



Dario Dall'ò: vini dal nerbo vibrante, con una personalità in divenire

Quella di Cavedine (TN) non è una semplice cantina ma un atelier, dove arte e vino si incontrano, per promuovere conoscenza e creatività



Un momento della vendemmia (Foto © Dario Dall'ò).

La distanza dal Lago di Garda è breve: ci vogliono appena quindici minuti di auto dal Comune di Nago-Torbole per raggiungere la piccola località di Cavedine, situata nell'ampia Valle glaciale del Sarca, in provincia di Trento.

La cittadina, che conta a malapena 3.000 abitanti, riveste un ruolo importante dal punto di vista archeologico: qui, infatti, sono stati ritrovati numerosi reperti risalenti a epoche diverse, a cominciare dal Neolitico. Ed è proprio in questo luogo denso di storia – e di fascino – che ha deciso di (ri)vivere **Dario Dall'ò**, proprietario dell'omonima Cantina.

Storia della Cantina Dario Dall'ò

Dopo alcuni anni trascorsi in fabbrica, tra vincoli orari e spaziali, il desiderio di libertà – camuffato e sepolto in mille modi – ha definitivamente preso il sopravvento, risolvendo l'inquietudine nella tranquillità dei ritmi naturali e grazie ad una **piccola cantina immersa nel verde dei Colli Euganei**.

Dario impara così ad amare la vite e osserva con attenzione il miracolo profano della trasformazione dell'uva in vino – per venti volte e forse più -, fino a maturare l'idea di mettersi in proprio, forse con un po' di sana incoscienza. E lo fa in Trentino, al cospetto dell'Adamello, con la moglie e il figlio.

La proprietà neoacquisita comprende già alcuni ettari vitati (circa 7), con piante “maggioresni”, di oltre vent’anni. **Chardonnay** e **Pinot Nero** sono i vitigni più rappresentati, coltivati secondo il metodo del biologico su terreni liberi da residui chimici, incontaminati, rispettivamente a 550 e 450 m.s.l.m. Una terra difficile da lavorare, per l’abbondante presenza di ciottoli e sassi (porfido e granito in particolare) che però non frena i più temerari – e non esclude i buoni risultati.

La consulenza di Roberto Cipresso

I primi grappoli raccolti (rigorosamente a mano) sono stati inviati a Montalcino – a temperatura controllata e in condizioni anaerobiche – per essere affidati alle mani esperte di [Roberto Cipresso](#), noto *winemaker*, che aiuta i vignaioli nella fase iniziale della loro attività, e con cui è nata una sincera amicizia.

“In Primis 2017“, lo Chardonnay di Dario Dall’ò



In Primis 2017 (Foto © Kevin Feragotto).

Così, nel 2016, è stata prodotta la **prima bottiglia firmata Dall’ò**, dal nome evocativo “**In Primis**“: uno Chardonnay in purezza, che Dario ha voluto dedicare alla sua famiglia, sempre al primo posto.

Un vino dall’importante vena sapida e di giovanile freschezza, che a tratti può risultare spigoloso. Nel calice ritroviamo la ruvidità della roccia, l’asperità della montagna, che solo il tempo saprà

attenuare. Nerbo vibrante e buona alcolicità, infatti, rendono questo bianco adatto all'invecchiamento, anche per più anni.

L'affinamento in bottiglia, sostituirà gli impetuosi idrocarburi con le tipiche – e piacevoli – note floreali e fruttate di questo vitigno, dal sambuco alla mela e quindi alla pesca bianca. Note che, grazie al microclima locale, risulteranno sempre briose.

“Nero 2017” di Cantina Dario Dall’ò



Da sinistra: In Primis e Nero (Foto © Kevin Feragotto).

L'assaggio dell'**In Primis** si riferisce all'annata 2017, la stessa del **Pinot Nero** che, a nostro avviso, è stato stappato troppo presto.

Tre anni sono pochi per “addomesticare” un vino così energico e vigoroso, di cui si apprezza un bouquet di mirtillo selvatico, marasca, confettura di fragole, ciclamino e, in battuta finale, pepe nero.

Vini in evoluzione ed enoturismo

Quelli di **Dario Dall'ò** sono dei vini in evoluzione, pronti per “parlare da soli” ed esprimere la propria personalità. E oggi, che gli spazi della cantina sono stati finalmente ultimati, ciò sarà possibile.

Una cantina insolita, dove il mondo dell'enologia e quello dell'arte si incontrano, per dar vita ad un atelier che promuove conoscenza e creatività, stimolando suggestioni.

Qui, è possibile degustare un calice di vino e, intanto, godere delle opere di alcuni dei migliori artisti locali. E se l'arte non dovesse bastarvi, l'azienda organizza anche **passeggiate tra i vigneti** ed escursioni nei boschi limitrofi.

Azienda agricola Dario Dall'ò

Via della Cros del Gombet, 5 – Cavedine (Trento)

Sito web

Data di creazione

02/10/2020

Autore

kevin-feragotto