



Dal Maso: cent'anni di vini e non sentirli...per nostra fortuna

La produzione di questa storica cantina spazia dai bianchi ai rossi con un entusiasmante imprinting chiaro, preciso e, soprattutto, territoriale.



Cantina Dal Maso, Montebello Vicentino (Foto © Riccardo Isola).

Rappresenta uno dei produttori di punta della Doc Gambellara. La [cantina Dal Maso](#), oggi, è seguita dalla quarta generazione nelle persone di **Silvia**, **Anna** e **Nicola**. Tre fratelli che operano nell'azienda di famiglia posta su una piccola collina da quasi 100 anni. Il compleanno fatidico, infatti, arriverà nel 2019.

Una struttura moderna, accogliente e capace di coniugare il grande **savoir faire vitivinicolo** con il **rispetto del paesaggio** e della bellezza, geometricamente disegnata, **di queste dolci colline venete**.

Siamo in zona "Classica" dove nuovi vigneti si alternano alla storicità di grappoli amorevolmente seguiti nei 30 ettari complessivi della tenuta. La produzione annua, con un 50% di export in 15/20 Paesi di tutto il mondo, abbraccia soprattutto le [Doc Gambellara](#), i [Colli Berici](#) e i **Monti Lessini**.

La prima, quella di **Gambellara**, è terra vulcanica d'origine della famiglia Dal Maso sul finire dell' '800. Dagli 8 ettari qui coltivati emergono **sorsi in calice elegantemente freschi e minerali** con un complessità di [sentori floreali e fruttati](#).



Un panorama su alcuni vigneti (Foto © Riccardo Isola).

Dai 17 ettari presenti nei [Colli Berici](#), terreno calcareo e di argilla rossa, emergono testimonianze enoiche in rosso (il vicentino **Tai Rosso** ma anche gli internazionali **Cabernet** e **Merlot**) particolarmente strutturate ma sempre fresche e molto complesse.

Infine c'è la più recente scommessa lanciata sui **Monti Lessini**, con 5 ettari di vigneti presenti sul Monte Calvarina, da dove si ricavano esempi in bianco di **grande vivacità, freschezza e mineralità** nelle diverse declinazioni date al Durello.

Cantina Dal Maso: 6 etichette bianche e rosse recensite per voi

Per entrare in contatto, o meglio, in sorso diretto, con questa variegata declinazione vitivinicola abbiamo provato alcuni vini.



La degustazione presso Cantina Dal Maso (Foto © Riccardo Isola).

Durello Brut Monti Lessini DOC 2017

Questo spumante a **metodo Charmat lungo** (12%, 18/20mila bottiglie, 7,5€), nasce da vigne posizionate sulle colline vulcaniche (tufo e basalto) tra Vicenza e Verona, sul monte Calvarina (circa 300 mslm). **L'uva è la Durella.**

Spicca la **colorazione giallo paglierino** con **freschezza** e grande **mineralità**. **Note di agrumi, erbe aromatiche** con sentori di **buccia di pera e mela acerba**, si accompagnano ad un **perlage fine e molto persistente**.

Vino eclettico che si sposa dall'aperitivo fino a primi piatti di pesce o con ragù di carni bianche. Da provare con la [soppressa tradizionale vicentina](#).

Ca' Fischele Gambellara DOC 2017



Ca' Fischele Gambellara DOC 2017 (Foto © Riccardo Isola).

Il **Ca' Fischele** (30.000 bottiglie, costo 7,5 €), nasce dalla Garganega di vigne vecchie. È il vino di punta dell'azienda grazie ad una vendemmia selezionata e una cura nella vinificazione in cantina mirata alla possibilità di produrre l'essenza stessa della Garganega.

Le vigne, di età attorno ai 40 anni, sono nella zona Classica della Doc, in località Selva a 100 mslm, a Montebello. Qui il terreno, composto essenzialmente da basalto e argilla assieme ad un sistema di allevamento a Pergola veronese aperta, porta la maturazione delle uve attorno a metà ottobre.

La fermentazione in acciaio e 4 mesi di affinamento in acciaio permettono al vino di presentarsi con un sorso **fresco, beverino** in cui **mineralità e frutto** si sposano in modo equilibrato. La sapidità e la **nota amaricante finale** si accompagnano a **sentori di pesca a polpa bianca e a fiori di sambuco** il tutto in sfumature cromatiche di un pieno giallo paglierino.

Ottimo l'abbinamento con antipasti di pesce ma anche risotti e primi della tradizione vicentina (riso e piselli, asparago).

Riva del Molino Gambellara DOC 2016

Ancora un vino prodotto da una vigna antica presente nella zona Classica della Doc Gambellara. La vendemmia arriva tardiva e porta a rese basse ma concentrazioni di gusto esplosive. Grande

freschezza regna ancora in questi sorsi di un colore **giallo paglierino che tende all'oro** anche dopo un passaggio in acciaio legno (30% botte grande e piccola) che dona una struttura e complessità molto spiccate.

Chiari i **profumi floreali** che si accompagnano alle **note di frutti estivi a polpa gialla**, a tratti anche esotici. Rimangono inalterate e molto piacevoli le **note minerali** che sorreggono e allungano il sorso comunque di corpo e struttura.

Buona la capacità di invecchiamento, fino anche a 6/8 anni, questo è un vino importante in ambito gastronomico che richiede [piatti vari di pesce](#) o di carne bianca.

Montemitorio Tai rosso Colli Berici Doc



Montemitorio Tai rosso Colli Berici Doc (Foto © Riccardo Isola).

Questo è un **vino del territorio in tutti i sensi**. Prodotto in circa 20mila bottiglie il Tai Rosso si presenta di un carico **rosso rubino** in cui spiccano i **profumi di sottobosco** come more, lamponi, note di ribes e ciliegie. Bella ed elegante la presenza di speziature gentili.

Dopo 7 gg di permanenza sulle bucce in tini da 50 ettolitri la maturazione avviene per 12 mesi in acciaio e cemento, a cui segue un affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Un vino con capacità di invecchiamento di massimo 5 anni che si accompagna benissimo con

primi piatti di carne, selvaggina e cacciagione in genere ma grazie alla sua spiccata acidità si può osare con tagliatelle al tartufo e più complessi spezzatini di carne e verdure.

Casara Roveri Cabernet Veneto IGT

Il suo **rosso rubino intenso** porta immediatamente ad immaginare di essere in mezzo ad un bosco alpino dopo una pioggia estiva. **Sentori di frutti rossi** ma anche **spezie e vaniglia**, tra cui una nota quasi balsamica portano questo cru dell'azienda ad essere un'elegante, rotonda e sobria interpretazione di un vino internazionale che non ha certo bisogno di presentazioni.

Buona la capacità di invecchiamento, almeno 10 anni, questo testimone vinicolo è da provare con piatti di struttura e sfumature anche affumicate.

Terra Dei Rovi Colli Berici rosso DOC



Terra Dei Rovi Colli Berici rosso DOC (Foto © Riccardo Isola).

Siamo in presenza di un blend di Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 10%, Merlot 50% e Tai Rosso 20%. Un incontro di eleganza (Merlot), di presenza del frutto (Cabernet Sauvignon) con quella nota stuzzicante e speziata (Tai Rosso) e l'identità di corpo (Carmenère) lo portano ad essere uno dei top dell'azienda.

Una **versione più internazionale** al sorso rispetto ai precedenti vini. Un'identità enoica che sposa

le giuste sensazioni dell'**unione di quattro vini con l'armonizzazione della barrique**. È un **vino profondo, scuro**, sia nel suo rosso rubino sia nelle note sprigionate al naso e in bocca con una variegato insieme di **richiami di frutta di sottobosco e susina matura**. Elegante e fine la struttura con tannini presenti ma non impertinenti.

Lunga la capacità di invecchiamento, almeno 10 anni, per un vino che si sposa con piatti, soprattutto secondi importanti e saporiti. Tra gli altri, anche la cacciagione da provare con lo spiedo.



Altri momenti della visita alla cantina (Foto © Riccardo Isola).

Dal Maso snc Soc.agricola di Dal Maso Nicola, Silvia e Anna
Contrada Selva, 62 – Montebello Vicentino (VI)
www.dalmasovini.com

Data di creazione

06/07/2018

Autore

riccardo-isola