

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 06 Ottobre 2023 | aggiornato alle 13:45 | 100000 articoli pubblicati



CHECK-IN

APP DOWNLOAD



VINI NATURALI

HOME » VINO E BEVANDE » CANTINE e CONSORZI

Casa Belfi, vini naturalmente frizzanti in armonia con la natura

Nata dall'incontro tra il noto produttore **Albino Armani** e l'enologo Maurizio Donadi, Casa Belfi propone una gamma di vini della tradizione trevigiana ottenuti con tecniche di viticoltura biologiche, sane e sostenibili

06 ottobre 2023 | 13:30



Le uve di Casa Belfi crescono secondo un metodo completamente naturale, senza l'uso di concimi, pesticidi o diserbanti chimici nei vigneti

Casa Belfi è il risultato della passione di **Maurizio Donadi**, un **enologo** nato nel 1977 e formato presso l'Istituto di Conegliano e l'Università di Padova. La sua dedizione alla viticoltura e al territorio di origine lo ha portato a fondare la sua azienda vinicola a San Polo di Piave in provincia di Treviso nel 1999. Questa zona, famosa per la produzione di Glera e Raboso, è stata nel caso di Donadi il punto di partenza e una spinta a produrre **vini "naturalmente frizzanti"** con questi vitigni. Nel 2000, dopo un incontro ispirato con **Albino Armani**,

produttore della Valdadige veronese con vigneti in Trentino, Veneto e Friuli, è nata l'idea di intraprendere un ambizioso progetto di viticoltura sana e sostenibile.



Casa Belfi azienda vinicola a San Polo di Piave

Casa Belfi: tradizione e natura

La produzione vinicola di **Casa Belfi** si ispira alla tradizione trevigiana e familiare, rispettando rigorosamente i cicli stagionali. L'azienda ha scelto di adottare i metodi produttivi della tradizione, legati in particolare alla prima vera versione - quella "antica" - del prosecco con le bollicine rifermentate in bottiglia e non sboccato. Questo approccio è stato seguito dai piccoli vignaioli che hanno preservato questa tradizione nel corso degli anni.

«Così si è sempre prodotto il prosecco prima dell'avvento delle moderne tecniche di vinificazione» puntualizza il fondatore di Casa Belfi. **Donadi si impegna soprattutto nella produzione di vini naturali, seguendo un approccio che rispetta il corso naturale**, senza l'uso di concimi, pesticidi o diserbanti chimici nei vigneti. Inoltre, vengono applicate pratiche agronomiche biologiche e steineriane, incluso l'uso di preparati biodinamici.

Casa Belfi: la teoria del "caos" che porta all'unicità

Gli stessi preparati biodinamici riflettono la visione singolare di Donadi, che è associata all'idea di "caos": questo disordine sarebbe associato ai microrganismi che interagiscono in modo non uniforme con il suolo e, di conseguenza con le viti, proprio per questo **ogni piccola area di terreno produce uve con profili aromatici e organolettici unici**. Anche in cantina, Casa Belfi adotta un **approccio naturale**. Vengono utilizzati lieviti indigeni e non vengono aggiunti solfiti (eccetto quelli prodotti naturalmente dai lieviti). Non vengono eseguite stabilizzazioni, filtrazioni o chiarificazioni "artificiali", vengono solo adottate quelle naturali che avvengono durante l'inverno, quando il freddo favorisce la formazione di depositi, e il travaso successivo avviene senza forzature enologiche. Maurizio Donadi spiega che «il vino si stabilizza da solo e decide quando è pronto per essere imbottigliato».





Le vigne di Casa Belfi

Il processo di **conversione all'agricoltura biologica è iniziato nel 2004**, seguito dalla certificazione biodinamica nel 2016. Oggi, Casa Belfi lavora ogni giorno per raggiungere equilibrio e armonia con la natura, al fine di imbottigliare vini che riflettano non solo le caratteristiche varietali e territoriali, ma anche l'energia vibrante che ne scaturisce. «Questa energia proviene dalla **forza vitale della pianta stessa** - spiega Donadi - abituata da sempre a difendersi e a reagire alle avversità e alle malattie senza l'uso di sostanze chimiche. **Solo una pianta sana e robusta può produrre vini di qualità** e di lunga conservazione»



L'enologo Maurizio Donadi

Naturalmente frizzante Bianco: il fiore all'occhiello di Casa Belfi

Uno dei vini più popolari di **Casa Belfi** è indubbiamente il **Naturalmente frizzante Bianco**, prodotto con **uve glera**.



06-10-2023

Pagina

Foglio 4 / 4

ITALIAATAVOLA.NET (WEB)



www.ecostampa.it

Questo frizzante con **bollicine sottili e persistenti** offre una vasta gamma di aromi, che spaziano dai profumi floreali e fruttati alle **note di agrumi, lievito e crosta di pane**. In bocca, è vivace e perfettamente bilanciato da **un'acidità fresca**. Questo vino è molto apprezzato dai consumatori, grazie alla sua versatilità in base al modo in cui viene servito. Versato delicatamente per separare i lieviti dal fondo, è un **aperitivo giovane e vivace**, con una freschezza legata agli agrumi. Tuttavia, alcuni preferiscono **gustarlo torbido**, agitando leggermente la bottiglia. In questo caso, il vino diventa più **ricco in struttura**, morbidezza e complessità grazie alla presenza dei lieviti ed è perfetto per accompagnare i pasti di tutti i giorni.

Casa Belfi

Via Guizza, 28 - S. Polo di Piave (Tv)

Tel 045 729 0033

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO E BEVANDE » CANTINE e CONSORZI

» Casa Belfi, vini naturalmente frizzanti in armonia con la natura - Italia a Tavola



CASA BELFI

VINI FRIZZANTI

ARMANI

BIOLOGICO

VINO NATURALE

ALBINO ARMANI

MAURIZIO DONADI

SCRIVI UN COMMENTO

• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343