

Cinque sorelle, otto ettari di vigne  
e una dimora storica del 1500.  
Risultato? Calici preziosi, parola  
dell'architetto rinascimentale



VENETO (IN CANTINA SI DÀ DEL LEI)

# Vini palladiani nella villa delle donne

di Leila Salimbeni foto di Stefano Scatà



In queste pagine, le cinque sorelle Bianchi Michiel: da sinistra, Anna, Maruzza, Giovanna, Carla e Isabella. La tenuta consta di 50 ettari tra campi, oliveti e ovviamente vigneti. La storia di Villa Angarano comincia con il conte Giacomo Angarano che la commissionò all'amico, già teorico e scenografo ma soprattutto architetto, Andrea Palladio: i lavori iniziarono nel 1156.

VENETO (IN CANTINA SI DÀ DEL LEI)



## Siamo nella zona più a est della Doc Breganze in un microclima unico



Se questa storia fosse un film sarebbe un affresco corale, d'autore. Un trattato sociologico sceneggiato, atto a narrare dell'uomo, e della donna, soprattutto, il suo rapporto con la terra. In questo senso, impossibile non pensare a *Speriamo che sia femmina* di Mario Monicelli, una storia di donne tra donne nel loro rapporto con la madre di tutte le madri, una terra sul cui destino il regista edifica una narrazione cadenzata sulla sensibilità e il ritmo, anche esistenziale, di otto personaggi femminili più l'incursione, invero saltuaria, di pochi, se non pochissimi uomini relegati a macchiette triviali, a cammei spesso buffi, più raramente autorevoli, in ogni caso, marginali. Del resto, se non fosse per qualche fantasma del passato, per il padre Ruggero, e per la figura, solidissima e inappuntabile dell'enologo, Marco Bernabei, Villa Angarano a Bassano del Grappa sembrerebbe l'esatta trasposizione di questa storia: cinque sorelle di cui due protagoniste, Giovanna e Carla, e una terra dove il perpetuarsi della migliore cultura locale, veneta prima palladiana poi, ha saputo stratificare il

territorio fino a trasformarlo in paesaggio. A cominciare dai due pini marittimi che introducono, come una cornice, a Villa Angarano, comunemente conosciuta come «villa delle donne» poiché a conduzione matriarcale allorché si ritrovava, nei secoli, a passare di famiglia in famiglia quale eterna dote femminile, appunto, ma la cui storia comincia col Conte Giacomo Angarano che la commissionò all'amico, già teorico e scenografo ma soprattutto grande architetto, Andrea Palladio.

Fu proprio il Palladio che, per soddisfare il suo committente, edificò la barchessa quale soluzione abitativa rurale per una nobiltà che abbisognava, nell'amministrazione dei propri beni, di spazi funzionalmente ed ergonomicamente concepiti al punto da essere assunta a modello anche dagli inglesi, e certamente dagli architetti e dagli ingegneri contemporanei che nel corpo centrale delle ville di campagna conservano le sale nobiliari e in quelli laterali giustappongono, a carrellata, le aree di lavoro. Come a confermare, dunque, che l'architettura è il grande libro dell'umanità questa strut-

tura la si legge nell'integrità con cui ha conservato immutata la sua struttura e, con essa, la sua natura; e sin dal XVI secolo, per giunta, quando il progetto venne inserito nei *Quattro Libri dell'Architettura* dal Palladio stesso che per Angarano aveva composto, nei primi due libri, un epitaffio nel quale asseriva che oltre che per gli ottimi e «preciosi» vini che ivi si facevano, e per i frutti che vi venivano, il luogo era famoso per la cortesia del padrone, firmando una strategica *captatio benevolentiae* che continua a echeggiare oggi nella voce della nostra ospite, Giovanna Bianchi Michiel.

Medesimo virtuosismo, comunque, si ravvisa anche a proposito dell'approccio agronomico, poiché ivi è tutto focalizzato sul rispetto dell'uomo e della natura, e non è un caso che Villa Angarano abbia abbandonato da anni ogni forma di diserbo e, con la vendemmia 2016 si sia sancita quale azienda a regime biologico. «Lo facciamo», spiega Giovanna, «per preservare, anche, i tanti microclimi che respirano, oltre alle uve, gli ulivi, qui centenari e ancora prosperosissimi». Tornando alle vigne,

In alto, a sinistra Villa Angarano vista dai filari. A destra, il Quare di Angarano, Cabernet Sauvignon che affina per 24 mesi in barrique di rovere e riposa altri nove mesi in bottiglia. A fianco, i Merlot rosato 5 Sisters: sei etichette (cinque sorelle più la mamma) con annesse ricette di famiglia per un vino che rispecchia la femminilità della cantina, sempre a conduzione matriarcale.



## Nel Merlot 5 Sisters sei etichette con altrettante ricette di famiglia



«i nuovi impianti, risalenti al 2003, ci hanno portato alla prima vendemmia nel 2005, il che fa di noi un'azienda relativamente giovane ma allo stesso tempo anche antichissima». I vini che ne sortiscono sono figli di un' enologia «palladiana» a sua volta, ben scolpiti, garbati, perfino manieristi: vini di frutto e di sostanza, ma definiti nelle molteplici sfaccettature, generosi all'olfatto ed eloquenti nel raccontare l'interazione tra vitigno, annata e territorio. Quest'ultimo, nella fattispecie, ben declinato nella sua trama argillosa i cui depositi, talvolta alluvionali talaltra calcarei si trovano puntualmente nel bicchiere nell'interpretazione dell'autoctona Vespaiola, da cui il Breganze Vespaiolo e il celeberrimo Torcolato San Biagio, o in quella di vini da vitigni forse più acclimatati culturalmente benché di natura internazionale come lo Chardonnay, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, in due versioni, Breganze rosso e Veneto rosato. Si tratta di vini compiti in stile e in maniera allorché presentano un'eleganza basata sulla semplicità e sulla serenità compositiva, una disinvoltura che lezio-

samente adorna la struttura di un orpello più olfattivo che gustativo concepito quasi architettonicamente per incoraggiarne la fruizione. Come il Vespaiolo, si diceva, che complice l'uva, zuccherina al punto d'esser prediletta dalle vespe, da cui mutua il nome, è anche erbacea: una natura bifronte che consegna un vino che, in purezza e in giovinezza, è forse un po' stravagante e che è tutto un refolo di bergamotto e infuso di finocchio, miele e sciroppo d'acero, di una sapidità virgulta e alacre, ma che nella versione più matura, e appassita, del Torcolato, invece, consegna un balsamo tutto struttura e intensità per la cui produzione le uve vengono lasciate appassire nei grappoli appesi e annodati, da cui il nome torcolato, cioè ritorto, dal colore granato, ambrato brillante, e il profumo del punch al mandarino, dei fichi caramellati, delle olive nere e della buccia di pomodoro essiccata. Quanto agli internazionali che, si diceva, sono molto a loro agio in questa terra di Breganze ecco il Merlot rosato 5 Sisters: sei etichette (cinque sorelle più la mamma) con annesse sei

ricette di famiglia per un vino molto gourmand, irretente nei suoi aromi di frutta calda e petali di fiori bianchi macerati, di pesche e ciliegie in essenza, ma che in bocca è tanto semplice quanto beverino per via della partita, ex aequo, tra sapidità e acidità. Il Cabernet Sauvignon, invece, si chiama Quare di Angarano e lo assaggiamo nella versione 2010: affina per 24 mesi in barrique di rovere e, prima del suo debutto in società, riposa altri nove mesi in bottiglia che, con la sua trama, ordiscono una storia tutta inchiostro e bacche amare, di sbuffo di craie, fumo da sigaro e pepe verde. In bocca è un gioco di freschezza e calore, succo e sale, e una mineralità che sdrammatizza la pienezza fruttata e polputa del vitigno. Quindi è la volta dello Chardonnay Ca' Michiel 2013, nettare da un frutto potente che, nei nove mesi in barrique, affina aromi di ginestra, miele e frutta candida, albicocca, su tutte, più una folata di malga in primavera: di erbe e fiori di campo, camomilla e fieno e burro. In bocca è ricco e sapido, e ritrova nel bel brivido acido buona parte della propria natura: estremamente godibile. 🍷

In alto, a sinistra, Isabella Bianchi-Michiel con un calice di Merlot rosato 5 Sisters; a destra, le scuderie nella barchessa di destra. Nella pagina a fianco, le cinque sorelle Bianchi-Michiel nel parco di Villa Angarano in compagnia del cane Tom. Villa Angarano si trova a Bassano del Grappa, Vicenza, in via Contrà Corte S. Eusebio 15 (tel. 0424.503086, [www.villaangarano.com](http://www.villaangarano.com)).

