

ROBERTO ANSELMINI

www.robortoanselmi.com



Nato a Monteforte d'Alpone il 20 Agosto 1948.

Diploma in ragioneria conseguito presso l'istituto Lorgna di Verona.

Laurea in Economia e Commercio conseguita presso l'Università degli studi di Padova.

Nel 1972 alla fine degli studi universitari sono ritornato in famiglia, nella cantina di mio padre, per cominciare il lavoro della mia vita.

Il nonno era stato un ottimo viticoltore fra gli anni '20 e '45 ma purtroppo la crisi economica legata alla guerra mondiale lo aveva costretto a vendere tutti i vigneti e papà, che aveva continuato a lavorare nel mondo del vino, aveva creato una grande cantina di imbottigliamento e vendita di vini acquistati, senza terra né vigna .

Ho sempre sognato di ricomprare i vigneti del nonno e terra vocata alla viticoltura, di creare una proprietà viticola di alta qualità per produrre il mio vino.

Ho sempre avuto una visione romantica del territorio, che crea valori, sentimenti, giuste tradizioni, modi di vivere con la terra e per la terra.

E così ho cominciato.

Ho chiuso l'attività di "negociant" di mio padre in qualche anno.

Ho prima affittato e poi comprato la terra: terra di alta collina, terra vocata da sempre alla produzione del vino bianco.

Il sogno è diventato realtà ed è cominciata la grande avventura: la vigna ad alta densità per ettaro, la selezione di cloni di garaganega meno produttivi e più aromatici, il cordone speronato permanente anche per l'allevamento della garganega, la riduzione del numero di grappoli per pianta, la vinificazione curata nei dettagli, la macerazione a freddo, la fermentazione a bassa temperatura e il lungo affinamento, hanno dato vini di qualità riconosciuta.

Ho sempre lavorato molto per dare sempre più reputazione e immagine al territorio del Soave nei mercati del mondo, ma ci sono riuscito solo in parte perché, alla fine degli anni '90 i radicali cambiamenti nella viticoltura di tutto il Soave che io pretendevo con l'avvento della docg, sono stati solo marginali.

Volevo di più dagli uomini di un territorio che merita molto, forse non sono stato capito, ma non ho potuto accettare compromessi.

Ho rinunciato alla denominazione Soave ed ho dato ai miei vini il nome dei miei vigneti.

Ho sempre un pensiero che regola le mie scelte: la qualità è sì frutto di volontà e di lavoro dell'uomo, ma non può fare a meno della scientificità che permette di riconoscere i veri valori della tradizione e impedisce di dare valore a tutto ciò che non ha un fondamento scientifico.

Oggi la proprietà è di 70 ettari sulle zone più alte delle colline tra Monteforte e Soave.

Gli impianti sono a guyot o cordone speronato permanente (poca produzione per pianta e grappolo vicino al legno vecchio) con 6000 piante per ettaro.

Ogni pianta produce solamente tre/ quattro grappoli, molti di meno rispetto alle produzioni ordinarie di allevamento a pergola doppia.

Il mio obiettivo principale è stato quello di sostituire la pergola, che fa produrre ad ogni singola pianta una quantità di uva incredibile, con forme di allevamento più qualitative, come il cordone ed il guyot ad alta densità di ceppi.

Oggi produco 5 vini:

il **San Vincenzo**

i due cru **Capitel Foscarino** e **Capitel Croce**

il passito **I Capitelli**

ed il Cabernet Sauvignon **Realda**

Il 70% della produzione viene venduta in 25 paesi diversi: i primi cinque in ordine decrescente sono: Usa, Canada, Germania, Giappone e Olanda.

www.robertoanselmi.com