

## MONTE DEL FRÀ

VINO

RECENSITO DA ANGELO SABBADIN

### LA REALTÀ ENOICA DELLE COLLINE MORENICHE

Nei 30 km che separano Verona dal lago di Garda **Sommacampagna** è esattamente a metà, nelle dolci colline moreniche, un luogo magico... inizierei questo articolo dalle descrizioni dei vini perché nessuno come loro può essere ambasciatore del **territorio** e del *know-how* aziendale, alla fine a parlare dell'azienda sono sempre loro, che portano in tavola leggerezza e profondità insieme, e tanta energia vitale a sorreggere i più svariati abbinamenti gastronomici. Per quello che vale faccio i miei complementi all'azienda, tutti i vini sono oltre i 90 punti. Dal più piccolo fino all' **Amarone Riserva**, il consumatore troverà un *fil rouge* che li lega e che li porta a una grande consapevolezza e continuità, anno dopo anno, premio dopo premio.



### LA DEGUSTAZIONE

#### CUSTOZA DOC 2023 MONTE DEL FRÀ

Fine la proposta olfattiva, mela granny smith, pera, agrume, tocco vegetale di salvia, erbe aromatiche. Bocca densa, materia fruttata che si ritrova al sorso, quota acida decisa che attraversa la delicata struttura, chiusura elegante, equilibrata, dissetante.

#### CHIARETTO DI BARDOLINO DOC 2023 MONTE DEL FRÀ

Profumi fini e precisi, con originalità propone erbe aromatiche, mela rossa, melograno, ribes rosso, bocciolo di rosa, pepe rosa, erbe aromatiche, tocco floreale. Bocca tesa, piacevole e fine. Ad una buona materia si contrappone una freschezza e sapidità che danno equilibrio e grande beva. Lungo il finale, vino ben fatto che sa muoversi con disinvoltura nelle tavole con ingredienti di mare e di terra.

#### CUSTOZA SUPERIORE DOC CÀ DEL MAGRO 2022 MONTE DEL FRÀ

Il vino più rappresentativo della storia aziendale, nasce da un antico vigneto di oltre cinquant'anni, collocato su una collina nel cuore di Custoza, a sud-est del lago di Garda. Le colline, che si trovano a 100/150 s.l.m., sono di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso. I vitigni che costituiscono questo vino sono garganega, trebbiano toscano, cortese e Incrocio Manzoni, allevati a Guyot.

Naso importante e stratificato, mela verde, mela gialla, pera, limone, tocco di erbe aromatiche, salvia e timo, tocco floreale di acacia e mugugno. Pieno, denso, ricco, materia decisa che converge in buona freschezza e sapidità, persistente il finale. Grande bianco.

#### CUSTOZA SUPERIORE DOC SEXAGINTA 2020 MONTE DEL FRÀ

Da uve garganega, trebbiano toscano e cortese, questo "cru" è nato per celebrare le 60 vendemmie fatte dalla famiglia **Bonomo** nel 2018 e da allora viene riprodotto solo nelle migliori annate.

*"E' il vino con il nome della famiglia, quindi ci mettiamo la faccia, è il frutto di una visione, il vigneto si chiama Babolina, dista 500 metri dalla vigna di Cà del Magro, è la parte dello smottamento delle colline moreniche dove sono presenti i sassi più grossi, vinificato in acciaio ha la sapidità di un capperone, quindi nel nostro modo di ragionare abbiamo pensato a come farlo diventare armonico attraverso un passaggio in legno, quindi dopo 4 anni di sperimentazione di legni e dimensioni diverse, si è trovata la quadra."*

Oltre alla mineralità del terreno, e la complessità delle uve, si vuol rendere coprotagonista anche la conoscenza, attraverso un uso dei legni dove la sfida non è costruire ma preservare le caratteristiche di un territorio in chiave più complessa.

Naso denso e ricco di note fruttate mature, mela, pera, pesca, melone, tocco affumicato di incenso, alloro. Bocca densa, piena, ricca, ottima la progressione fresco-sapida nel lungo finale con rimandi di frutto e tostature.



#### **BARDOLINO DOC 2023 MONTE DEL FRÀ**

Naso piacevole e stratificato, corredo aromatico all'insegna del frutto croccante e fresco, ciliegia, melograno, ribes, lampone, mandarino, floreale di rosa, tocco speziato di pepe nero. Bocca delicata, elegante, materia che accarezza il palato, tannini finissimi, freschezza e sapidità in evidenza che lo rendono un vino versatile, ottimo calice.

#### **VALPOLICELLA 2023 TENUTA LENA DI MEZZO MONTE DEL FRÀ**

Piacevole sequenza olfattiva, variegata e ben espressa, fresco e croccante il frutto, ciliegia, mora, lampone, prugna, arancio, melograno, tocco speziato di pepe, floreale di rosa. Bocca decisa, materia di media struttura abbraccia i tannini eleganti, freschezza e sapidità giocano per portare verticalità e carattere. Ottima beva.

#### **VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2021 TENUTA LENA DI MEZZO MONTE DEL FRÀ**

Olfatto dalla grande pulizia e finezza, inizia con un frutto deciso, prugna, amarena, ciliegia, mora, mirtillo, speziato di pepe nero, ginepro, cardamomo, tocco di buccia di arancio essiccato e fumè. Bocca densa, materia di spessore, tannino deciso ma finissimo, buona la persistenza. Vino giocato sulla fragranza e finezza.

#### **VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2021 TENUTA LENA DI MEZZO MONTE DEL FRÀ**

Miscellanea olfattiva di grande espressività, scuro, denso e fumè, emergono aromi di prugna matura, ciliegia nera, mora in composta, arancio candito, fiori appassiti, speziato dolce di cannella e pepe. Bocca giocata sull'armonia contrariamente a quanto ci hanno abituato la maggior parte dei ripassi. Ricchezza di estratto e un tannino deciso in ingresso, freschezza e sapidità guidano la buona progressione, finale su toni speziati.

#### **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2019 TENUTA LENA DI MEZZO MONTE DEL FRÀ**

Ventaglio olfattivo ampio e tipico, che esprime progressivamente sentori di ciliegia nera e prugna in composta, mora, mirtillo, marmellata di arance, legno di cedro, erbe aromatiche, grafite, pepe, ginepro, incenso, corteccia, sottobosco. Assaggio armonico e di grande equilibrio, morbido, carnoso, accogliente, tracciato da tannini nobili ben eseguiti e da una lunga scia speziata. Finale persistente con rimandi di spezie e arancio candito.

#### **AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA CLASSICO SCARNOCCHIO 2017 TENUTA LENA DI MEZZO MONTE DEL FRÀ**

L'Amarone Scarnocchio (corvina veronese, corvinone, rondinella) viene prodotto sulla punta più alta della Tenuta Lena di Mezzo, a Scarnocchio, nelle terre nere di Fumane, dove le vigne hanno l'età più importante. Qui le escursioni termiche dovute alla vicinanza delle Prealpi e il terreno vulcanico donano alle uve un profondo carattere. Il profumo è intessuto di prugne disidratate, more e mirtilli in confettura, china, pelliccia bagnata, eucalipto, legno di cedro, polvere pirica. Bocca ricca di carattere e ben strutturata, condita da gustosa verve fresco-sapida e tannini scalpitanti. Rintocchi fruttati in chiusura.



## LA CANTINA

**Monte del Frà** vuol dire oltre sessant'anni di passione per il vino, una tradizione che porta la firma della famiglia **Bonomo**. Questa storica **azienda**, nata nel 1958 grazie al fondatore Massimo, si è distinta fin da subito per il suo forte legame con i valori di tradizione, sensibilità, sostenibilità e rispetto per l'ambiente, caratteristiche che da sempre si riflettono in ogni bottiglia firmata Monte del Frà.

Situata nel cuore della DOC del Custoza, l'azienda oggi si estende anche nella Valpolicella Classica, mantenendo però radici ben salde nel proprio territorio. Il vino simbolo della sua identità è il Cà del Magro Custoza Superiore DOC, un'espressione autentica del luogo d'origine.



## UNA STORIA SECOLARE

La storia di **Monte del Frà** prende avvio nel 1958, tra le colline moreniche che circondano il Lago di Garda. Qui, **Massimo Bonomo** affitta alcuni terreni a Monte del Frà, iniziando a coltivare grano, fragole, pesche e uva. La produzione vinicola, all'epoca limitata e venduta sfusa nell'osteria di famiglia, era segnalata da un ramo di frasca, simbolo tradizionale delle antiche locande.

Tuttavia, la vocazione vinicola di queste terre ha origini ben più lontane: già nel 1492 i Frati dell'Ordine di Santa Maria della Scala di Verona si dedicavano alla coltivazione delle vigne. Un documento del 1619, custodito nella Biblioteca Capitolare di Verona, attesta l'affitto di 25 campi destinati a vigneti e alberi da frutto nei terreni di Sommacampagna, dove oggi si trova la cantina principale.

Attualmente, l'azienda è gestita dai figli di Massimo, Eligio e Claudio, supportati dai nipoti Marica, Silvia e Massimo. **Monte del Frà** è una storia di famiglia, un progetto che, grazie a sostenibilità, valorizzazione del territorio e selezione dei vigneti migliori, mira a offrire un prodotto di qualità dove il carattere si intreccia con il terroir. Questo impegno è testimoniato dai numerosi riconoscimenti ricevuti, sia a livello nazionale che internazionale.



## I TERRENI

**Eligio** è il custode delle vigne, Claudio è l'enologo, mentre Marica (figlia di Eligio) e i fratelli Massimo e Silvia (figli di Claudio) si occupano rispettivamente di export e delle attività aziendali.

**Monte del Frà** possiede oggi 137 ettari di terreni di proprietà e oltre 100 in affitto, distribuiti nelle principali denominazioni della provincia di Verona. Partendo da **Sommacampagna**, luogo d'origine, le proprietà si estendono al Lugana e alla Valpolicella Classica, dove la **Tenuta Lena di Mezzo**, acquisita nel 2006, rappresenta un punto di riferimento a est di Fumane. La struttura di **San Pietro** in Cariano, aggiunta nel 2019, ospita le attività di vinificazione, appassimento e stoccaggio dei prestigiosi rossi veronesi. Tuttavia, il cuore produttivo dell'azienda rimane a **Sommacampagna**, dove vengono affinati in legno la maggior parte dei vini della Valpolicella.



Marica Bonomo

**Marica Bonomo** ha risposto ad alcune domande sui vini e sulla zona, parlando del Custoza mi racconta:

*"Storicamente siamo stati abituati che un vino è migliore quando fatto con una singola uva, perché ha più espressione, più autenticità. Custoza è prodotto da 3 uve principali, Garganega, Cortese e Trebbianello e tutte attraverso il loro dna cercano di apportare le loro caratteristiche al vino, la struttura, l'aromaticità e la lungimiranza, sono vinificate separatamente e poi assemblate, in sostanza è come parlare di 3 vini che noi creano un unico vino"*

“Solo nel **Cà del Magro** è inserito anche l'Incrocio Manzoni, la l'uva principale è la Garganega che prende una sua dimensione qui, diversa da quella della zona del Soave dove trova un terreno vulcanico, qui trova un suolo morenico formatosi dopo pe glaciazioni, è tipico di queste parti la forte presenza di sassi bianchi che sono salati al contatto con la lingua, e cambiano i livelli da salatura con variare dei campi. L'altitudine qui non supera i 180 m s.l.m. e il Garda non dà escursioni termiche importanti. Però c'è un lato positivo da questo microclima, che dà costanza, anche in anni difficili come questo, dove c'è stato molto lavoro in vigna per portare a casa il risultato. Il produttore del **Custoza** cerca di fare qualità, riuscendoci, con dei concetti che erano visti storicamente in chiave negativa, facendo passare il messaggio che il Custoza era un assemblaggio per svuotare le cantine.”

“Azienda di famiglia, nasce nel 1958, col nonno e i suoi 4 figli, famiglia di mezzadri che pagava l'affitto al latifondista per lavorare le terre, affittò 2 stanze, in una stanza viveva e in una ci ha fatto una frasca, produceva fragole, pesche e uva, l'uva che produceva la trasformava in vino e ai tempi bastava esporre una frasca per capire che la si produceva e si poteva bere del vino sfuso al bicchiere.”

“Tutto iniziò da lì, purtroppo il nonno mancò giovane e mio padre si trovò a 22 anni a condurre la famiglia, quindi piano piano, passo dopo passo provò a continuare quello che aveva iniziato il nonno , quindi la frutta, il vino sfuso. Un ulteriore step ebbe inizio negli anni 80 con l'imbottigliamento e l'etichettamento dei vini, dopo lo scandalo del metanolo le aziende serie hanno iniziato la loro crescita, quindi **Monte del Frà** ha cominciato a vendere a livello locale, c'è stato un periodo storico nel quale 9 locali su 10 avevano Monte del Frà, a dimostrare il grande rapporto umano creato localmente e poi l'espansione in altre regioni italiane, a 19 anni ho iniziato a lavorare in azienda e dopo la laurea ho provato a cimentarmi con l'estero, dopo le prime grandi delusioni e l'arrivo di forze familiari fresche i mercati si sono aperti, ad oggi il mercato italiano copre il 35% del fatturato, l'estero è arrivato a coprire 68 paesi.”

“Da un'esigenza di coprire altre denominazioni come la Valpolicella nasce la voglia di cimentarsi anche in altre zone, così nel 2006 mio padre, uomo che prima di fare il vino deve governare la vigna, ha deciso di acquistare la Lena di mezzo la parte intermedia di quella collina a Fumane. Fumane è stato fortemente voluto da mio padre perché regala ai vini complessità, ma soprattutto verticalità ed eleganza. L'arrivo di un enologo dalla Valtellina abituato a cimentarsi con il Nebbiolo e le passiture ha dato inizio a un processo di alleggerimento della Valpolicella, con le prime vendemmie i vini erano chiamato i Pinot neri in Valpolicella, ma il tempo e i tempi ci hanno dato ragione visto che questo processo di alleggerimento è stato seguito da molti produttori.”



Lascio **Monte del Frà** con la consapevolezza di avere trovato un'azienda preparatissima a livello tecnico, garante del dna del territorio, e dalle dimensioni importanti, fare una produzione così generosa a questo livello è difficilissimo, quindi a me spetta di portarvi un messaggio che è super positivo, vini dinamici, dai grandi contenuti a livello organolettico, profondi ma dalla grande beva. Quindi sia che vi approciate ad un Custoza, un Charetto o un Amarone, **Monte del Frà** garantisce una continuità di idee e di vedute.

PRECEDENTE

SUCCESSIVO

## A PROPOSITO DELL'AUTORE



### ANGELO SABBADIN

Nato e cresciuto a Padova, lavora nei migliori ristoranti della città; alle Calandre sviluppa la sua conoscenza e passione suggellate dal riconoscimento come miglior Sommelier nel 2011 per la Guida de l'Espresso. Il vino è materia articolata e complessa, una passione, vera, un qualcosa che ti rapisce. Da raccontare e trasmettere come emozione. Fondamentale, per scriverne, è ascoltare e capirlo.

## LASCIA UN COMMENTO

La tua email non sarà pubblicata. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

COMMENTO

NOME\*

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

INVIA COMMENTO

## RECENSIONI CORRELATE

---

### PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori! Quello di cui vi parleremo sarà l'emozione e la verità che rimarrà sulla tavola prima che ci portino via le briciole. Sarà la persistenza dell'ultima goccia di vino prima che la bottiglia sia vuota. Ciò che leggerete sarà il frutto maturato dalla pianta della passione che questi giovani hanno coltivato per anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

### PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We will tell you about the emotionality and truth that will be left on the table before the last crumbs will be swept away... The persistence of the last drop of wine, before the bottle is empty. You will read about the ripe fruit of the passion plant that these young people have been growing over the years." President, 20 July 2009

Per informazioni, contatti, richieste di aiuto per la ricerca di un ristorante, di un vino, di un luogo gourmet o altro scriveteci. Saremo lieti di aiutarvi.

[info@passionegourmet.it](mailto:info@passionegourmet.it)

Passione Gourmet è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Milano con n° 173/2017 il 09/06/2017 - Iscrizione al ROC n. 30212/2017 del 07/09/2017.  
Copyright © 2018 Passione Gourmet, All Rights Reserved - Privacy Policy