



CANTINE D'AUTORE

## Venturini Baldini: biologico sulle colline matildiche

L'origine della tenuta sulle colline matildiche emiliane risale al lontanissimo XVI secolo, mentre l'azienda vitivinicola data al 1976, anno in cui la famiglia Venturini Baldini inizia a coltivare uve e a produrre vino nella zona.

Nel 2015 arrivano Julia e Giuseppe Prestia, che acquisiscono la tenuta immersa nel verde delle colline reggiane: «Un luogo unico sulle prime colline dell'Appennino, inerpicato fino a 450 metri di altitudine, che abbiamo comprato dai coniugi Venturini Baldini, anziani e in cerca di un successore. Io e Giuseppe veniamo entrambi da ambienti lavorativi legati al mondo del *food & beverage* – spiega Julia – ma quando abbiamo scoperto questo posto molto particolare ce ne siamo perdutoamente innamorati». Il podere, di 130 ettari complessivi tra Parma e Reggio Emilia, comprende dei terreni dove si trova un po' di tutto, dalla foresta alle vigne; al loro arrivo Giuseppe e Julia hanno avuto un bel daffare perché «l'azienda era stata lasciata a se stessa già da un paio di anni».



A sinistra,  
la tenuta.  
A destra,  
Julia Prestia,  
la titolare.

Uno scorcio della vigna dell'azienda.



### La forza del piccolo: uve proprie, manualità e produzione biologica

Se paragonata alle altre aziende che producono Lambrusco, quella di Giuseppe e Julia è senza dubbio piccola e a conduzione familiare, ma con buone carte da giocare che Julia ha ben presenti: «Noi lavoriamo solo con le nostre uve, con vendemmia manuale, proseguendo nella produzione biologica che già dall'inizio la vecchia proprietà aveva adottato, scelta che per l'epoca era davvero visionaria».

L'attenzione verso la salvaguardia del territorio circostante è aumentata con la nuova proprietà, sviluppando la parte energetica e in generale quella sostenibile, apportando miglioramenti in particolare per affrontare le problematiche legate al clima e le ultime siccità, «un impegno che ha l'obiettivo di mantenere il nostro ecosistema il più naturale possibile».

### Non solo viticoltura, anche aceto balsamico e accoglienza

Oggi in Venturini Baldini vi sono tre realtà in una che, pur essendo interconnesse, vivono comunque di vita propria. Innanzitutto, la parte dedicata al vino, che è quella principale e la più storica; quindi quella rappresentata dalla produzione di aceto balsamico, grazie all'acetaia di Canossa (la più antica di Reggio Emilia!), rilanciata con un nuovo apposito marchio creato da Julia; infine, la parte dedicata all'accoglienza e all'enoturismo.

Comunque Julia tiene a chiarire che «la produzione di vino è comunque la più importante ed è quella su cui abbiamo focalizzato da subito la nostra attenzione, iniziando con l'aiuto e la consulenza di Carlo Ferrini, mentre dal 2021 il nostro enologo è Piergiuseppe Carucci».



**Tenuta Venturini Baldini**  
Via Filippo Turati, 42  
42020 Ronco di Quattro  
Castella (RE)  
venturinibaldini.it

**Estensione:**  
40 ettari vitati

**Produzione annua:**  
300.000 bottiglie,  
240.000 circa  
di Lambrusco

### La riscoperta di vitigni storici e autoctoni

L'azienda ha continuato a vinificare le etichette tradizionali di Venturini Baldini, «già innovative, perché hanno iniziato subito con Lambruschi di qualità e secchi». Tuttavia, la gestione dei Prestia ha aggiunto nuovi vini, come il Cadelvento Rosé, un Lambrusco spumante di grande successo, realizzato con uve al 50% di Lambrusco di Sorbara e di Grasparossa, che fermenta in autoclave per quasi 4 mesi, dal colore fine, di cipria, con note di rosa canina e susina, al palato avvolgente, «creato per introdurre il Lambrusco anche a una nuova generazione».

Fra i tradizionali, invece, è il Rubino del Cerro, etichetta storica dell'azienda, mentre si è ricominciato con il Metodo Classico che era già prodotto negli anni Novanta. Con la linea T.E.R.S. si va invece alla scoperta di tre vini ricavati da vitigni autoctoni storici e dimenticati: «Uno è il Malbo Gentile, che un tempo serviva solo a tagliare il Lambrusco senza avere una sua identità, un rosso fermo; il secondo è la Spergola, con cui lavoriamo spesso per i frizzanti e gli spumanti, ma che qui vinifichiamo ferma per esaltare il suo potenziale; il terzo è un vitigno di Lambrusco molto particolare, il Montericco, con cui produciamo un rifermentato con Metodo Ancestrale».

A destra,  
il Cadelvento  
Rosé.  
Sotto,  
il Wine Relais  
Roncolo 1888.



### UN WINE RELAIS E IL RISTORANTE LA LIMONAIÀ

Il Wine Relais Roncolo 1888 è all'interno di un piccolo agglomerato, con la villa padronale Manodori al centro e due edi-



fici ai suoi lati, circondato da un rigoglioso giardino all'italiana: «Ho voluto creare un'accoglienza personalizzata ma di lusso, in quella che prima era una residenza privata e ora invece è una struttura ricettiva con diciassette camere».

Julia lo ha arredato personalmente, alternando pezzi di antiquariato italiano e mobili disegnati dai lei stessa insieme all'architetto, in un gioco di contrasti che spazia tra diversi secoli. All'interno della limonaia si trova anche un ristorante, da cui prende il nome, guidato dallo chef Mario Comitale, che interpreta con originalità la cucina emiliana.