **famiglia Genovese** ha ereditato con essa, quindi, la tradizione e la cultura millenaria della produzione di vini pregiati, della cui testimonianza sono gli ambiti premi ricevuti nei concorsi enologici.

L'azienda produce sia vini rossi che vini bianchi, come sottolinea **Renato Genovese, presidente dell'azienda**. "Circa 42 ettari vengono coltivati con viti di uva rossa – spiega Genovese – L'80% dei vigneti è di nuovo impianto con una densità pari a 3.000/4.200 viti per ettaro. I vigneti producono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Raboso, Malbec, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay, Riesling Italico, Lison Classico (ex Tocai classico), Verduzzo e Malvasia Aromatica".

È importante sottolineare un concetto importante. Alla Tenuta Mazzolada le scrupolose cure colturali precedono le attente pratiche in cantina, con l'ausilio di tecniche e attrez-

NUMEROSI RICONOSCIMENTI

La filosofia produttiva della Tenuta Mazzolada, basata sul forte legame con la propria terra, fatto di rispetto e di maestria nella lavorazione delle uve, con l'aggiunta di un'attenzione rigorosa alle nuove forme di produzione che garantiscono la sostenibilità ambientale, ha ottenuto grandi consensi.

Sono infatti numerosi i riconoscimenti di cui si sono fregiati i vini dell'azienda.

Durante la 42esima edizione di Vinitaly, ad aprile 2008, lo Spumante Brut a base Chardonnay è stato premiato con la Medaglia d'Oro nella categoria vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Charmat).

Sempre nell'ultima edizione della rassegna veronese, il Diploma di Gran Menzione è andato alla Riserva

Umberto 2001, al Vigna del Falco 2002, al Vigna del Frassinino 2004, al Lison Classico 2007, al Pinot Grigio 2007 e al Sauvignon 2007. Ma i premi non si fermano qui. Sempre nell'ambito di Vinitaly, ma nell'edizione 2007, durante la prima giornata di rassegna è stato riconosciuto a Mazzolada il "Diploma di Gran Menzione" per l'alta qualità dei suoi prodotti.

Da sottolineare che in tutto il territorio di Lison Pramaggiore sono stati aggiudicati 11 premi, di cui cinque assegnati proprio a Mazzolada.

Ecco i vini premiati: Chardonnay 2006, Sauvignon 2006, Pinot Grigio 2006, Cabernet Sauvignon 2002 e Riserva Umberto 2001.

Come si può notare i riconoscimenti hanno riguardato molti vini, segno che tutta la produzione di Mazzolada è nel segno della qualità.



zature all'avanguardia: la spremitura soffice, la temperatura a controllo termico in vinificazione e l'affinamento in barriques francesi con una capacità produttiva di 350mila bottiglie l'anno.

«Abbiamo sviluppato progetti specifici per tutte le fasi della lavorazione delle uve – afferma il presidente dell'azienda – dalla raccolta meccanica notturna a tutte le fasi di pigiatura soffice, decantazione e fermentazione. La costante attenzione per le nuove forme di produzione, che garantiscono l'eco-compatibilità delle coltivazioni, fa sì che ancora oggi la qualità dei vini sia l'elemento che distingue Mazzolada».

Facciamo allora una panoramica sui 'gioielli' dell'azienda, partendo dalle due Riserve: Umberto e Margherita. Si tratta di due vini di grande complessità e struttura, che Mazzolada riesce a produrre partendo da una selezione accuratissima sia in vigna che in cantina. Le Riserve raggiungono il proprio apice qualita-

tivo grazie a un lungo affinamento.

Entrando nel dettaglio, la Riserva Umberto è prodotta con un uvaggio misto di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco. Ha un colore rosso rubino cupo con sfumature violacee; al naso è intenso e presenta profumi persistenti che ricordano note di frutta ben matura, spezie e fiori. Al palato è potente e ha una chiusura fine ed elegante, con note di liquirizia e cioccolato amaro. La Riserva Margherita viene prodotta con Vitigno Storico Classico Friulano. Ha un colore giallo intenso e dorato, con profumi di frutta gialla matura e note di agrumi e delicate spezie. Al palato è pieno, elegante e di lunga persistenza.

Tra i cru citiamo il Vigna del Frassinino e il Vigna del Falco.

Il primo è un Merlot Doc, la cui vigna è situata su un terreno pianeggiante composto da calcare e argilla.

Si presenta con un colore rosso intenso, con riflessi granati, profumo complesso, con un leggero bouquet di legno fine. In bocca ha un sapore asciutto, morbido e austero.

Il Vigna del Falco è invece un Cabernet Sauvignon in purezza, con un colore rosso intenso, tendente al granato. Il profumo è armonico e vinoso, con sfumature di violetta e con un sentore

La costante attenzione per le nuove forme di produzione, che garantiscono l'eco-compatibilità delle coltivazioni, è un fattore fondamentale

di legno fine. Il gusto è armonico, asciutto ed estremamente fine. Infine, due parole sull'ultimo Tocai (che si chiamerà Lison Classico). Nato da un'accurata selezione delle uve raccolte in leggera sumaturazione, è un vino dal carattere tipico ed esclusivo. Di colore giallo paglierino, ha un profumo complesso ed elegante, con fini note di frutta secca, esotica e di agrumi. In bocca è equilibrato, persistente e di buona struttura.

Chiudiamo con le parole del presidente Renato Genovese sul futuro dell'azienda: «Mazzolada vuole continuare a crescere e a diffondere la propria tradizione sul mercato italiano ed estero, presentando a tutti gli estimatori e ai cultori del vino le sue ultime e raffinate produzioni».