

# Venturini Baldini camera con vigna

Dalla degustazione al soggiorno tra i filari di Lambrusco: Roncolo 1888 è il primo château d'Emilia che ha trasformato un'antica residenza in destinazione per un turismo colto.

Nella campagna emiliana esiste un luogo dove vino e relax sublimano l'ozio. Un biglietto da visita irresistibile per Venturini Baldini, azienda vinicola biologica nelle Terre di Canossa in provincia di Reggio Emilia, che, oltre alla storica acetaia, vanta anche il primo château d'Emilia, un boutique relais immerso nella natura dove nasce il celebre Lambrusco, ma non solo. Siamo a Roncolo di Quattro Castella, antica residenza incastonata tra boschi e vigneti, convertita a spazio dedicato all'ospitalità con Roncolo 1888, meta d'elezione per un turismo colto.

La struttura è oggi il fiore all'occhiello della Tenuta storica sulle colline Matildiche, divenuta nel 2016 di proprietà di Julia e Giuseppe Prestia, artefici di questo progetto di ristrutturazione dall'anima green. La dimora è infatti perfettamente integrata con il territorio e il vino, ponendo sempre una particolare attenzione all'ambiente e al risparmio energetico. Un esempio? Le pareti interne sono lastre di cartongesso a zero emissioni di formaldeide, con l'aggiunta di isolamento acustico in lana minerale ecologica, mentre le lampade hanno un'illuminazione LED.

Una destinazione ideale che può contare su diciassette eleganti stanze – una diversa dall'altra, in cui si alternano pezzi vintage ad arredi più contemporanei – e un giardino per le colazioni o per rilassarsi leggendo un libro a bordo piscina. A fare da sfondo sono 130 ettari di bosco, di cui quasi 40 vitati, destinati alla produzione di vini, che va dai lambruschi virtuosi a vitigni internazionali. Tra un tuffo e una visita nelle città culturali vicine, ci si può regalare anche una degustazione su misura in cantina che produce circa una decina di etichette tra spumanti Metodo Classico o Charmat, vini frizzanti e monovarietali storici. Da assaggiare il Rubino del Cerro e il Marchese di Manodori – entrambi Reggiano Lambrusco Spumante Dop –, il Cadelvento Rosé di Sorbara, uno spumante rosato DOP, e il Cadelvento Blanc di Spergola, novità di quest'anno.

Per chi al vino preferisse il food, da giugno 2021 ha aperto i battenti l'ottimo ristorante Limonaia, ricavato appunto da un'ex serra con annessa limonaia. Provate la zuppetta di pere al (loro) Lambrusco, gelato alla ricotta e agrumi canditi o il Parmigiano Reggiano 30 mesi delle loro colline, condito con l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia "Aragosta", fait maison naturalmente. Vale la pena soffermarsi anche sull'Acetaia di Canossa, una delle più antiche e grandi in provincia di Reggio Emilia, vero "tesoro" nascosto nel solaio del relais dove sono custodite 400 antiche botticelle con i balsamici che riposano dai dodici ai venticinque anni.



*Dall'alto, in senso orario.  
La facciata della Tenuta  
Roncolo 1888;  
un dettaglio di una delle  
stanze; una zona living  
della struttura;  
la piscina del wine relais.*



**Soc. Agr. Venturini Baldini**  
Via Filippo Turati 42  
42020 Quattro Castella (RE)  
venturinibaldini.it

