

# *ISELDO*

## *ANCESTRALE COL FONDO*

*Iseldo* è il nostro vino *Ancestrale Col Fondo*. *Iseldo* è tradizione, prodotto dalle uve autoctone Garganega e Durella delle colline vulcaniche del favoloso territorio di Gambellara. *Iseldo*, infine, ha anche una lunga storia da raccontare, portando il nome di chi, ormai trent'anni fa', prima di tutti noi lo produceva e lo amava.

Un vino commemorativo. *Iseldo, l'Ancestrale Col Fondo*, parla proprio di *Iseldo*, il Commendatore, che tanto amava presentarsi come tale. *Iseldo*, partito dal nulla da contadino di paese, sapeva proporsi così bene che riuscì a diventare un vero e proprio personaggio. Così noi, per ricordarlo, abbiamo voluto riproporre il suo vino. Era l'inizio dello scorso settembre. Affinché si potesse ancora respirare la vera tradizione del *Nonno Iseldo*, abbiamo scelto di usare lo stesso metodo che lui impiegava più di quarant'anni fa': Abbiamo selezionato uve della nostra zona collinare vulcanica, le abbiamo raccolte in cassetta, raffreddate e pigiate sofficemente. A fine fermentazione, il vino base viene lasciato riposare e maturare sui lieviti fino alla Settimana Santa dell'anno successivo. Solo durante la luna di Pasqua, viene imbottigliato a mano e rigorosamente con il tappo corona, come faceva il *Nonno Iseldo*. Il tutto seguendo il vecchio *metodo ancestrale*, ovvero sfruttando il leggero residuo zuccherino della prima fermentazione per sviluppare una leggera pressione in bottiglia. Il processo fermentativo è lo stesso dei più celebrati metodi classici ancestrali, la differenza è che non si effettua la sboccatura ed il lievito rimane all'interno della bottiglia fino al momento della degustazione. La rifermentazione in bottiglia permette al vino ancestrale col fondo di conservarsi nel tempo e i lieviti gli donano carattere e raffinatezza.

Il nostro *Ancestrale Col Fondo* non viene chiarificato o trattato chimicamente; i profumi di lievito e crosta di pane, assieme alla nota fruttata, creano un bouquet pieno ed inconfondibile, mentre il sapore, fresco e vellutato, si differenzia per struttura e mineralità. Ogni annata assume proprietà distinte ed il tempo trascorso in bottiglia influenza le armonie di questo vino, determinandone l'unicità. Dal colore giallo paglierino, presenta un perlage sottile e persistente. In bocca è vivace e perfettamente equilibrato da una buona acidità. Il lievito presente sul

fondo della bottiglia gli conferisce morbidezza e longevità. Proprio per questo motivo, prima di assaporarlo, è necessario capovolgere e scuotere la bottiglia, affinché il fondo diffonda tutto il suo aroma.

*Iseldo* nasce dalla mente e dagli sforzi della *Famiglia Maule* al gran completo. Hanno partecipato figli e nipoti, fratelli e sorelle, dai più grandi ai più piccoli. Un prodotto che abbiamo voluto fare assieme proprio perché parla di noi e della nostra storia. Tutto inizia durante una cena di famiglia, a casa della *Nonna Lieta*. I più giovani, come sempre, chiedono del *Nonno Iseldo* e vogliono ascoltare aneddoti ed esperienze passate che lo riguardino. Proprio così, è nata l'idea di riproporre il vino che a lui piaceva tanto, l'*Ancestrale Col Fondo*, un vino non vecchio, ma vintage. Da qui in poi, gli eventi sono stati tanti. A partire dalla creazione di un gruppo whatsapp "*Ancestrale*", con membri zii e cugini, per dare un tocco veramente personale alle fasi di realizzazione del nostro *Ancestrale Col Fondo*. Il progetto era quello della creazione di una nuova etichetta, che rappresentasse la nostra famiglia e in primis il *Nonno Iseldo*. Tutti hanno partecipato, seguendo le linee guida assegnate in partenza, e hanno presentato una loro idea su come dovesse essere l'etichetta di *Iseldo*: tra le nove proposte, la vincente è quella che raffigura il leone di San Marco rivisitato in linea moderna. In sfondo la Basilica Palladiana di Vicenza e le colonne di piazza Biade. Ma non è tutto. La contro etichetta, infatti, riporta una poesia, scritta da una delle nipoti, dedicata al *Nonno Iseldo*, che ben esprime il suo essere:

*Di ancestrale passione racchiudo il fermento...di una vita il momento è il suono che sento! Esplosioni a sorriso...dipingo ogni viso! "turbio"...a modo mio...questo sono io... ISELDO!*

Degustiamo allora *ISELDO*, l'*Ancestrale Col Fondo* o, come diceva il *Nonno Iseldo*, "*Vin Turbio*". Il "fondo" ne esalta il gusto, per questo motivo va degustato come faceva lui e come ha insegnato a me, che ora ho l'onore di insegnare a Voi.....*BEVIAMOLO TURBIO!*