

# Made Rural: AROUND EXCELLENCES

## Un viaggio tra territori, storie, cibo e vini



### “Gli Artigiani del Territorio”

*Il viaggio che andremo a leggere questo mese, vedrà come protagonisti aziende con una lunga storia alle spalle, andremo anche a concentrarci su una “nuovo” prodotto da tenere d’occhio nel 2017 “ Kapriol Dry Gin “. Altro sicuramente li ricorderete visto che si sono già fatti apprezzare nel mercato, con i loro prodotti importanti, conquistandosi la stima del mercato come quello del vino e l’olio, che rappresenta ancora oggi una nicchia felice.*

Insieme al mio compagno di viaggio Mauro Mazzeri, proseguiamo il nostro percorso: “Gli Artigiani del Territorio” presentando anche questo mese quattro eccellenze, incominciando da:



## Capo di Stato Doc.

Capo di Stato Doc. Montello Venegazzù Superiore, lo definiamo un “leader”.

Una delle principali caratteristiche dei leader è quella di proporre con assertività idee e attività ai membri del gruppo, influenzando il loro comportamento verso l’obiettivo da raggiungere. La leadership è una dote tanto preziosa quanto rara, poiché viene sviluppata correttamente da pochi individui. Per guidare una squadra in imprese di successo, infatti, bisogna essere molto credibili, competenti, motivati e avere forti valori di riferimento.

Il carisma del leader trova risposta nell’uso di un’autorità non aggressiva, nella persuasione, nella capacità di farsi rispettare giorno dopo giorno e soprattutto nella vision aziendale che trasmette.

### Vino per le occasioni speciali

Quando il Conte Loredan, dopo anni di produzione di vini di estremo pregio, cominciò a disporre di un patrimonio viticolo ormai di una certa maturità, negli anni 60 cominciò a pensare alla realizzazione di una **riserva speciale di Rosso di Venegazzù**.

Nacque così l’idea di un **vino squisito, prodotto in quantità ed annate limitate**, che venne ben presto ricercato per molte occasioni speciali, in particolare nella città di Venezia e subito apprezzato in tutto il mondo.

Tra i suoi primi estimatori ebbe vari Capi di Stato ed in particolare il Presidente Francese Charles de Gaulle, in onore del quale prese definitivamente la carica di Capo di Stato. La prima annata venne realizzata nel 1964 come frutto della selezione delle migliori uve provenienti dalla vigna più vecchia dell’azienda.

## Riserva “Capo di Stato”

La Riserva “Capo di Stato” nasce dalla selezione delle migliori uve dell’azienda ed in particolare dallo storico vigneto del 1946 delle “100 piante” con uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ed Malbec, dove il microclima del Montello (nell’Alta Marca Trevigiana) conferisce una spiccata personalità.

E’ un vino profondo e caldo nel colore, dal profumo intenso ed affascinante, ricco di frutti di bosco e spezie leggere. Di corpo e stoffa, dai tannini dolci ma importanti, al palato si presenta suadente ed infinito.



## Gregoletto Verdiso Dei Colli Trevigiani IGT

Lo si può definire, da più di 40 anni, come si dice: “Sei Acqua e Sapone”! Con molta naturalezza, questo vino viene prodotto nelle cantine Gregoletto: **il Verdiso**, semplicemente continua a curare **con molta naturalezza** e tranquillità.

La **Famiglia Gregoletto** vanta una **lunga tradizione nel mondo del vino**, come possono testimoniare alcuni documenti che indicano come, già all’inizio del Seicento, questa coltivasse la vite sulle colline di Premaor di Miane. Ad accentuare il carattere storico c’è l’edificio che ospita la cantina, ricavato da una struttura seicentesca.

### Gregoletto Verdiso Dei Colli Trevigiani IGT

L’attività enoica della famiglia ha avuto un notevole impulso soprattutto nel dopoguerra, grazie a Luigi Gregoletto, che ha iniziato a **produrre vino secondo criteri di qualità e tipicità**.

La vendemmia avviene manualmente in momenti diversi in modo da ottenere la maturazione ideale dei grappoli (vendemmia differenziata).

L'uva viene pigiata in giornata e i mosti ottenuti vengono tenuti divisi per luogo di provenienza. **Il vino è frizzante e delicato**, quella leggera sensazione di freschezza sottile e verde che pulisce il palato e gratifica la mente mantiene anche una gradevole salinità.

Un vino che nasce dalla rifermentazione in bottiglia (con relativo fondo) e che riceve gli zuccheri e i lieviti indigeni necessari alla trasformazione alcolica dal succo delle stesse uve, lasciate ad appassire su graticci e che non alterano in nessun modo il vino di base già ottenuto.

### Un vino speciale, frutto di una lunga tradizione

Un piccolo segreto che qui condivido e che richiede anni di sperimentazioni e di sottili equilibri. **Il Verdiso di Gregoletto è un vino sincero e buono** come le persone che lo producono, nel massimo rispetto della tradizione che di anno in anno si ripete, da quel (oggi) lontanissimo Rinascimento italiano.

E' un vino da veri amatori che nasce nella vigna, dove c'è una resa molto bassa e non vengono usati disseccanti.



## Kapriol Dry Gin: il gin di qualità

“La Montagna in un bicchiere”!

Un'impressionante varietà di panorami e colori, ma anche sapori e profumi che cambiano a seconda della zona è quello che offre una suggestiva fetta di Veneto tra saliscendi inerpicati sui fianchi delle montagne **alla ricerca di gusti dimenticati**, nasce dalla ricetta di un tradizionale liquore montanaro trasformato in gin.

### Le sue caratteristiche

Kapriol Dry Gin è uno dei prodotti da tenere d'occhio nel 2017: scopriamo assieme le sue caratteristiche che lo rendono unico e originale.

**Kapriol Dry Gin** è un nuovo prodotto italiano unico, originale e da provare. Costituisce la prova che la lunga tradizione italiana riguardante grappe e liquori, per i quali il nostro Paese si distingue, può essere con successo applicata alla produzione del gin di qualità.

Il **Kapriol classico**, infatti, è un tipico **liquore di montagna** creato con un **antico procedimento** utilizzando proprio molte botaniche tipiche del gin.

La **Distilleria dell'Alpe** è quindi riuscita a riprodurre la ricetta trasformando Kapriol in un gin dalle caratteristiche sorprendenti.

Se guardiamo gli **ingredienti** di Kapriol Dry Gin vediamo che sono presenti molte botaniche tipiche dei nostri luoghi montani, alla base anche di tanti gin: alloro, angelica, camomilla, cardamomo, carvi (o cumino dei prati), coriandolo, genziana, ginepro, lavanda, luppolo, menta, Pino Mugo, Rosa Canina, rosmarino. Ciò che sorprende per un gin è la **totale assenza di agrumi** ed è proprio questa mancanza che rende speciale Kapriol Dry Gin. Infatti esso risulta perfettamente bilanciato anche senza l'uso di agrumi ed esalta le note più erbacee e balsamiche delle erbe di montagna. Morbido e appena amaro grazie alle note del luppolo, questo gin aromatico accarezza il naso con una fresca ventata alpina di profumi balsamici e persiste in bocca col suo gusto che potrebbe ricordare un liquore, ma completamente privo di zuccheri.

L'assenza di agrumi all'interno fa sì che Kapriol Dry Gin, inoltre, si presti facilmente alla miscelazione in **gin tonic agrumati** perché il contrasto esalta perfettamente le caratteristiche del gin e della frutta senza che nessuna delle due prevarichi troppo l'altra.

Il nostro consiglio è quindi di provare questo gin con lime, limone, arancio oppure pompelmo a seconda dei vostri gusti, perché si sposa con tutti molto bene ottenendo un gin tonic secco ma non troppo, appena amaro ma molto fresco, estremamente dissetante.

### **L'eccellenza frutto di ricerca e passione: Kapriol Dry Gin**

I produttori hanno impiegato due anni per perfezionare la ricetta di Kapriol Dry Gin basata sul liquore originale e solo alla fine del 2015 hanno raggiunto il risultato voluto.

Il procedimento di distillazione è molto complesso e permette di estrarre anche i pigmenti delle botaniche donando al gin un caratteristico riflesso paglierino.



**Made Rural**

**Fonte:** [maderural.com](http://maderural.com)