



Tenuta La Presa: l'ambizione di portare in alto il Chiaretto di Bardolino

Fabio Dei Micheli, titolare con la sorella Serena dell'azienda di Caprino Veronese è sicuro del potenziale della sponda veronese del Lago di Garda. «Il nostro rosato – dichiara – non ha nulla da invidiare ad altri più blasonati in termini di qualità e fruibilità e può diventare il vero portabandiera dei rosati nazionali».



Uno scorcio di Tenuta La Presa a Caprino Veronese (Foto © Enzo Radunanza).

Quando si arriva a Caprino Veronese si ha la percezione di un felice equilibrio tra uomo e natura e di come sia possibile assecondare le peculiarità di un territorio attraverso interventi rispettosi e sostenibili.

Siamo alle pendici del Monte Baldo, il massiccio che divide la Valle dell'Adige dal Lago di Garda, con un paesaggio dominato da **campi coltivati con geometrica precisione** e dolci **distese di vigneti** che fanno venir voglia di sedersi a tavola con un buon bicchiere di vino. D'altra parte, solo pronunciare "**Veneto**" risveglia suggestioni enoiche che forse solo il Piemonte riesce a suscitare, se parliamo di Italia.

In questa località dell'entroterra gardesano nasce **Tenuta La Presa**, l'azienda agricola che la **famiglia Dei Micheli** gestisce da due generazioni valorizzando il patrimonio vitivinicolo locale attraverso la sapiente produzione di **Chiarretto**, **Bardolino** e **Lugana**. Tre vini che "**parlano**" la **lingua del posto**, esprimendo una personalità ben definita ma che, ad eccezione del Lugana, sono ancora percepiti come meno importanti rispetto ad altre varietà italiane o internazionali.

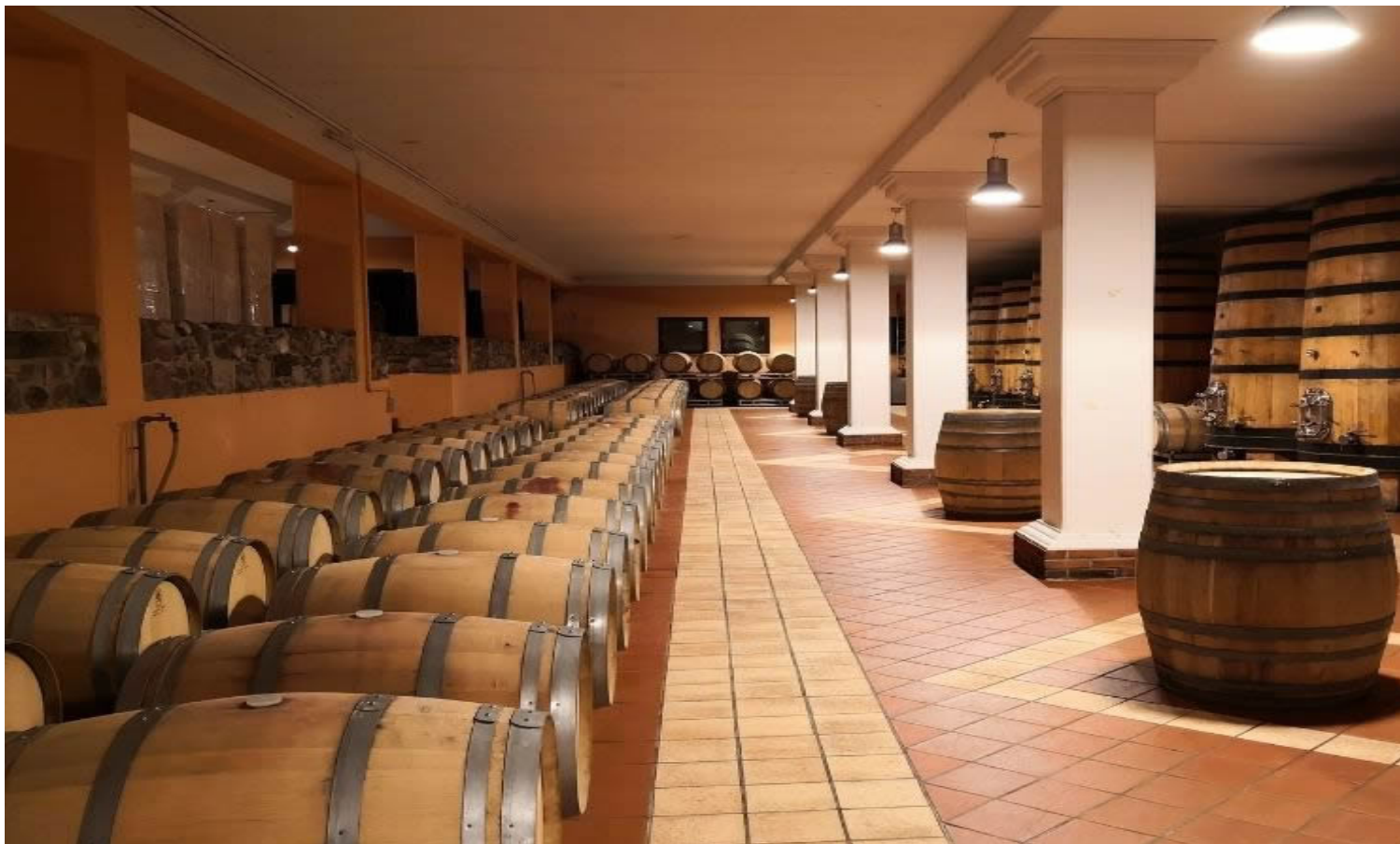


I vigneti adiacenti alla Tenuta La Presa (Foto © Enzo Radunanza).

In realtà, anche grazie a giovani viticoltori, si sta gradualmente recuperando terreno come ha dimostrato una **degustazione alla cieca di Chiaretto e di Bardolino** che si è tenuta lo scorso giugno presso **Tenuta La Presa**, in occasione della presentazione delle nuove etichette e del restyling grafico dell'azienda ad opera dell'agenzia **Civinzation**.

Storia di Tenuta La Presa

Era il 1995 quando **Adelino Dei Micheli** e sua moglie **Marilena**, insieme ai figli Fabio e Serena, decisero di acquistare una proprietà sull'altopiano di Caprino, conosciuta storicamente come “**La Presa**” perché ospitava un bacino idrico in cui confluiva l'acqua di una sorgente collinare. Il podere, attualmente di 110 ettari di cui 30 coltivati a vigneto, contiene un'**antica dimora del 1400** e **due cantine**, una per la vinificazione e l'altra sotterranea per l'affinamento.



La cantina sotterranea per l'affinamento (Foto © Enzo Radunanza).

Oggi La Presa è gestita da Mauro e Serena, meritevoli di aver trasformato una piccola azienda agricola in una realtà prestigiosa della provincia veronese, con un **resort di 14 camere con piscina** e una produzione di **500 mila bottiglie di vino** per il 70% vendute all'estero.

Fabio, laureato in enologia con master conseguito presso la [Fondazione Edmund Mach](#) di San Michele all'Adige, si dedica al ramo vitivinicolo mentre **Serena è responsabile della ricettività**, prodiga di sorrisi e di un'affabilità che conquistano.

Vigneti e vini: il territorio nel calice



Mauro Dei Micheli, titolare insieme alla sorella Serena (Foto © Enzo Radunanza).

A **Tenuta La Presa** le idee sono molto chiare e i fratelli Dei Micheli rivelano non solo una preparazione approfondita delle dinamiche turistiche ed enoiche ma anche quel piglio manageriale diretto e pragmatico tipico dei veneti. Alla base della filosofia aziendale, ci sono il **rispetto del terroir** unito alla **ricerca della qualità**, ottenuta anche attraverso la minima sofisticazione della materia prima.

«Le bottiglie non nascono attaccate al vigneto, c'è l'uva e poi c'è la vinificazione ma il grosso del lavoro si compie in campagna, non in cantina. – dichiara Fabio Dei Micheli, senza mezzi termini – Siamo molto attenti alla cura naturale delle nostre piante durante tutto il periodo vegetativo e rispettiamo la sostenibilità ambientale, pur non avendo richiesto una certificazione biologica. Preferiamo intervenire il meno possibile in fase di vinificazione per ottenere vini puliti, eleganti e riconoscibili. D'altra parte è proprio ciò che oggi chiede il mercato ossia prodotti atti a interpretare il territorio».

I vigneti sono dislocati fra **Rivoli e Caprino Veronese**, dove godono sia del clima mite del Lago di Garda che dell'influenza dei venti provenienti dalla Valle dell'Adige: da Pinot Grigio, Traminer, Malvasia, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot e Cabernet si ottengono **6 etichette** tra **Lugana, Bardolino e Charetto di Bardolino**.



Tre etichette di Tenuta La Presa (Foto © Enzo Radunanza).

Il Chiaretto di Bardolino sul podio dei rosati?

Ed è proprio sul rosato gardesano dagli inconfondibili sentori di fiori e frutta, che ultimamente si sono concentrate le attenzioni di Fabio Dei Micheli che, con la sua azienda, sta investendo per vederne riconosciuto il valore anche al di fuori dei confini nazionali.

«La costa veronese del Lago di Garda ha grandissimo potenziale e il Chiaretto di Bardolino non ha nulla da invidiare a territori o vini più blasonati, in termini di qualità e fruibilità. – ritiene Fabio Dei Micheli – Vogliamo dimostrare che può diventare il vero portabandiera dei rosati italiani e, come azienda, aspiriamo a diventare leader nella sua produzione».

La strada sembra quella giusta perchè la degustazione alla cieca, effettuata sotto la guida anche dell'enologo **Mauro De Paolo**, ha rivelato la forte competitività tanto del **Bardolino** che del **Chiaretto**.

Il **Chiaretto di Bardolino “Selezione la Presa”** è stato confrontato con **sette etichette di rosati di origine provenzale** mentre il “**Bardolino**” ha concorso alla cieca con 8 rossi provenienti dal resto del mondo. Il confronto non si è basato su vini della stessa tipologia ma su prodotti con una simile tecnica di produzione con il proposito di dimostrare la riconoscibilità dei due vini veronesi.

Dei Micheli e De Paolo hanno individuato una tecnica che preservi le caratteristiche organolettiche dell’uva, attraverso una macerazione a freddo sulle bucce e una soffice pressatura. La stessa fermentazione avviene sui 12°C per una ventina di giorni, prima di affrontare l’affinamento in acciaio.

Chiaretto di Bardolino – “Selezione La Presa”

Il **Chiaretto di Bardolino di Tenuta La Presa 2020**, un blend di Corvina 70%, Rondinella 20% e 10% di Molinara e Sangiovese, ha immediatamente abbassato la maschera facendosi riconoscere per la luminosità del suo rosa antico e per il naso ricco di fiori e frutti rossi ma anche di sentori agrumati (pompelmo) ed erbe aromatiche. Evidente e persistente la sapidità che conferisce quella spinta intrigante che smorza la base dolce e lascia la bocca pulita.



I vini della degustazione alla cieca (Foto © Enzo Radunanza).

Bardolino Doc di Tenuta la Presa

Il **Bardolino DOC di Tenuta La Presa**, sempre seguendo gli stessi criteri della precedente degustazione alla cieca, ha visto sugli schieramenti opposti **8 rossi internazionali** provenienti dalla Borgogna all'Alsazia, dal Sudafrica alla Napa Valley passando per l'Etna.

Più complicato, a nostro parere, esprimere un confronti tra rossi molto differenti per temperamento e personalità trasmessi da terroir particolari ma il **"Bardolino di Tenuta La Presa"** non ha sfigurato svelando una bella versatilità e una complessità, al naso e al sorso, non esagerata ma comunque interessante.

Un ottimo vino che affascina per i profumi di fragoline di bosco, marasca e note balsamiche mentre in bocca sfodera complessità e tannini non austeri, tendenti ad ammorbidirsi con la decantazione. Lo immaginiamo adatto con piatti di pasta fresca o carni alla griglia ma non si disdegna l'abbinamento con ricette di pesce corpose tipiche della [cucina veneta](#).



I rossi confrontati con il Bardolino di Tenuta La Presa (Foto © Enzo Radunanza).

Altri vini di Tenuta La Presa

La gamma dei vini di Tenuta La Presa si arricchisce anche di altre etichette tra cui un eccellente **Lugana** (ottenuto da Turbiana in purezza proveniente da terreni tra Sirmione e San Benedetto di Lugana) oppure il **Napoleone" Rosso Veronese I.G.T.**, un rosso austero nella sua complessità ma convincente per il bouquet di piccoli frutti maturi associati a sentori di tabacco, cacao e

liquirizia.

Si potrebbe proseguire per intere pagine quando si tratta di raccontare aziende che hanno già una discreta storia alle spalle e, nello stesso tempo, dimostrano di avere **tenacia e ambizione per scrivere ancora pagine importanti**. Ciò che fa piacere è constatare la determinazione di due imprenditori giovani come Fabio e Serena Dei Micheli di investire nel proprio territorio, non solo per una questione di profitto ma, soprattutto, per **vederne riconosciute le risorse**.

Se il Bardolino, e soprattutto il Chiaretto di Bardolino, dovessero ottenere traguardi di rilievo sarà merito proprio di questi pionieri che non hanno seguito strade facili ma hanno costruito giorno dopo giorno anche con un **pizzico di audacia**. D'altra parte, come sosteneva Frank A. Clark: « **Se puoi trovare un percorso senza ostacoli, probabilmente non ti porta da nessuna parte** ».



Alcune immagini del resort Tenuta La Presa (Foto © Enzo Radunanza).

Tenuta La Presa

Località La Presa, 1 – Caprino Veronese (VR)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

02/07/2021

Autore

enzo-radunanza