

**PREMI SPECIALI**

**La cantina emergente**



**CA' OROLOGIO**

Baone (PD)

via Ca' Orologio, 7a

tel. 042 950 099

www.caorologio.com

città) aveva sempre desiderato la vita in campagna, fatta di colori, profumi e rumori ormai dimenticati. Il tutto sarebbe stato possibile solo grazie a tanta passione che di certo non mancava. L'acquisto di Villa Ca' Orologio, in cui ora vi è anche un bell'agriturismo, con circa 30 ettari di terreni di cui 11 impiantati a vigneto, segnava l'inizio del cambiamento. Grazie alla preziosa consulenza di Roberto Cipresso (intendiamoci, è solo una consulenza visto che la vera passione di Maria Gioia si traduce nel lavorare la terra, armarsi di forbici per la potatura o avventurarsi in travasi) produce una gamma di vini biologici nonostante questa dicitura non la si trovi in etichetta: per lei l'obiettivo era di farsi conoscere per un suo vino che fosse personale e che parlasse di terroir, non che fosse certificato da qualcuno. Un unico bianco, il Solarola. Frutto di un blend di tocai, moscato e riesling è un vino raffinato, che si apprezza per l'esemplare equilibrio tra sapidità e morbidezza; al naso emerge un buon frutto e al palato la freschezza ci accompagna in un delizioso finale; poi il Lunisòle, barbera in purezza che farebbe impallidire tanti vini fatti con questo vitigno che pur si fregiano della Doc. E veniamo ai vini di punta. Il Relògio, premiato con i Tre Bicchieri l'anno scorso con l'annata '04 (quest'anno non è stato prodotto, visto il millesimo non all'altezza)

## Ca' Orologio. L'avventura di Maria Gioia

Baone è un piccolo comune in provincia di Padova e qui trova sede Ca' Orologio. È nata poco più di dieci anni fa, quando Maria Gioia Rosellini, anima e corpo dell'azienda, decide di avventurarsi in un progetto molto ambizioso. «Mettere a punto un vino rosso importante che sia la massima espressione del territorio che amo e in cui lavoro, i Colli Euganei» dice lei. Ma far questo non era facile. Ci voleva un cambio di vita radicale. Lasciare un lavoro sicuro (disegnatrice di arredamento industriale) e con esso la vita caotica e stressante della città. Ma per Maria Gioia questo non pareva essere un ostacolo: col marito Nicola (anch'esso nato e cresciuto in

è un Carménère, con un piccolo saldo di Cabernet Sauvignon, affascinante per i profumi fruttati e balsamici e per la complessità che mostra al palato. Ma niente paura se non potremo bere il 2005. Il Colli Euganei Rosso Callone '05 sale sul podio. Tre Bicchieri strameritati che premiano non solo un vino straordinario ottenuto da merlot e cabernet, ma un percorso iniziato da poco, che questa cantina sta facendo, e che mostra già dei traguardi notevoli. Percorso fatto di duro lavoro attenuato solo da tanta passione, che però può far dire a Maria Gioia che la realizzazione tanto sperata di quel rosso importante (anzi quei rossi importanti) è diventata realtà; e quando si raggiungono queste mete, fare l'ulteriore passo verso il premio di cantina emergente dell'anno diviene veramente facile.

*Giuseppe Carrus*

Nella foto, Maria Gioia Rosellini