

L'identikit

di De. Bat.

## Poche bottiglie per un autentico taglio bordolese



«**M**i occupo personalmente del nostro piccolo vigneto - spiega Carlo Sitzia - che coltiva-  
mo a stretto regime biologico: questa terra, grazie all'argilla, ospita bene i cloni france-  
si del tipo Cabernet, Sauvignon e Franc, in-  
sieme alla Garganega. Usiamo naturalmen-  
te tutti prodotti naturali anche per comba-  
ttere muffe e parassiti, come lo zolfo e la ben-  
zoflatto, assecondando le caratteristiche della  
cultura biologica che è preventiva. I no-  
stri vini sono prodotti direttamente in  
casa attraverso una moderna attrezzatura  
di vinificazione, ma non sono filtrati e non sono corretti tramite  
gliceroli o altro». «Entusiasmo rosso» è anche citato nella guida ai 140  
bordolesi d'Italia edita da Terra Ferma. «Un'altra attività che ci riempie  
di soddisfazione - continua - oltre  
al corso di cucina per stranieri che  
teniamo ogni anno, è l'inserimento  
nel circuito delle Fattorie Didattiche,  
un'iniziativa nata dalla collabo-  
razione di Regione, Camera di Com-  
mercio, Provincia, Ulss e Coldiretti  
di Vicenza».

«Solo l'anno scorso - prosegue Sitzia - siamo stati visitati da 600 stu-  
denti di ogni ordine e grado, che pro-  
venivano anche da altre regioni,  
mentre dal Trentino o dalla Carin-  
zia sono venuti alcuni imprenditori  
che intendevano conoscere il no-  
stro modo di vivere e lavorare. An-  
che l'Università di Padova ci ha in-  
terpellati per alcuni stages per la fo-  
lta di agraria».

**«Entusiasmo rosso»:** Carlo Sitzia cura personalmente l'etichetta di terreno del "Palazzetto Ardi".



Michela Cariolaro con il suo "Entusiasmo", un vero taglio bordolese prodotto in pochissime migliaia di bottiglie. Michela è la cuoca del "Palazzetto Ardi", un agriturismo con alloggio che ha meritato la menzione del Touring club d'Italia nella sua guida. In basso, Michela e il marito Carlo Sitzia, già creatore nel 1981 della "Torre Vecchie" a Vicenza. (Foto di Francesco Dalla Pozza).

# Entusiasmo bianco & rosso

Carlo Sitzia e la moglie Michela Cariolaro hanno dato vita a Gambellara al "Palazzetto Ardi": tra le specialità due vini con un nome che riflette la passione con cui vivono l'enogastronomia

di Denise Battistin

**E**ntusiasmo è il sentimento che pervade Palazzetto Ardi, un grazioso agriturismo di Gambellara, al confine fra le province di Vicenza e Verona. Entusiasmo è la carica vitale e la passione che Carlo Sitzia e Michela Cariolaro, compagni di vita e di lavoro, dedicano alla propria attività. "Entusiasmo", non a caso, è anche l'etichetta del loro vino, prodotto in versione "rosso" e "bianco", frutto dell'ettaro di vigneto coltivato a Garganega, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Entrambi vicentini, Carlo e Michela hanno scelto la vita in campagna per dare vita ad un progetto che unisca il piacere dell'ospitalità al recupero dei sapori e della filosofia contadina, in una visione priva di leziosità manieristiche, ma ben concreta e realistica. Palazzetto Ardi nasce dunque da un amore autentico per la vita rurale, la semplicità, il gusto della genuinità e della terra, lavorata ancora con metodi e mezzi che ne assecondino i ritmi e che non violentino la natura. «Abbiamo cercato tanto un posto come questo - spiega Michela nella dimora quattrocentesca appartenuta ai conti Thiene - . Abitiamo qui da nove anni e da cinque abbiamo dato inizio al servizio di ristorazione. Ultimamente, da un paio d'anni, abbiamo anche approntato delle ca-