

# Atelier, qualità su misura per il vino di Renzo Rosso

Clementina Palese

L'inventore del marchio Diesel si è fatto strada anche nel mondo del vino con la sua Diesel Farm. Dando ora ai ristoranti la possibilità di creare e personalizzare il proprio blend



**R**enzo Rosso, alla guida di Diesel, marchio di successo della moda italiana, definisce la sua Diesel Farm "sartoria del vino" e la definizione è più che mai azzeccata soprattutto all'indomani della presentazione del progetto Atelier alla *Milano Wine Week*. "Produciamo poche bottiglie e quella della qualità è per noi una strada obbligata da sempre -racconta Rosso- Ora con il progetto Atelier, rivolto all'alta ristorazione, vogliamo fare un altro passo avanti sulla strada del taylor made. Dare la possibilità ai clienti di personalizzare il proprio vino creando un blend insieme al nostro winemaker, Umberto Marchiori, visto che vinificando separatamente le uve delle parcelle poste in diverse posizioni disponiamo di barrique ognuna con un suo carattere e per tutte le varietà che coltiviamo".

Nel 1993 l'eccentrico imprenditore veneto ha acquistato circa 100 ettari nei pressi di Marostica (Vi) dando vita a Diesel Farm con l'obiettivo, ricorda Rosso, "di strappare al cemento della terra per coltivarla come ho sempre coltivato passioni, sogni e desideri". Il passaggio dal taylor made della moda a quello del vino, tagliato su misura sul territorio delle belle colline di Marostica della Denominazione Breganze, è stato naturale. Oggi appare necessario, in tempi in cui è sempre più difficile fare economia, aggiungere un altro tassello alla sartorialità. Una strada innovativa, quella di Renzo Rosso e del suo staff di

collaboratori, per dare ulteriore valore al vino prodotto grazie all'esclusività che lo contraddistinguerà una volta che l'assemblaggio sarà personalizzato per i nomi dell'eccellenza della ristorazione.

Biodiversità e bellezza del paesaggio caratterizzano Diesel Farm. Ambiente naturale rispettato e piccole produzioni. La conduzione è "oltre il biologico" e alla vite, su pochi ettari ben esposti, si affiancano piante di olivo, boschi e pascoli dove vengono allevati animali allo stato brado. La produzione è di 20 mila bottiglie, da uve chardonnay, pinot nero, merlot, cabernet franc e sauvignon. Un numero destinato a non aumentare "perché non ci sono sulla collina esposizioni tali da garantire la qualità attuale", spiega. "I vini Diesel Farm di oggi sono molto differenti da quelli molto concentrati e marcati dal legno degli esordi nel 1999 -sottolinea Umberto Marchiori- L'evoluzione stilistica in atto passa da pratiche più sostenibili in cantina, eliminando ingredienti e coadiuvanti in modo da eliminare le interferenze sull'espressione territoriale del vino, alleggerirlo e renderlo maggiormente bevibile e digeribile".

Dunque, prossimamente potremo trovare nella carta dei ristoranti che sposeranno il progetto Atelier i vini della Diesel Farm "editati" secondo la propria cifra. E non accadrà sicuramente prima dell'anno prossimo: i tempi sono dettati dal vino che ora riposa nella cantina di Marostica.

F&B



**Renzo Rosso cerca di innovare anche il mondo del vino permettendo ai clienti di creare il proprio blend. Si tratta di un progetto rivolto all'alta ristorazione che si avvale della collaborazione del winemaker Umberto Marchiori e prende vita nei 100 ettari di proprietà a Marostica (Vi)**

