

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

La cantina dei racconti



Il mio sogno, il mio progetto, le mie idee, le mie sfide, il mio percorso, il mio futuro...

... i miei racconti.

Da
Davide Zilio



'era una volta...

C'era una volta non è un rimando al passato, alle origini, alle rievocazioni dei nostri avi, ma è semplicemente l'inizio di una storia.

Una storia fatta di racconti.

Amo i racconti perchè iniziano con chi li scrive ma poi, piano piano, si arricchiscono di dettagli per voce di chi li narra, modificandosi di voce in voce.

Tante versioni per parlare sempre della stessa cosa: l'esperienza del vino.

Nella mia vita, la passione del vino ha sempre avuto un posto in prima fila, fino a quando ho deciso di iniziare a produrlo e a dar vita, finalmente, a quel fuoco che ho sempre avuto dentro.

Il vino condivide e convive con due anime: quella di chi lo produce e quella di chi lo beve.

Ogni vino un racconto.

I miei... i nostri racconti...



‘era una
volta...

-dove

Una storia inizia sempre in un luogo lontano e con una principessa da salvare ma qui non ci sono ne draghi e ne spade... ci sono sogni, visioni e un progetto da realizzare.

Ma per l'inizio di questa storia, il luogo è importantissimo e qui ci troviamo sulle Colline Moreniche che si affacciano sul Lago di Garda, sulle sponde veronesi.

Le Colline Moreniche sono il lascito detritico del ritiro del ghiacciaio che poi ha creato il Lago di Garda. Un deposito che ha composto un sottosuolo ricchissimo di minerali e questo, unito ad un clima mediterraneo, donato dalla grandezza del lago, plasma un territorio che darà una distintiva e riconoscibile impronta al vino.





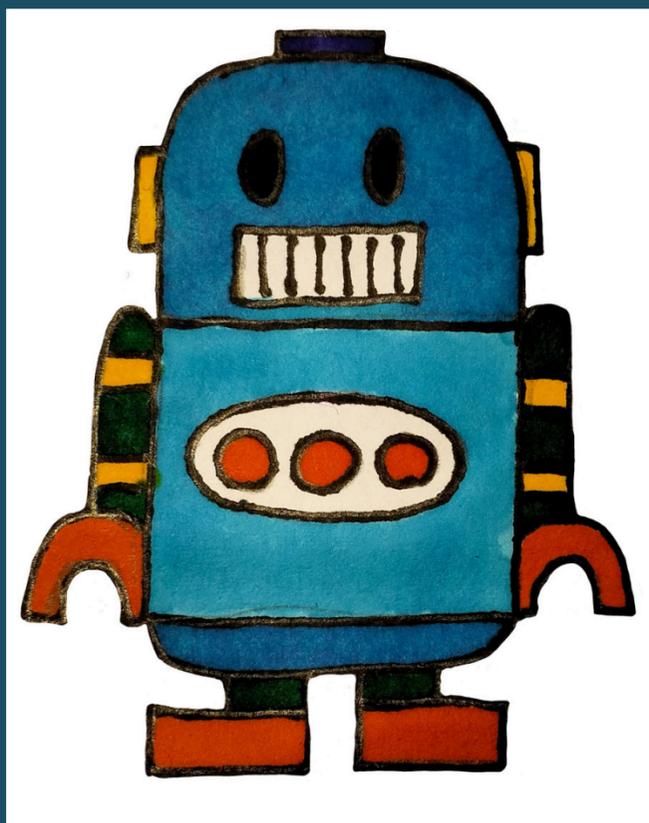
‘era una
volta...

-quando

Le prime vinificazioni sono iniziate nel 2017 ed è proprio il caso di dirlo... sono state degli esperimenti... C’era molto da lavorare ma soprattutto dovevo imparare ad ascoltare la vigna e l’uva, perchè alla fine produrre vino è sempre come un rapporto di coppia.

Prima di scrivere la mia storia dovevo capire come stare in silenzio... e così, finalmente è arrivato il 2022 quando ho iniziato presentare il mio Racconto 1.

E l’espressione di questo vino mi ha fatto comparire il sorriso per la prima volta: la strada, finalmente, era imboccata.





‘era una
volta...

-il sogno

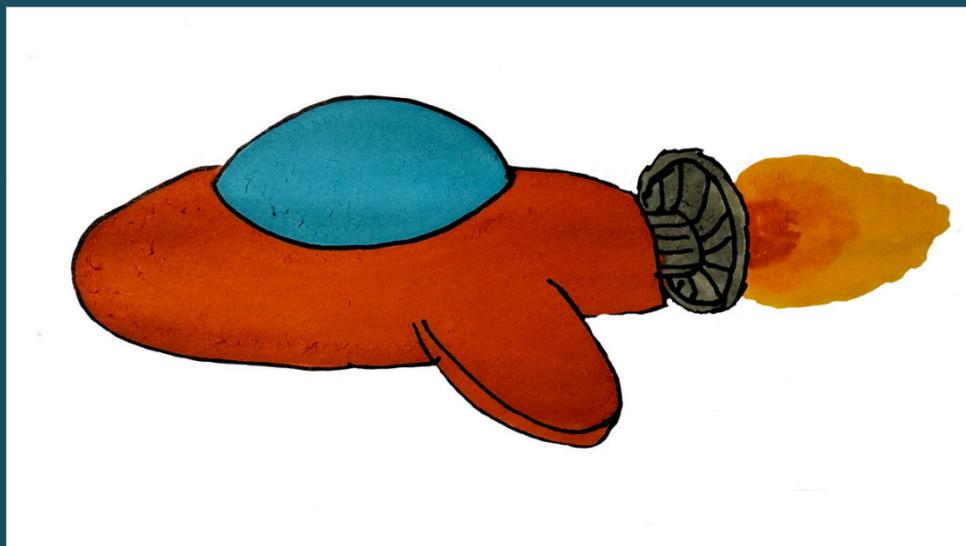
Non sono nato in una famiglia di vignaioli ma sono cresciuto nel modo della sommellerie e della gastronomia. Era il 1997 quando ho mosso i primi passi, e non a caso fu l'annata del secolo.

Quando ho iniziato a produrre vino sapevo benissimo come doveva essere, ma non sapevo come farlo.

Piano piano ho imparato, anche se credo che non finirò mai di imparare.

Ma il bello, in tutto ciò, è che non ho mai smesso di sognare anche quando credevo che tutto questo non fosse possibile.

Ancora oggi se chiudo gli occhi riesco a sognare e posso volare.



Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

La cantina dei racconti



Ogni vino un racconto

6 vini per raccontarti qualcosa delle uve,
del mio territorio, di me stesso.

Tutte le etichette sono disegnate da me.



‘era una
volta...

- Racconto 1 -

Racconto 1 è il mio primo vino, quello che ho tanto desiderato e quello che mi ha dato lo slancio di ampliare le mie produzioni.

Nasce dal progetto di avere un vino che potesse avere dei profumi ampi, definiti e complessi con un’armonia gustativa senza pari, con un corpo slanciato e dalla lunga persistenza. Il vino nasce dal bicchiere e per poterlo “costruire” dovevo procedere a ritroso, in ogni fase lavorativa, fino alla vigna.

Un vino senza maturazione in botte per dimostrare che la complessità può stare solo nelle uve, se le sai lavorare.

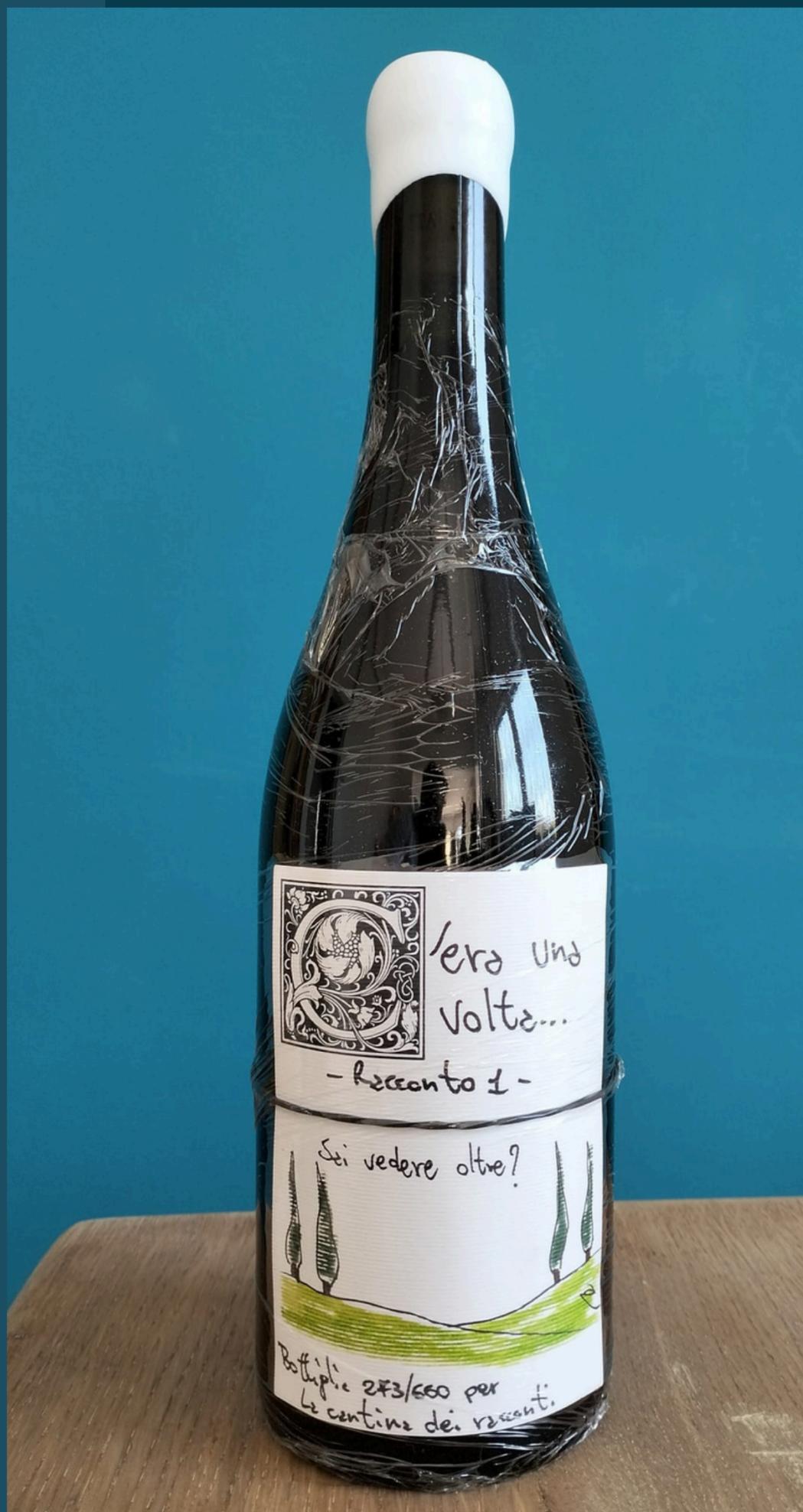
Un vino che finalmente vuole far conoscere il Rebo, un’uva presente nel mio territorio ma che non ha trovato voce, almeno fino ad oggi.

Un vino che doveva racchiudere tutto il bello di questo mondo che mi ha sempre affascinato.

Un vino che doveva raccontare molto.

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

Racconto 1



Uve:
Rebo
Corvina
Marzemino

Rosso Verona IGT

Annata 2019

Vino non filtrato

660 bottiglie

13% vol

Acidità 5,1 g/l

Residuo zuccherino 0,9 g/l

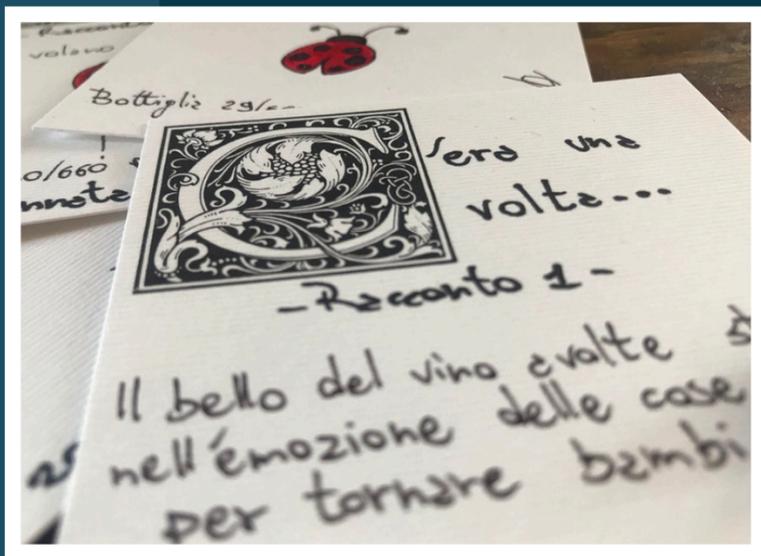
Ogni etichetta presenta sempre una affermazione positiva o una semplice domanda su cui riflettere. Il rimando continuo alla magica leggerezza dei bambini è presente nei tratti veloci e semplici del disegno, perchè sono loro ad essere i più grandi sognatori.

Un vino che doveva essere speciale e unico

L'etichetta



Racconto 1 è un vino solo per te, una bottiglia diversa da tutte le altre: l'idea dell'artigianalità anche nei piccoli dettagli. La sfida contro la riproduzione in serie.



Ogni etichetta è scritta e disegnata a mano da me. 660 etichette differenti con la possibilità di renderla ancora più unica.



Semplicemente è il mio elogio agli amici che ne vorranno una bottiglia. Tempo dedicato solo a loro dove fermo tutto per creare un'etichetta speciale e irriplicabile che non avrà nessun'altro.

Il fatto a mano.

Un'etichetta solo per te.



‘era una
volta...

- Racconto 2 -

Questo vino ha come protagonista un vitigno molto particolare e molto delicato che per le sue peculiarità necessita di un territorio molto specifico con caratteristiche ben precise e non è adatto a tutti i luoghi come altre uve famose.

Sto parlando del Pinot Nero che su queste colline sta trovando un habitat congeniale per la sua espressione.

Ho sempre amato il Pinot Nero e ho voluto cimentarmi proprio per mettere in gioco tutte le mie capacità e accettare le sue sfide.

Sfide che lo portano a dedicargli numerose e continue attenzioni in campagna e durante la vinificazione. Un lavoro che ti sa donare “l’ansia” dell’attesa della sua evoluzione fino al punto di equilibrio dove si manifesterà in tutta la sua potenza, se sei stato accurato.

Una ricchezza di espressione da farti rimanere senza fiato.

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

Racconto 2



Uve:

Pinot Nero

Metodo Classico

Brut Nature

S.A.

24 mesi sui lieviti

Vino non filtrato

3.000 bottiglie

12,5 % vol

Acidità 6,2 g/l

Residuo zuccherino 2,7 g/l

Il disegno raffigura un robot sorridente e questo vuole, in un qualche modo, suggerirti di non abbandonare mai la leggerezza e il divertimento anche quando si assaggiano vini dalle grandi aspettative.



‘era una
volta...

- Racconto 3.2 -

Questo vino ha come protagonista il territorio, un luogo che ho sempre amato e che con queste mie creazioni ho cercato di contribuire a valorizzare.

Il sottosuolo e l’influenza mediterranea del Lago di Garda creano un terroir unico in Italia che si manifesta attraverso le diverse produzioni in un tratto distintivo, netto e riconoscibile.

Con questo vino volevo esaltare al massimo questa “impronta territoriale” facendo esplodere tutta la sua potenza minerale.

Per farlo avevo bisogno di un’uva che potesse reggere la struttura di un metodo classico ma fosse al tempo stesso delicata per non sovrastare la sua espressione.

Per questo l’uva è “volutamente non dichiarata...” per non togliere protagonismo e potersi concentrare sulla manifestazione territoriale che qui deve esaltarsi.

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

Racconto 3.2



Uve:

Volutamente
non dichiarate

Blanc de Blancs

Metodo Classico

Brut Nature

S.A.

36 mesi sui lieviti

Vino non filtrato

4.000 bottiglie

12,5 % vol

Acidità 6,5 g/l

Residuo zuccherino 0,6 g/l

Il disegno vuole elogiare il territorio, dove mi sono cimentato in una rappresentazione fantasiosa del profilo delle Colline Moreniche che abbracciano il Lago di Garda, con dei cipressi che sembrano penellate di colore verso il cielo.



‘era una
volta...

- Racconto 4 -

Questo vino ha come protagonista una tecnica di vinificazione. Spesso viene paragonata alla tecnica del nonno, quel sistema che a volte, anche casualmente, creava quel frizzantino. Non sono mai stato entusiasta di questa tipologia di vino, ma non per questo non amante della sua tecnica.

Il metodo per produrre il rifermentato è antichissimo, si fa risalire al 1550 e lo si può considerare quasi il padre del metodo classico.

Il motivo che mi ha sempre affascinato è che è uno dei pochi vini dove il produttore non ha modo, una volta iniziata la vinificazione, di poter interagire con il vino ed eventualmente modificare la sua espressione. Vuoi un buon vino? Devi per forza iniziare bene!!!

Per questo non potevo desistere dall'accettare la sfida... produrre un rifermentato sui suoi lieviti naturali che potesse rapirmi dalla sua eleganza e complessità e arrivare ad ottenere il buono che era nei miei desideri.

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

Racconto 4



Uve:

Corvina

(la regina degli autoctoni di Verona)

Rifermentato

Rosè

Sui lieviti

S.A.

Vino non filtrato

4.000 bottiglie

11,5 % vol

Acidità 5,4 g/l

Residuo zuccherino 2,9 g/l

Con questo vino ero arrivato al quarto e per numerica avevo raggiunto una serie dove potevo finalmente presentarmi al mercato. Tutto iniziava a prendere forma.. da qui la frase in etichetta “Non ho mai smesso di sognare” e una navicella spaziale... perchè da piccolo quando la guardavo... potevo volare sul serio.



‘era una
volta...

- Racconto 5 -

Il protagonista di questo vino è duplice, sarà anche per questo motivo che in etichetta sono disegnati due robottini diversi. L'anima rimane sempre il Pinot Nero ma in questo caso è proprio l'uva, con la sua potenza ad avermi mostrato la vitalità del vitigno. In un certo senso questo vino mi ha fatto crescere facendomi capire quello che con il Racconto 2 avevo solo intuito. Tempo e pazienza. L'evoluzione di questo vino è lenta e ha la necessità di rimanere sui suoi lieviti naturali per lungo tempo. A 24 mesi avevo interrotto il suo processo ed era ancora in crescita mentre a 48 mesi sono arrivato alla sboccatura nel suo momento di completezza. Questo metodo classico mi ha insegnato molto, puoi essere meticoloso nella tecnica ma poi il vino prende vita e segue percorsi che non puoi calcolare e quando si è mostrato a me per la prima volta è stata una meraviglia. Finalmente ho imparato una nuova cognizione del tempo... fermarsi, aspettare e lasciar fare.

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

Racconto 5



Uve:

Pinot Nero

Metodo Classico

Brut Nature

S.A.

48 mesi sui lieviti

Vino non filtrato

3.000 bottiglie

12,5 % vol

Acidità 6,5 g/l

Residuo zuccherino 0,6 g/l

Il disegno raffigura due robottini simpatici che sembrano volere dialogare con chi li guarda. Due perchè sono raddoppiati i mesi sui lieviti rispetto al Racconto 2. Il messaggio rimane invariato... divertiti e non prendere sempre tutto sul serio.



'era una
volta...

- Racconto 6 -

Questo vino racchiude tutto il mio lavoro e tutta la mia filosofia senza mai mettere in secondo piano il vero protagonista che rimane il territorio... Questa parte minerale che esplode e ti sussurra tutta la bellezza delle Colline Moreniche... Qui ho voluto mettere tutto me stesso per arrivare ad esprimere il mio concetto di eleganza in un vino: una complessità senza pari e un'esperienza gustativa veramente armonica e suadente. Volevo uno spumante dove potersi perdere tra i profumi per trovarne sempre di nuovi ad ogni ritorno e nessuno sovrastante. Conclude l'esperienza gustativa: una persistenza lunghissima in perfetta armonia. Un pò quel vino dove per gustarlo meglio bisogna chiudere gli occhi e farsi rapire da tutto ciò che può esprimere.

Questo è il mio concetto di metodo classico da degustazione dove la sua potenza risiede solo nell'uva e nella lunga permanenza sui lieviti senza la necessità di aggiungere altro.

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

Racconto 6



Uve:

Volutamente
non dichiarate

Blanc de Blancs

Metodo Classico

Brut Nature

S.A.

48 mesi sui lieviti

Vino non filtrato

3.200 bottiglie

12,5 % vol

Acidità 6,8 g/l

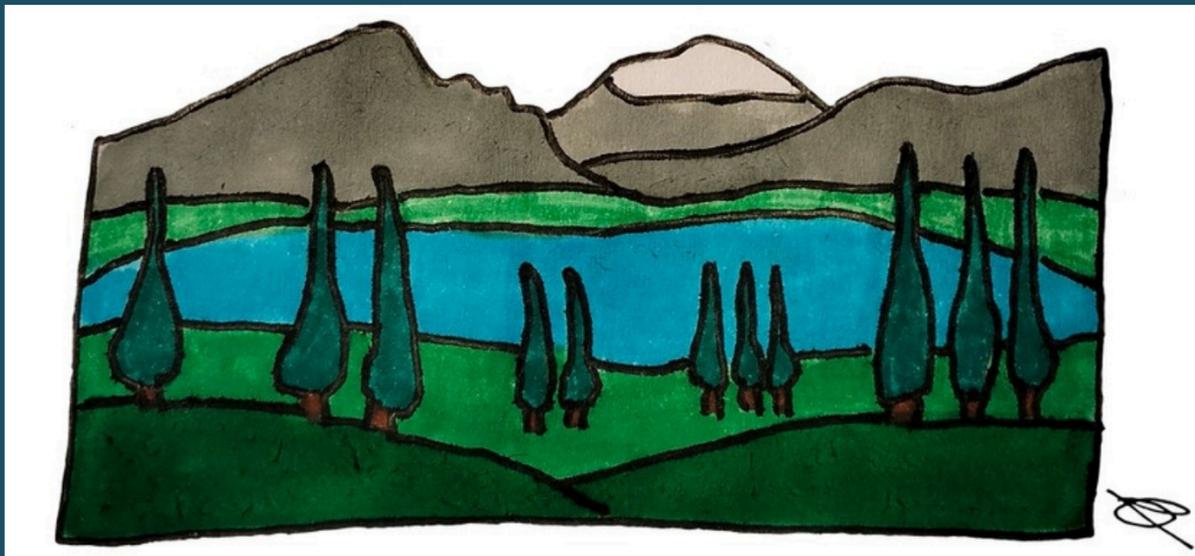
Residuo zuccherino 2,5 g/l

Il disegno è il continuo del Racconto 3 dove dalle colline si arriva alla parte più aperta del Lago di Garda. In questa ho inserito un dettaglio realistico prospettico che solo la sponda veronese sa riconoscere: “il naso di Napoleone”.

La cantina dei racconti

Volutamente non dichiarate

Perchè?



Tre sono le motivazioni che mi hanno spinto a non voler dichiarare il o i vitigni in questo spumante. Il primo, come avrai già letto, sta nella valorizzazione gustativa territoriale e non volevo che la conoscenza della varietà potesse distoglierti l'attenzione.

La seconda è che volevo potessi tornare a giocare con i tuoi sensi, per cercare di capire attraverso la tua esperienza quale “ingrediente segreto” abbia usato. Un pò perchè facciamo fatica a non sapere tutto, un pò perchè non voglio svelarti proprio tutto.

Vuoi provare ad indovinare anche te?

E per ultimo, la valorizzazione di un territorio senza preconcetti. Non volevo che qualche pregiudizio potesse influenzare la tua esperienza verso il buono. Ma volevo semplicemente mostrare la bellezza del territorio, che per la sua ricchezza, sa accogliere tante uve diverse per donargli grande complessità ed espressione.

A volte un nome può oscurare ciò che è in realtà, come il Naso di Napoleone nel disegno che per abitudine è sempre stato chiamato così, dove in verità pochi veronesi sanno come si chiama la montagna .

... segue

La cantina dei racconti

Volutamente non dichiarate

per il nostro futuro



Riscriviamo la nostra storia senza doverci inventare per forza nulla di nuovo, ma semplicemente rimescolando quelle che sono le parole.

Pensate alle note che pur essendo poche riescono a creare musiche tanto diverse.

E quindi perchè non considerare le uve dei semplici colori dove poter dipingere quelle infinite sfumature di cui si compone il vino e che leggiamo attraverso i nostri sensi, la rievocazione dei ricordi o la stimolazione delle emozioni?

Questo territorio e il suo microclima è un fantastico contenitore di cose buone, ci ha sempre accolto e protetto ed è arrivato il momento di riscrivere il suo futuro per noi e per i nostri figli.

Riprendiamoci quel vanto che proprio la tradizione nel tempo ha offuscato... e non vi preoccupate... arriverà anche il giorno in cui dirò la varietà che ho utilizzato.

La cantina dei racconti

Metodo Classico

filosofia



Ho sempre amato il metodo classico anche se, oggi, molti non lo definiscono un vero vino: uve non mature, aggiunta di zuccheri e lieviti per le fermentazioni, un ritocco finale grazie alla *liqueur d'expedition*...

... potrebbero aver ragione...

Ma prova a raccogliere le uve nel momento giusto e fai un vino base che evolva fino all'anno successivo quando utilizzerai il nuovo mosto per far partire la seconda fermentazione. Prova a non essere preciso in fase di sboccatura per lasciare giusto un pochino dei suoi lieviti naturali per continuare la sua lenta maturazione. Prova a non aggiungere *liqueur d'expedition* e rabbocca solo con lo stesso vino...

Più che altro prova ad assaggiarlo per ricrederti.

Tutti i miei Metodo Classico sono fatti così e sono tutti Brut Nature proprio per non voler coprire in nessun modo l'espressione naturale e propria del vino.

Dal Lago di Garda
alla Riviera del Brenta

WINESHOP

La famiglia mi ha portato nella Riviera del Brenta e non potevo che aprire qui il mio wineshop. Un luogo dove potessero prendere forma tante idee mantenendo sempre al centro di tutto gli amici. Qui troverai i tuoi vini, ma anche uno spazio dove degustarli, dove poter leggere un libro, circondato da opere d'arte o semplicemente incontrare nuovi amici per far crescere la cultura del mondo del vino. Sì perchè degustiamo vini per cibarci di quella passione che rende unico questo vivere.



via Cesare Battisti 64
30030 Vigonovo
Frazione Galta
in provincia di Venezia

+39 349 3666 245

info@lacantinadeiracconti.it

Dalle Colline Moreniche del Lago di Garda

La cantina dei racconti

Non smetterò mai di sognare e continuare a migliorare il mio vino per raggiungere quell'espressione che tanto desidero... ma spero di non arrivarci mai..

... il bello è sempre lungo il percorso.



A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'D' and 'Z'.

Davide Zilio