VareseNews

Il vino al buio di Ca’ dell’Orsa a Materia

Pubblicato: Venerdì 8 Agosto 2025

Assaggio di vini guidato nel buio più totale. M**artedì 5 agosto, a Materia, l’evento “Aperialbuio”** ha ospitato tra i produttori locali anche **i vini di Ca’ dell’Orsa**, raccontati e proposti direttamente dal titolare **Valentino Bresciani**. I sensi, privati della vista, sono stati guidati all’assaggio dalle parole del viticoltore.

«Io e la mia compagna Selene abbiamo fondato **Ca’ dell’Orsa nel 2016, a Viggiù** – racconta Bresciani –. Fin dall’inizio ci siamo dedicati alla produzione di spumanti metodo classico, scelta dettata dalle caratteristiche dei nostri terreni e del clima locale».
La produzione di Ca’ dell’Orsa ruota attorno a tre etichette principali: Tram, un bianco fermo da traminer aromatico; Selva, uno spumante metodo classico; Le Prédère, una riserva di metodo classico a base Chardonnay.

A queste si aggiungerà a breve una quarta etichetta ancora senza nome, un altro metodo classico, questa volta a maggioranza Pinot Bianco, che promette di portare in bottiglia un’altra sfaccettatura del territorio e del lavoro minuzioso dell’azienda.
«Facciamo tutto noi – continua Bresciani –: dalla vigna alla cantina, fino alla vendita diretta. Abbiamo anche un punto degustazione in mezzo ai vigneti, dove accogliamo gli interessati per far vivere l’esperienza del vino a contatto con la terra da cui nasce».

Durante l’Aperialbuio, i partecipanti hanno degustato un vino senza conoscerne l’identità, affidandosi solo all’intensità degli aromi. «Per la degustazione a Materia abbiamo scelto il Tram, perché il traminer

aromatico è ricco di profumi ed è perfetto per stimolare i sensi in un contesto senza vista come questo», conclude Valentino.

di Nicole Pecchio