



PRUVINIANO LA NUOVA COLLEZIONE DELLA CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

La Cantina Valpolicella Negrar ha deciso di festeggiare i suoi ottantacinque anni dando alla luce un nuovo progetto, la collezione Pruviniiano: Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore prodotti con le uve di Marano. Il nome deriva da un antico toponimo della vallata di Marano, la Valle Provininanse, che a sua volta proviene da Provinus, Probinus o Probus: evidente il richiamo alla presenza da queste parti di veterani e coloni romani. Come mai il colosso cooperativo del territorio valpolicellese ha preso a lavorare separatamente le uve che vengono dalla valle di Marano, lontana appena tre o quattro chilometri da quella "nata" di Negrar? "Marano è un territorio di grande personalità, freddo e con terreni sciolti che occorre assecondare per poter leggere il variegato intreccio fra suoli, terreni e microclimi. Qui l'uva matura una settimana dopo di Negrar, probabilmente ci sono delle correnti più fredde", commenta Daniele Accordini, enologo e direttore generale di Cantina Valpolicella Negrar. Una nuova sfida, perché se Negrar è la patria da sempre del corpo e della potenza, Marano si distingue invece per finezza e bevibilità. Marano si riconosce sempre, anche nelle degustazioni alla cieca, per l'eleganza che dimostra, che ci riconduce ai canoni della tradizione più vera (lontana dai muscoli e dalla concentrazione), quella fatta di vini sottili e freschi, dai colori tenui. Il progetto nasce tre anni fa, quando la Cantina Valpolicella Negrar decide di prendere in gestione la seicentesca Villa Capetti con i suoi quarantasei ettari vitati attorno. La villa si trova a Prognol, contrada di acque e di mulini, il cui nome deriva proprio da Progno (in dialetto veronese significa torrente). Il vigneto è fra i 200 e i 300 metri d'altitudine, con tre tipologie di terreni: quelli sui 300 metri sono rocce vulcaniche, quelli sui 250 metri sono di sciaia rossa (in dialetto sciaia significa scheggia, e qui sta a significare la presenza di zone ferrose), quelli sui 200 metri sono di tipo calcareo, limoso, argilloso. Abbiamo assaggiato i vini durante una serata nella quale si sono esibiti i musicisti dell'Arena di Verona, l'artista Penelope Moore che pennellava un grande quadro basandosi sulle sensazioni gusto-olfattive trasmesse dal vino e Ada Riolfi, cuoca della rinomata Enoteca della Valpolicella, che ci ha servito una cena impressionante. Siamo rimasti sorpresi dal Valpolicella Superiore 2015, dai profumi nitidi di ciliegia, dalla beva fresca e piacevole.