

Le anime del Recioto alla Cantina Valpolicella Negrar

Il Recioto è più di un semplice vino, è poesia sottile del tempo trascorso che si snoda attraverso i secoli. È la memoria dei vecchi contadini, che lo producevano con cura e amore. Nato nella zona della Valpolicella Classica (la più antica), migrato anche un po' più ad est sotto la denominazione "Valpantena", il Recioto ha origini remote. Derivato dall'appassimento di uve rosse autoctone, aveva già dei riscontri nel vino Retico dei Romani e nell'Acinatico del regno ostrogoto. Il nome Recioto compare verso la fine dell'800 e varie sono le possibili origini, dal greco "Recis" (grappoli staccati) al latino "Racemus" (grappolo scelto). L'origine più probabile deriva però dal dialettale "recia" che significa orecchio: si usa scegliere solo le parti laterali del grappolo perché più mature e zuccherine. È il 1888 l'anno cui risale il primo documento in cui compare il termine Recioto. Nel 1968 il Valpolicella viene disciplinato con la DOC: allora esisteva il Recioto Amarone della Valpolicella. L'Amarone veniva prodotto in quantità limitate mentre la maggior parte della produzione era destinata al Recioto. Il Recioto aveva lo scettro del grande vino della Valpolicella, era il vino più importante, fino agli anni '70 le uve venivano appassite quasi esclusivamente per fare il Recioto. Era e resta il vino più difficile da fare, un vino che mette alla prova i produttori in tutte le fasi della produzione. Impegnativo, richiede esperienza e bravura, tanto che l'intera lavorazione è una sfida (raggiungere complessità ed equilibrio tra alcol, acidità, zuccheri e struttura richiede tutte le competenze del produttore). Un lavoro costante e molto lungo, per il quale i costi di produzione sono alti. Ma il risultato è, quando ben riuscito, sublime, nel quale si concentra tutta l'esperienza e la sensibilità di ogni singolo produttore. Ci troviamo di fronte ad un vino emblematico, che racchiude in sé il territorio, la tradizione e una storia antichissima. Affascinante, unico, tutto da riscoprire. Certamente non può essere un vino quotidiano, da bere tutti i giorni, è quel nettare dolce che va raccontato, spiegato, fatto assaggiare per rivalutarne la versatilità gastronomica. Non è solo un vino da meditazione. È un simbolo: rappresenta la famiglia, il genius loci e l'ospitalità. Racchiude quegli echi passati quando offrire il recioto era il modo migliore per accogliere un ospite facendolo sentire a casa propria. Era il vino della domenica, della festa, dell'ospitalità. Ma quante

sono le anime del Recioto? La Cantina Valpolicella Negrar ha organizzato un'interessante degustazione, prendendone in esame ben sei su sette (purtroppo l'ultima tipologia è scomparsa). Sì, perché le declinazioni del papà dell'Amarone sono molteplici. Vediamole insieme. Il Recioto spumante, è una tipologia di Recioto da sempre contemplata dal disciplinare di produzione ma oggi riservata a pochissimi produttori. Uno di questi è proprio la Cantina di Negrar, ostinata custode di una tradizione. Il contrasto tra anidride carbonica e zuccheri non lo rende di così facile abbinamento gastronomico, forse è anche per questo che non ha così grande fortuna. Il Recioto "Mosso" o rifermentato in bottiglia è il vino che per tradizione si offre agli amici in visita nella terra valpolicellese o all'ospite di riguardo. Purtroppo non ne esiste una versione commerciale ma solamente "familiare", quindi è proprio necessario conoscere bene qualche produttore in zona, che sarà ben lieto di accogliervi con un calice di questo vino con la "panna", una bella schiuma violacea e dolce. La consuetudine locale prevede che venga imbottigliato il Giovedì Santo, con la luna nuova (ci potrebbero infatti essere le condizioni ideali per la seconda fermentazione). Non può essere vendibile perché accade che la pressione dell'anidride carbonica porti anche all'esplosione della bottiglia (che per nessun produttore è augurabile ovviamente).

Il Recioto Giovane, detto anche del Palio, può essere trovato principalmente in loco. Viene chiamato così perché esordisce con grande attesa alle due feste popolari della Valpolicella, il Palio del Recioto a Negrar e la festa del Primo Maggio a Pedemonte. Sono momenti topici per i produttori valpolicellesi, che fanno a gara per vincere l'ambito trofeo. La Cantina Valpolicella Negrar è riuscita nel difficile intento nell'anno 2015, aggiudicandosi la pole position al Palio del Recioto di Negrar con la vendemmia 2014. Le sue caratteristiche? È un vino ancora fresco, giovane, con gradazione alcolica bassa (intorno ai 10° di alcol) e un elevato contenuto zuccherino.

Il Recioto tradizionale, con alcool di 12°/13° e zuccheri variabili tra 100 e 130 grammi litro, viene affinato esclusivamente in acciaio. La commercializzazione avviene abbastanza presto, già a novembre per gustarne le caratteristiche

di gioventù dei profumi.

Il Recioto affinato in legno rappresenta per molti il Recioto moderno, nel tentativo di renderlo appetibile ai mercati extranazionali. Sicuramente è il più venduto e il più conosciuto internazionalmente. Viene commercializzato dopo minimo 2 anni, con un alcool piuttosto alto (può raggiungere anche i 15°) con zuccheri altrettanto alti (100-140 gr./litro). È un vino strutturato, avvolgente nelle sue note calde e morbide. Può raggiungere delle vette incredibili, quando è ben fatto. Il Recioto amandorlato (o ammandorlato) è una tipologia quasi sconosciuta, realizzata da pochissime aziende (fra le quali la Cantina Valpolicella Negrar, per l'appunto). Viene chiamato



così per la sua vena secca, asciutta, e il finale di mandorla. Vino austero, è un tipo di recioto che richiede un lungo affinamento in cantina. L'alcol è elevato (fra i 14° e i 16°), mentre gli zuccheri sono più modesti (20-50 gr./litro).

Uno dei reciotti scomparsi completamente dalla scena è il Recioto liquoroso: è stato tolto dal disciplinare nella modifica fatta nel 1990. Questo vino aveva una gradazione alcolica elevata, tra i 16 e i 20 gradi alcolici. Al tempo probabilmente uno dei modi per conservare i vini e stabilizzarne gli zuccheri era proprio quello di aggiungere l'alcool, pratica che da decenni oramai, grazie alle migliori conoscenze enologiche e all'evoluzione dei gusti, è caduta in disuso.

Il Recioto è venduto soprattutto in Italia (72%), di cui una grande fetta acquistata in loco, ma comincia ad espandersi anche all'estero con un 28% (Svezia, Finlandia, Germania con una

presenza stabile, ma anche Russia, Usa, Danimarca, Norvegia, Francia e altri stati). Sappiamo bene che in Italia e nel mondo i vini dolci sono in crisi, a causa di molti motivi, soprattutto per un cambio sostanziale di costumi e abitudini. Ora, la Cantina Valpolicella Negrar ha organizzato questo centrato incontro per riportare alla luce uno dei prodotti più blasonati della Valpolicella, per dimostrare che il Recioto viene dal passato ma è un vino attuale. Per avvalorare che si può abbinare non solamente con i dolci o con la classica fetta di salame, ha studiato delle ricette per ogni singolo vino. Scelta apprezzabile, con un intento didattico ammirevole. Purtroppo per me, che sono talebana quando assaggio i vini, non condivisibile. A livello puramente professionale i vini vanno assaggiati da soli, senza il cibo, per ascoltarli con la dovuta e totale attenzione, per esprimere poi un parere attento, misurato. Poi certo, nella quotidianità del non professionale i vini vanno assaggiati a tavola, con il cibo, questo è il loro ruolo. Quindi, fra i molti colleghi della stampa presenti, sono stata l'unica che non ha provato gli abbinamenti, ma ho raccolto pareri positivi fra quelli che l'hanno fatto. I vini assaggiati sono tutti rigorosamente prodotti dalla Cantina Valpolicella Negrar, a parte il Recioto Mosso. Che ci dimostra come il Recioto per loro sia importante, una realtà di 60 mila bottiglia all'anno nelle varie tipologie. Nata nel 1933, la cantina cooperativa si trova a Negrar (VR), conta 230 soci che coltivano 750 ettari di vigneti, distribuiti nella zona Classica, soprattutto in collina, e ha registrato nel 2014 un fatturato di 34 milioni di euro (65% all'estero). E ora, la parola ai vini. Nel bicchiere il Recioto della Valpolicella Docg Classico spumante 2013 è accattivante, con quei

suoi profumi di ribes, frutta rossa. Fresco, equilibrato sul frutto e sulle dolcezze, si lascia bere con piacevolezza e facilità.

Una bella scoperta il Recioto della Valpolicella Classico Mosso 2007, del socio Walter Ceradini. Come già detto, è molto difficile reperire qualche bottiglia di questa tipologia di vino. Autentico, forte, sincero, unisce complessità e lunghezza raggiungendo un equilibrio di rara godibilità. Non si smetterebbe di berlo, per quella sua freschezza e quella chiusura leggermente amara che spinge ai sorsi successivi.

Con il Recioto della Valpolicella Docg Classico Palio 2014, la Cantina Valpolicella Negrar ha vinto il Palio del 2015. In bocca risulta un po' sbilanciato sulle dolcezze, ha corpo delicato, poco strutturato per la sua gioventù ma è un'interpretazione della tipologia in stile.

Gran bella prova nel Recioto della Valpolicella Docg Classico Tradizionale 2013, fine ed equilibrato. Un vino caratteriale e territoriale, mai stucchevole, fresco, vitale, terge la bocca e infonde la voglia di bere. Altro vino che abbiamo assai apprezzato è il Recioto della Valpolicella Docg Classico Vigneti di Moron 2011. Questa è un'altra interpretazione rispetto alle altre anime, più delicate e immediate. Qui il legno conferisce corpo, avvolgenza, ampiezza e pienezza ma senza caricare il vino di note caricaturali ed eccessive. Vino denso, intenso, complesso, dal palato incisivo e di spessore. Mentre nel Recioto della Valpolicella Doc Classico Vigneti di Moron 2001 le note del legno hanno inciso troppo sul tessuto del vino e anche la morbida dolcezza risulta un po' ruffiana. In chiusura il Recioto della Valpolicella Doc Classico Amandorlato Amando 2008: consistente, opulente, caldo, alcolico.

