



Pioniera del vino biologico, Cantina Fasoli Gino festeggia 100 anni di attività

La storica azienda di Colognola ai Colli celebra un secolo di attività con un rosso speciale e un futuro futuro di autonomia energetica

Buona la prima, scommettendo sul prossimo felice anniversario. Non poteva essere che un grande evento celebrativo, la festa per i **100 anni di Cantina Fasoli Gino** di Colognola ai Colli, in provincia di Verona. Lo storico e meritato traguardo, infatti, è il risultato di un **devoto lavoro quotidiano che parte da lontano**.

La storia di Cantina Fasoli Gino

Azienda vinicola a tradizione familiare, **Fasoli Gino** si è distinta come **pioniera del vino biologico** fin dal 1986, «quando ancora nessuno sapeva cosa fosse il biologico – riflette **Matteo Fasoli** – si trattava di una vera rivoluzione e capitava anche di essere derisi». Inizialmente legata a questioni personali: Gino, figlio del fondatore Amadio, soffriva di un'allergia agli agenti chimici, la "coraggiosa" scelta diventa nel tempo *etica* e *vision*, orientando tutte le pratiche in vigna e in cantina. Oggi **Natalino e Matteo Fasoli** – terza e quarta generazione dell'azienda garantiscono

l'equilibrio naturale, rafforzano e rivitalizzano le piante, **producendo solo ciò che li rappresenta.**

Territorio e vini

Instancabili, padre e figlio condividono l'amore per la terra e i luoghi dove operano: la **Val d'Illasi** – ricca di ulivi e vigneti, situati in zone collinari con altitudini che raggiungono i 250 metri slm – che ospita terreni diversi e microclimi eterogenei.



Il territorio di Cantina Fasoli Gino (Foto © Ufficio stampa).

Armonici, eleganti e freschi, i **vini coniugano qualità e gusto**, posizionandosi nella fascia più alta della top list. Si va dai classici rossi veronesi, come Amarone, Ripasso o Bardolino Doc, per arrivare a Chiaretto, Soave Doc e Spumante. Vini di gamma con Indicazione Geografica Tipica (IGT), Denominazione di Origine Controllata (DOC) e Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e BIO.

«**Tutti i nostri vini sono certificati Vegan**: non utilizziamo sostanze di origine animale in nessuna fase della vinificazione. Questa scelta nasce dal desiderio di produrre in modo trasparente».

Oggi la produzione si attesta attorno alle 600mila bottiglie, raggiungendo 32 mercati internazionali: Canada, Germania, Giappone, Stati Uniti e Svizzera.

Il vino dei cent'anni omaggia Natalino Fasoli

Realizzato da uve appassite raccolte a mano, questo blend nasce dall'incontro tra **Corvina, Corvinone, Merlot, Pinot Nero e Cabernet**.

«Il **vino dei cent'anni** non è che la summa di tutti i nostri rossi a mono vitigno, – spiegano **Natalino e Matteo Fasoli** – un “best of” della nostra produzione. È complesso, intenso, emozionante. Ideale in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, è perfetto anche da solo, a fine pasto. Se quei rossi sono come una famiglia – dichiara Natalino – mi piace pensare di aver selezionato il meglio di ciascun figlio, esaltandone le qualità individuali in un'unica creatura che le raccoglie e le sublima tutte».

Il **Vino dei 100 anni** non celebra solo il passato: accede al futuro.



La nuova etichetta dedicata al centenario della cantina (Foto © Ufficio stampa).

Coltivate secondo i metodi della pergola corta veronese e del Guyot, le viti affondano le radici in

suoli argillosi, calcarei e sassosi. Ogni **varietà affina separatamente in botti di rovere per un lungo periodo, tra i 36 e i 48 mesi**, per poi unirsi in un equilibrio armonico di forza e profondità.

Innovazione

Sperimentatrice del metodo biodinamico a partire dal 2006, Cantina Fasoli persegue la ricerca, investendo sui vini **Piwi** (resistenti ai funghi), un'alternativa più sostenibile ai vitigni tradizionali, che riduce o elimina l'uso di pesticidi.

Quattro gli ettari destinati a questo tipo di viticoltura, che secondo Natalino Fasoli «*potrebbe rivelarsi una novità importante per il biologico, poiché tutto si basa su una selezione di semi, senza organismi Ogm coinvolti. Vini dal minor impatto ambientale che, se lavorati bene, potranno essere comparati agli altri, si tratti di bianchi o di rossi*».

Nel 2026 l'azienda festeggerà anche i **vent'anni di procedure biodinamiche**. Dalla semina ai legumi, dal compost riutilizzabile, fino alla piantumazione di alberi, il progetto della vigna Tasi e Tenuta le Cave accoglie una "visione che non è solo produttività".



Nel 2026 l'azienda festeggerà anche i 20 anni di procedure biodinamiche (Foto © Ufficio stampa).

Progetto sostenibilità

Avviato nel 1986 tra saperi contadini e pratiche biodinamiche, il percorso di sostenibilità – certificato dal Bilancio – regola ogni azione finalizzata al risparmio energetico. Già oggi l'azienda recupera fra i tre e quattro mila metri cubi d'acqua piovana, il cui 80% è riutilizzato per l'irrigazione e altri consumi, vedilavaggio delle bottiglie. Si punta, inoltre, all'uso del **vetro leggero per il packaging, eliminando le capsule** dai prodotti che lo consentono. Lo scenario è quello di "un'etica presente in tutta la filiera".

Tra le novità presentate spicca anche un progetto dal forte valore simbolico e ambientale: **la messa a dimora di 100 alberi nei vigneti**, per rendere più verde la zona. Ognuno potrà adottare un albero scegliendo tra olivi, querce, faggi, mandorli, nespole, noci e altre specie, e ciascuno avrà una targhetta personalizzata con il nome del sostenitore.

*«L'obiettivo – spiega **Natalino Fasoli** – creare insieme e custodire la **biodiversità**, mettendo a dimora alberi e aiutando a crescere quelli che nascono spontaneamente tra i filari, come gelsi e robinie. La nostra filosofia ecologica diventa una realtà concreta a beneficio di tutti, un modo per valorizzare il nostro territorio».*

Ma oltre al momento ludico, è stata organizzata una tavola rotonda dal titolo "**Fasoli Gino, Cent'anni di agricoltura: passato, presente e futuro. Una terra da salvare**". Occasione per confrontarsi e riflettere in tema di sostenibilità, cambiamenti climatici, tecnologie.

*«L'Italia – ha spiegato il prof. **Davide Gaeta** (Università di Verona) – ha il costo energetico più alto d'Europa e non esistono politiche adeguate al settore agricolo». In tema di clima «La sfida – ha dichiarato il prof. **Paolo Ruggieri dell'Università di Bologna** – è rendere le previsioni sempre più vicine alle esigenze dei processi decisionali, trasformandole in strumenti affidabili per chi lavora sul campo».*

Il senatore Luca De Carlo, presidente della 9ª Commissione del Senato (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare), ha esordito: *«Il compito principale dell'agricoltura è produrre cibo per sfamare il mondo. Con una popolazione destinata a toccare i 10 miliardi in pochissimo tempo, la sfida è aumentare la produzione senza dimenticare l'impatto del cambiamento climatico».*

Guardando alla qualità del Made in Italy, il senatore ha rimarcato: *«I nostri prodotti sono un'eccellenza, con un primato di Dop e Igp che vede il Veneto in prima fila. La nostra forza è la qualità, insieme alla sicurezza: i controlli rigorosi fanno dell'Italia un punto di riferimento e una garanzia apprezzata a livello mondiale».*

Identità

Non solo vision, ma anche fantasia e creatività: quella delle etichette (l'oca in giacca blu del Valpolicella), perchè il calice racchiude un mondo. A voi scoprirlo!

CANTINA FASOLI GINO

Via Cesare Battisti, 47 – Colognola ai colli (VR)
fasoligino.com

Data di creazione

01/10/2025

Autore

cinzia-dalbrolo