LA POSIZIONE IL PUNTO DI FORZA DELLA TENUTA VENTURINI BALDINI

# Un vino biologico ai piedi della collina

## Trenta ettari di vigneti ricavati nel cuore della "Food Valley"

Se è vero che ogni azienda ha un'anima, quella di Venturini Baldini la si legge negli occhi di Denny Bini, la memoria storica della tenuta che con dedizione lavora qui da oltre vent'anni come responsabile di cantina. Denny ha vissuto negli anni l'evoluzione di questo micro cosmo naturale di 150 ettari nel cuore della food valley. Per quanto riguarda il mercato del Lambrusco, afferma Bini, "l'interesse è aumentato, perché si sono elevati gli standard di qualità. Più l'asticella dell'attenzione si alza verso un prodotto, più chiaramente ci si impegna perché la qualità del prodotto stesso aumenti. Ed è proprio grazie ad aziende come la Venturini Baldini che il lambrusco è stato rilanciato e posto sotto la lente d'ingrandimento dei media. Presso la Venturini Baldini l'attenzione ai risultati di alto livello c'è sempre stata, ma ultimamente con la nuova proprietà, assolutamente italiana, si attenziona ancora di più tutta la filiera, dalla vigna al prodotto finito".

Il punto di forza della Venturini Baldini è la sua posizione, a Roncolo di Quattro Castella. Essendo in pedecollina, l'esposizione dei vigneti è ottimale. I terreni hanno una buona struttura, e il fatto di essere certificati biologici dalla fine degli anni Settanta ha fatto sì che si creasse un ambiente sano e vigoroso. Si utilizzano solo le uve della tenuta, con uno staff interno per tutta la filiera: dalla lavorazione dei vigneti alla pigiatura, ma anche per tutto il processo di vinificazione, presa di spuma, imbottigliamento e commercializzazione. Inoltre, dei 150 ettari solo circa 30 sono vitati, per questo si può parlare di una vera e propria riserva naturale. Oltre al vigneto ci sono anche prati, boschi, laghi che forniscono una biodiversità importante all'azienda. Tutto questo si traduce nei lambruschi Venturini Baldini in prodotti di struttura e personalità di grande impatto, che tuttavia convivono in un binomio perfetto con un eleganza di alto livello. Parlando della prossima annata e volendo svelare qualche progetto futuro, va detto che l'annata 2016 è stata ottima, con tutti i presupposti per essere superiore alla 2015. Come novità, anticipa Denny Bini, "si allargherà la gamma uscendo dallo charmat: un rosso fermo di uva locale, e un metodo classico con oltre 36 mesi sui lieviti che regaleranno complessità olfattiva e degustativa. Due prodotti su cui l'azienda crede tanto. Grazie all'apporto dell'enologo Carlo Ferrini, la Venturini Baldini ha saputo fare delle scelte lungimiranti. Un confronto con chi conosce lo scenario italiano ed internazionale è stato stimolante, un passaggio necessario ed importante per continuare a crescere in nome della qualità". ok