

**LA BOTTIGLIA** Una professionista decide di cambiare vita e sceglie le colline padovane. Risultato: rossi «biologici». E «veri»

## Quando colpisce il mal di vigna, il vino ci guadagna



**CALAONE 2002**

Ca' Orologio

Baone (Padova)

Ammalarsi di vigna: è un'espressione azzecata per descrivere l'entusiasmo dei neofiti produttori di vino. Maria Gioia Rosellini è una di loro. Nata a Treviso, disegnatrice e grafica fino al matrimonio con Nicola, mamma di due bambini, voleva per loro una vita all'aria aperta. A Baone ha trovato casa e un lavoro nuovo. La casa è una villa veneta cinquecentesca, circondata da 31

ettari di boschi, oliveti e vigne (12 ettari). E Maria Gioia s'è ammalata di vigna. Prima vendeva le uve, ma dal 2002, confortata dall'aiuto di un enologo in gamba, Roberto Cipresso (a proposito, ha diagnosticato lui la malattia in questione), fa i suoi vini, da agricoltura biologica. Le prime etichette: Barbera Lunisole, Carmenere Relogio (dal vitigno chiamato Cabernet franc) e questo Calaone, Colli Euganei Rosso Doc.

È composto per il 65 per cento da Merlot, trenta da Cabernet Sauvignon, cinque da Barbera, vinificati separatamente. Matura un anno in barrique, dopo l'assemblaggio passa tre mesi in acciaio, poi sei in bottiglia. Profondo il colore, imponente il bouquet, con forte timbro di frutti maturi e dolci, e note balsamiche e pepate. Un vino vero. A Padova da Godenda, a Venezia da Millevini, sui 13 euro.