

«Cà dei Frati», ottant' anni da protagonista

CLAUDIO ANDRIZZI

IL RIFERIMENTO. La cantina con sede a Sirmione celebra l' importante traguardo confermandosi l' azienda principale del territorio per estensione del vigneto e volumi. Rilevata la tenuta Ghidina che aumenta la forza produttiva. Investiti oltre sei milioni di euro per crescere non solo in strutture. È la cantina che ha portato il Lugana nel mondo: ha saputo unire numeri e prestigio, volumi in aumento e qualità, tradizione e avanguardia, diventando riferimento non solo per il comprensorio. UNO STILE, UNA sapienza, un savoir faire riassunto in un nome: Cà dei Frati, rimasto a ricordo della casa dei frati carmelitani del convento di Santa Maria, a Sirmione, nella quale la famiglia Dal Cero si è trasferita nel 1939 abbandonando il natio comune di Roncà, nel Veneto orientale. Da quel viaggio sono passati esattamente 80 anni: anniversario che la maison gardesana, prima realtà del territorio per estensione e imbottigliato, sta celebrando con una serie di eventi esclusivi, consolidando uno sviluppo senza sosta da 30 anni. «Nel 1990 la superficie vitata non superava i 17 ettari - racconta Iginò Dal Cero, al vertice dell' azienda con i fratelli Gian Franco e Annamaria -. Ora siamo arrivati a 204 ettari dopo la recente acquisizione della tenuta Ghidina, adiacente ai nostri terreni, appezzamento cui per altro già il grande Luigi Veronelli accennava nei suoi primi articoli sul comprensorio. A questi se ne aggiungono altri 70 in affitto». Dopo aver superato nel 2018 la soglia psicologica dei tre milioni di bottiglie, la produzione si assesterà quest' anno poco sopra i 3,5 milioni: la stragrande maggioranza è rappresentata dal Lugana, declinato in due etichette-icona come I Frati (2,5 milioni) e Brolettino (500 mila), cui si aggiungono altre produzioni molto amate come il rosso Ronchedone o il charetto Rosa dei Frati. Proposte capaci di mettere d' accordo pubblico e critica, come dimostrano i 90 punti attribuiti da Wine Enthusiast ai Frati (millesimo 2018) e al Brolettino (2017). «Una soddisfazione enorme, soprattutto per il primo - sottolinea Iginò Dal Cero -: un punteggio così alto per un vino bianco d' annata per noi è una medaglia importante». Cà dei Frati è presente in 60 Paesi del mondo, compresi gli



Usa dove la domanda sta sensibilmente aumentando: l' **export** vale il 45% del giro d'affari, a dimostrazione di un forte radicamento sia nella home area che sul mercato interno. Il primo semestre 2019 segna un aumento delle consegne di 200 mila bottiglie su base annua: un successo sostenuto da investimenti importanti come la costruzione di un nuovo lotto per l' ampliamento della struttura. Progetto da poco arrivato a conclusione: 2500 metri in superficie, 1000 in interrato per aumentare la capacità di stoccaggio dei serbatoi, spesa sui due milioni di euro, che vanno ad aggiungersi ai quattro già investiti per la nuova area ospitalità, con spazi per il ricevimento, sale degustazione, uffici.«Ora stiamo pensando ai nuovi impianti di pigiatura in un' ottica che ci consenta di incrementare la qualità - anticipa Iginò Dal Cero -. Stiamo valutando la possibilità di un impianto visibile e visitabile, come fosse la cucina di un ristorante. Da sempre siamo attenti all' innovazione tecnologica per ottenere sempre il meglio. Il grande sogno? Fare vini che durino minimo 10 anni, rendere tutte le nostre tipologie prodotti da medio-lungo invecchiamento: il passo che dà grande valore ad un' azienda». Ma i Dal Cero, da qualche anno, sono anche «tornati a casa» con l' acquisizione di un appezzamento di 11 ettari in comune di Verona, sulla fascia collinare dei Monti Lessini: nel 2008 la prima vendemmia, cinque anni dopo il debutto a Vinitaly con l' Amarone dedicato al fondatore dell' azienda, il compianto Pietro Dal Cero. «Il nostro modo di rendere omaggio a papà - conferma Iginò Dal Cero -. Ora siamo arrivati al millesimo 2012: un progetto che sta andando molto bene, come dimostrano i premi, anche internazionali, per un vino che migliora nel tempo». NELL' ATTESA, continuano le celebrazioni per l' 80° curate da Maria Chiara Dal Cero, figlia di Iginò, responsabile di comunicazione e promozione: prossimo appuntamento il 15 novembre con una degustazione verticale di vecchie annate di Lugana i Frati in abbinamento a opere d' arte legate a ciascun millesimo. A numero chiuso, conduce l' esperto internazionale Armando Castagno. © RIPRODUZIONE RISERVATA.