

### ***L'origine dell'azienda agricola Cà Lustra***

risale alla metà degli anni '60, quando Angelo Zanovello, ingegnere figlio di agricoltori, acquista un podere con casa rustica sui Colli Euganei. Per scelta del figlio Franco che nel 1977 Cà Lustra diventa una vera e propria ditta.

E' quindi da più di 30 anni Ca'Lustra si impegna con entusiasmo nella vitivinicoltura euganea avendo come obiettivo la qualità: un cammino appassionante in una terra unica per valenze naturali e storiche.

L'azienda è condotta da Franco Zanovello sia in vigna che in cantina con il contributo di numerosi e motivati collaboratori. I 25 ettari di vigneto, con altri 15 a oliveto, bosco e pascolo, sono tutti all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei suddivisi in numerosi "cru" dai particolari caratteri pedoclimatici.

La conoscenza profonda del territorio, lo studio e la sperimentazione incessanti, uniti alla ricerca storica, sono alla radice della personalità dell'azienda.

L'impegno produttivo si suddivide in 2 linee: con il marchio Ca'Lustra si vuole trasferire la "mission" aziendale relativamente ai vini di base; cioè bontà, semplicità e riconoscibilità. Prodotto e territorio intesi come sincera identità in bottiglia. I classici varietali sono frutto della ormai storica presenza, negli Euganei, dei vitigni Bordolesi, in particolare Merlot e Cabernet Franc (qui è in realtà il Carmenere) che, giunti attorno al 1870, si accompagnano ai numerosi vitigni bianchi veneti (Garganega, Tocai, Serprina, Malvasia, Pinella, Pedevenda, Moscato bianco e Fior d'Arancio ...).

Sono vini che portano in sé il carattere vulcanico e mediterraneo di questo piccolo acrocoro di oltre 100 colline emerse dalle acque dell'Adriatico appena 30/50 milioni di anni fa.

Molto più particolare è invece la valenza della linea "Zanovello" che è frutto del bisogno di progredire attraverso studio, esperienza, confronto. Dalla ricerca storica sulle prime civiltà venetiche ed euganee ("euganei" deriva proprio dal nome di una tribù proveniente dall'Anatolia e insediatosi qui attorno al 1000 a.c.) consegue un percorso culturale nel quale ci inseriamo con il frutto della nostra opera odierna. Per questo nell'etichetta "Zanovello" il segno attuale si inserisce in quello antico.

La vite è naturalmente il centro dell'attenzione lavorativa e tutta l'azienda è in coltivazione biologica, non solo per credo ambientalista ma soprattutto perché i vini, come l'olio extra vergine e tutti gli altri prodotti, devono essere semplicemente sani, autentici e invitanti. Sempre rispettando anche il rapporto qualità/prezzo che infatti è sempre messo in evidenza dalla critica come dal pubblico. Quest'anno ad esempio il più premiato sotto questo profilo è stato il "A' Cengia 2008" un Moscato secco. Ed è significativo che ormai siano 4/5 vini diversi a contendersi i massimi riconoscimenti e gli apprezzamenti da parte del pubblico. Tra Merlot e Cabernet (Sassonero e Girapoggio) e i Moscati nelle varie versioni, da secco a spumante, da vendemmia tardiva a passito, comunque ottenuti da Moscato bianco e da Fior d'Arancio, è un piacevole imbarazzo quello in cui si può imbattere ogni appassionato.

#### **Az. agricola Cà Lustra s.a.s.**

Via San Pietro, 50  
35030 Cinto Euganeo  
(PD) - Fraz. Faedo  
Tel 0429 94128  
[info@calustra.it](mailto:info@calustra.it)  
[www.calustra.it](http://www.calustra.it)