

La Valpolicella fra incanti e segreti da scoprire

[Home](#) » [Turismo](#) » [La Valpolicella Fra Incanti E Segreti Da Scoprire](#)

📅 7 Marzo 2022 | Scritto da [Alessandra Piubello](#) |
Pubblicato in [turismo](#)



Si resta catturati a vita dalla magia di questa zona collinare così storica e affascinante, unica nel panorama vitivinicolo. Colori e cromie di un paesaggio pennellato dal verde di vigneti, ulivi e cipressi; contrappuntato dai chiaroscuri delle “marogne”, i tipici muretti a secco di sassi, a orlare stradine di campagna e a sostenere i terrazzamenti delle vigne; punteggiato di bianco quando i fiori di ciliegio imbiancano le colline valpolicellesi. Camminando fra le colline vi imbatterete in vecchie pievi, antichi capitelli, secolari fontane, sontuose ville venete, accompagnati dall'eterno scorrere dei “progni” (torrenti). Su tutto una luce che ammorbidisce le linee e conferisce profondità ai colori.



Scendendo dalle colline il paesaggio si antropizza e perde un po' di poesia.

Il territorio della Valpolicella si estende per duecentoquaranta chilometri quadrati, delimitato a nord dai Monti Lessini, a sud dal fiume Adige, a ovest dalla Valdadige e ad est dalla romantica città di Verona. Il vicino Lago di Garda si trova a quindici chilometri più a ovest. L'area vitata è di circa 8.400 ettari.



Nei secoli, la viticoltura in zona si è ampliata e specializzata soprattutto grazie alla sua particolare conformazione orografica, caratterizzata da valli longitudinali da sud verso nord. L'identità e la complessità dei vini della Valpolicella nascono proprio in queste valli, dove si infilano le calde

brezze provenienti dal Lago di Garda che incontrano l'aria fresca dei Monti Lessini. La zona storica, definita come classica, comprende da ovest a est, le tre vallate di Fumane, di Marano e di Negrar e gli areali dei paesi di Sant'Ambrogio di Valpolicella e di San Pietro in Cariano. Il disciplinare di produzione aggiunge poi la zona della Valpantena Doc con l'omonima valle e poi l'areale della Doc della Valpolicella Est, con le valli di Illasi, Tramigna e Mezzane e i comprensori del comune di Verona.

Variegata è la conformazione geologica, con variabilità nei suoli notevoli: formazioni calcaree (le più diffuse sono i calcari marnosi e le arenarie calcaree), suoli argillosi, rocce calcaree, basalti, depositi morenici e fluviali. La composizione così versicolore si trasmette ai vini che nascono in questo peculiare microclima.

L'etimologia del nome Valpolicella (che compare per la prima volta in un decreto dell'imperatore Federico Barbarossa nel 1177) è ancora incerta, fra le varie interpretazioni le favorite sono "valle molto beata", dal greco *polyzéllos*, che significa "molto beata" o "valle dalle molte cantine", val-poli-cellae, dal latino *cellae* (cantina). D'altronde la viticoltura in queste colline è sempre stata un *modus vivendi*. I resti fossili che vi si trovano attestano l'esistenza di viti coltivate della specie *Vitis vinifera sativa* che risalgono all'età del ferro. Molte sono le citazioni dell'attività di vinificazione in Valpolicella da parte dei classici greco-romani, a testimonianza dell'importanza vinicola della zona.

Quattro fratelli nascono in queste aree: l'Amarone, il Valpolicella – Valpolicella Superiore, il Valpolicella Ripasso e il Recioto. Se le uve utilizzate sono le stesse (Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni minori), le tecniche di vinificazione sono diverse. Va dato atto ai valpolicellesi di aver sempre creduto nei vitigni autoctoni, senza cedere alle lusinghe degli internazionali. Il Valpolicella Doc, documento storico

di antichi ritmi contadini, nato come un vino fresco, spontaneo e godibile e quasi scomparso con questo stile per molto tempo, sta invece ora finalmente ritrovando una sua via espressiva in alcuni produttori illuminati. Il morbido Ripasso Doc ("ripassato" sulle vinacce dell'Amarone) così tanto amato soprattutto all'estero, continua a mietere successi di vendita. Ecco poi i due fratelli più uniti, il grande Amarone Docg e il dolce Recioto Docg. L'Amarone ha rubato a tutti la scena internazionale, con la sua grande concentrazione e struttura, eleganza e complessità uniche. Potenza unita a morbidezza e sontuosità estrattiva, per un'opulenza longeva negli anni. Molto amato all'estero, spesso anzi "modellato" sul palato straniero, l'Amarone si era progressivamente allontanato dal vino che noi veronesi ben conosciamo. Sembra che in questi ultimi anni ci sia un ripensamento, probabilmente dovuto anche ad un cambio di passo nel gusto degli amatori internazionali. Speriamo che si torni alle origini, prima che sia troppo tardi.



L'Amarone è nato probabilmente dal Recioto, sempre comunque con la tecnica dell'appassimento, pratica nella quale i veronesi sono maestri. Il Recioto un tempo 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 sue fasi e che li rende più fieri nel raggiungimento dei risultati sperati. Il recioto un tempo era il modo migliore per accogliere un ospite facendolo sentire a casa propria. Purtroppo ha visto un tracollo di vendite, come tutti i vini da meditazione in Italia.

Ecco alcuni indirizzi dove assaggiare questi vini, partendo dai *comuni nei pressi di San Pietro in Cariano*, il cuore della Valpolicella. A Castelrotto (fate un salto anche in piazza per ammirare la visuale e per fare uno stop all'enoteca Castrum), **Monte dall'Ora**, circa dodici ettari coltivati in biodiversità, con vini certificati bio dallo stile identificativo e ben interpretato. Scendete a Pedemonte per andare dai **fratelli Tedeschi**, una famiglia storica, presenti come viticoltori in Valpolicella sin dal 1630. Sabrina, Riccardo e Antonietta hanno fatto un grande lavoro di zonazione sui loro cru e ultimamente, dopo anni di studio, hanno potuto identificare la firma aromatica dei differenti vini e del vigneto a cui corrispondono. I vini, nel solco della tradizione e strutturati per durare nel tempo, vi porteranno per mano alla prova pratica.

Poco distante **Brigaldara**, cifra stilistica impeccabile e raffinata che dà vita a vini austeri ed eleganti, di grande personalità. Da visitare la pieve romanica di San Floriano, poco lontano.

Saliamo a *Marano di Valpolicella* per visitare **Novaia**. Marcello Vaona con i suoi 7 ettari in regime bio certificato, è un interprete attento e rispettoso dei frutti della terra coltivata da generazioni prima di lui, sin dal Settecento.

Proseguiamo verso **Clementi**, azienda agricola Gnirega, nata per la passione di Pietro Clementi, attento a seguire le orme della tradizione, con vini agili, dinamici eppur polposi. Oggi ci sono i figli con lui a proseguire la sua strada nei 14 ettari di

proprietà.

Da **Antolini** siamo accolti dai fratelli Pierpaolo e Stefano, in prima linea dagli anni Novanta. Gli Antolini intervengono il meno possibile, puntando tutti gli sforzi sulla tradizione e la territorialità, attraverso dei vini eleganti e godibili.

Alessandro e Nicola Castellani di **Cà la Bionda** sono la quarta generazione, che ha operato scelte importanti, come la certificazione biologica sui quasi 30 ettari di proprietà. Nel calice ritroviamo il senso del luogo: finezza, sapidità e armoniosa beva. E' interessante visitare due antiche chiese nelle vicinanze molto suggestive: quella di Santa Maria Valverde, nei pressi della frazione San Rocco e quella di Pozzo di Valgatarà. Di grande interesse naturalistico sono anche i Covoli di Marano di Valpolicella, Coalo del Diaolo e Buso Streto, due grotte carsiche, ricche di concrezioni calcaree, che si raggiungono con un suggestivo percorso lungo prati e boschi, percorribile tutto l'anno.

Una deviazione per *Negrar* per **Villa Spinosa**, dove Enrico Cascella Spinosa dal 1990 vinifica i suoi vini, caratterizzati da un'energia tesa, luminosa, dal frutto nitido, dal palpito speziato e dalla finezza di tratto. Stefano e Antonio **Mazzi** seguono la cantina dove il padre Roberto iniziò a imbottigliare nel 1960 e gli 8 ettari vitati, insieme all'agriturismo. Uno stile fedele al territorio, di marcata impronta ben proporzionata e austero. Bussate anche alla porta di Claudio **Viviani** e della moglie Sandra Hament per visitare i dieci ettari vitati nell'alta valle di Negrar e per assaggiare vini di carattere, onesti, accumulati da una piacevolezza e scorrevolezza di beva.

Nei dintorni va visitato il Giardino di Pojega all'interno di Villa Rizzardi, opera dell'architetto Luigi Trezza, risalente al 1783, che rappresenta uno dei più tipici esempi di giardino all'italiana. La villa appartiene alla famiglia **Guerrieri Rizzardi**,

produttori di vino su quattro tenute: a Negrar, appunto, a Bardolino, a Soave e a Dolcè. A Negrar troviamo anche le Cave di Prun, antiche cave sotterranee di marmo rosa usate per i principali monumenti del veronese. Per gli amanti delle passeggiate e della natura, ma anche della letteratura, vale la pena percorrere i sentieri salgariani, percorsi dedicati allo scrittore Emilio Salgari e ai personaggi protagonisti dei suoi libri.

Pochi chilometri e raggiungiamo *Fumane*. Mete interessanti sono la grotta, di epoca preistorica (con una figura antropomorfa considerata il reperto di pittura più antico in Europa, risalente a 35.000 anni fa); il Parco Naturalistico di Molina, una vera oasi con le sue cascate fra i boschi (e annesso museo botanico); il santuario della Madonna delle Salette, costruito per chiedere la protezione contro la devastante malattia della fillossera delle viti. Visita a **Le Salette**, viticoltori dall'Ottocento, tanta cura in vigna e vini complessi, materici, con un'energia vitale che invita alla beva.

Proseguiamo per **Monte Santoccio**, dove Nicola Ferrari, che lavorava per Quintarelli, inizia la sua avventura nel 2006. I genitori possedevano già le vigne, alcune addirittura novantennarie, per un totale attuale di sette ettari e mezzo. Vini che hanno il volto del luogo. A volte da attendere per farli esprimere nella loro luminosa bellezza, ma sempre fini e incisivi, tesaurizzati nella memoria.

Raggiungiamo **Secondo Marco**, l'azienda fondata da Marco Speri nel 2008, forte dell'esperienza accumulata nella storica famiglia Speri. Ha deciso di volare con le sue ali, a modo suo. Come fanno i suoi vini che ti mettono le ali, emozionandoti con la loro danza dal ritmo serrato, che ti avvolge in un vibrante abbraccio che difficilmente dimenticherai.

Ci arrampichiamo verso Cavalò, frazione di Fumane, dove Tiziano e Daniele **Accordini** nel 2008 hanno deciso di spostare la cantina fondata a Pedemonte

(dove hanno ancora vigne di più di quarant'anni) nel 1980. Siamo in una delle zone più alte della Valpolicella Classica, a circa 600 metri di altitudine e i vini ne risentono in freschezza e intensità aromatica. L'attenzione all'ecosostenibilità si esprime con il regime biologico certificato e l'utilizzo di fonti rinnovabili, anche nell'agriturismo.

Ora ci dirigiamo a Mazzurega per incontrare il filosofo del vino, Zeno Ziglioli, a **Monte dei Ragni**. Zeno aborrisce la monocultura: ortaggi, cereali, alberi da frutto e olivi, animali (in vigna lo aiuta anche un cavallo) sono parte del suo sistema vitale. Coerente, autentico, spirito libero e pensante Zeno è energia pura. Che trasmette ai suoi vini, identitari, profondi, fini e succosi.

Scendiamo ora verso *San Pietro in Cariano* per visitare **Lorenzo Begali**, il primo ad imbottigliare in famiglia nel 1986, anche se l'azienda nasce nel 1943. Lorenzo, affiancato dai figli Giordano e Taliana, conosce palmo a palmo i suoi vigneti estesi su dodici ettari. I vini assomigliano a Lorenzo: veraci, diretti e schietti. Per coglierne appieno tutte le sfumature vanno un po' attesi nel bicchiere: non sono subito accoglienti e cordiali come invece sono in famiglia Begali.

Una delle ricchezze della Valpolicella sono le antiche ville: una deviazione verso Gargagnago per ammirare Villa Serego Alighieri, tuttora proprietà dei discendenti del sommo poeta Dante Alighieri (potete anche acquistare prodotti tipici). Poco lontano vi è la sede della strada del vino. In Valpolicella ci si può dedicare al tempo libero con lunghe passeggiate sui sentieri o scorrazzando in mountain bike, oppure a cavallo al Circolo ippico Valpolicella; ancora si può andare a rilassarsi alle terme Acquardens.

Anche le zone dell'aerea più a est sono bellissime, non a caso la *Valpantena* è conosciuta come "la

valle di tutti gli dei". Qui, a Grezzana, ha sede la storica azienda **Bertani**, fondata nel 1857, icona indiscutibile della Valpolicella. I suoi vini hanno marcato un'epoca e continuano a essere dei riferimenti assoluti, unendo tradizione e innovazione.

Ancora più Oriente, a *Cellore d'Illasi*, **Romano Dal Forno**, affermandosi come uno dei migliori produttori di Amarone, ha trainato tutta l'aerea della Valpolicella Est. I suoi vini, celebri al mondo, sono intensi, concentrati, frutto anche di un manicale lavoro in vigna.

Da non dimenticare l'areale di *Mezzane* con **Roccolo Grassi**. Negli anni '70 Bruno Sartori decide di dedicarsi alla viticoltura, nel 1980 produce la prima bottiglia. Nel 1996 entra in azienda il figlio Marco Sartori, enologo, che fonda "Roccolo Grassi", dal nome del vigneto nella Val di Mezzane considerato il cru aziendale. Marco, determinato, dalle idee chiare che persegue con attenzione e meticolosità, produce accuratamente pochi vini estremamente legati al territorio, riconoscibili e ben espressi da caratterizzazioni d'autore. Proseguiamo verso l'azienda agricola **Camerani**. Marinella è la vulcanica fondatrice, nel 1986 esce con la prima etichetta di Corte Sant'Alda, nel 2003 si certifica biologico, dopo 7 anni in biodinamico. Ad affiancarla da anni la figlia Federica e da poco anche l'altra, Bianca. Marinella è visionaria, sperimentatrice, sempre alla ricerca. Il lavoro di zonazione è ormai concluso, e molto bene, sui venti ettari (con l'altra azienda Adalia e Podere Castagnè, con l'agriturismo) di proprietà. Una sosta imprescindibile per assaggiare vini territoriali e veraci.

Questo per indicarvi solo alcuni nomi, sicuramente trascurandone molti altri, sia nella Classica sia nell'areale Est, non me ne vogliano altri bravi produttori che per ragioni di spazio non sono stati

inseriti.

Una giornata in Valpolicella, fra i produttori famosi internazionalmente

Si parte con un buon caffè e sfogliatine all'Amarone artigianali nella **pasticceria Rossini** a Santa Maria di Negrar, una delle famiglie pasticciere più rinomate nel Veronese. Proseguiamo per Negrar, pochi minuti e siamo da **Quintarelli**, la storica azienda simbolo della Valpolicella. Tradizione e mito, quintessenza del territorio. Una realtà che si è sempre defilata dalle luci dei riflettori, per restare con le radici ben ancorate alla terra. Breve sosta al **salumificio Caprini** di Negrar per la pluripremiata soppressa e poi dieci minuti per Pedemonte verso **Speri**, un altro nome di riferimento per la Valpolicella, storica azienda familiare le cui origini risalgono alla seconda metà dell'Ottocento. Lo stile è tipico e riconoscibile, vini classici che non tradiscono. Dieci minuti per Fumane, all'**Enoteca della Valpolicella** dove Ada, in un antico fienile del 1400, superbamente ristrutturato, fa una cucina tradizionale valpolicellese con un tocco di creatività, accompagnandola con una carta dei vini decisamente interessante.

Poi si parte alla volta di **Allegrini**, pochi minuti per raggiungere la rinascimentale Villa Torre, un vero gioiello d'architettura (da visitare). Gli Allegrini, presenti in Valpolicella sin dal XVI secolo, fondano l'azienda nel 1854. Determinante è stato il loro contributo nella Valpolicella degli anni '80; innovatori, sono celebri nel gotha mondiale del vino.

Dieci minuti per Gargagnago, dove ha sede l'azienda **Masi**. Sandro Boscaini, patron nell'azienda di famiglia (i Boscaini sono presenti almeno dal 1772 nella produzione vinicola in Valpolicella) è conosciuto in tutto il mondo come Mister Amarone. Instancabile precursore, il più autorevole ambasciatore dell'Amarone nel mondo, Boscaini,

uomo modesto e leale, ha fatto la fama del territorio.

In quindici minuti arrivate al **Park Hotel Villa Quaranta**, una villa seicentesca nel verde, con un centro benessere faraonico di 2.500 metri quadrati, fra centro fitness, piscine coperte e all'aperto, saune, idromassaggi, centro estetico. Per una sosta rigenerante in un luogo magico. Per cena potrete decidere di restare al ristorante dell'hotel, **Borgo Antico**, con piatti più internazionali od oltrepassare la strada verso la **trattoria Alla Coà**, della famiglia Beltramini, un'insegna di cucina territoriale e tipica, ma con raffinate evoluzioni.

Dove dormire

Villa La Magioca Raffinatissimo relais di classe e charme, a Negrar, con parco e piscina. Stile Liberty e Coloniale per questa casa privata trasformata in un B&B di lusso, dedicato al benessere e all'accoglienza perfetta dei clienti. Soggiorno romantico indimenticabile.

Byblos Art Villa Amistà Una villa veneta del 1700, con parco, affreschi e reperti secolari, uniti ad arredi interni contemporanei e a esposizioni di artisti mondiali, la rendono un originale museo d'arte contemporanea, con stanze di design. A Corrubbio di Negrarine, con spa e piscina. Il ristorante ha una stella Michelin, l'unico in tutta la Valpolicella Classica.

Relais Villa Selle Un'antica villa veneta del Quattrocento recuperata magistralmente, a Fumane. La struttura offre non solo camere ma anche monocali e bilocali con cucina attrezzata privata e soggiorno per gli ospiti. Immersa tra olivi e vigneti, è dotata di una piscina: ideale per la quiete e il relax. Dimora storica dei Giona, famiglia di origine ebraica residente a Verona, viene costruita tra la fine del 1400 e i primi anni del 1500 a San Pietro in Cariano. La struttura, con diciotto camere, possiede un romantico parco, costellato di statue e

fontane, un laghetto, un giardino di bossi e un vigneto. Nella torre medievale, vi è un'enoteca dove si possono degustare i vini della Valpolicella ed i saporiti prodotti della terra veneta.

Agriturismo Corteforte Circondato dal verde e dai vigneti, essendo anche un'azienda vinicola, l'agriturismo Corteforte a Fumane è una dimora di campagna che permette di dormire in quattro camere doppie situate all'interno di una torre medievale, tutte arredate con mobili d'epoca e che portano il nome delle uve tradizionali della zona, ricche di charme, ma dotate di tutti i più moderni comfort.

Cà dei Maghi Hotel a Fumane a conduzione familiare dalle camere arredate con particolare attenzione ai dettagli e molto confortevoli. Dotato di sauna, piscina con idromassaggio è anche un ristorante di cucina tipica e produttore di vino.

Dove acquistare prodotti tipici

I sapori del Portico Una visita alla gastronomia dei Berardinelli ad Arbizzano è d'obbligo: non fermatevi solo nel negozio traboccante di referenze, fatevi portare sotto, nelle grotte di affinamento dei formaggi e nella sala degustazione, per assaggiare formaggi unici e salumi ottimi, frutto di antiche lavorazioni combinate a ricette innovative.

La bottega di Corrado Benedetti Fin dagli anni '50 la famiglia Benedetti offre un'ampia scelta di specialità preparate artigianalmente da esperti salumieri e maestri casari. A Sant'Anna d'Alfaedo vendono carni selezionate, salumi tipici, formaggi stagionati e affinati, conserve, confetture, mostarde, giardiniera. Nell'area verde dell'azienda, Bosco allegro, è possibile fermarsi per un pic-nic.

Dove mangiare

I Caprini A Negrar, autentica cucina casalinga in

una trattoria che ha una storia dal 1907. Dopo quattro generazioni la proposta è ancora legata ai sapori del territorio, alla valorizzazione della tradizione e alla genuinità dei prodotti. Imperdibili le lasagnette tirate a mano. Ampia selezione di vini locali.

Dalla Rosa Alda Cercate di arrivare un po' prima così potete visitare la pieve romanica del XII secolo a San Giorgio. Nella storica trattoria di San Giorgio, datata 1853, i Dalla Rosa si tramandano di generazione in generazione i segreti di una cucina tradizionale ben radicata sul territorio. Dall'orto biologico e dai sani prodotti locali escono ricette semplici e autentiche. Cantina scavata nella roccia da visitare, con vini principalmente veronesi.

Antica Osteria Paverno A Valgatara, frazione di Marano di Valpolicella, un'osteria verace, a conduzione familiare, con piatti tipici veronesi, realizzati con prodotti del territorio ricercati con passione. La sala dai muri con pietre a vista, camino e ambiente rustico è calda e accogliente; nella terrazza esterna, d'estate, sarete accarezzati dalla brezza collinare. Carta dei vini giocata sul territorio valpolicellese, con particolare attenzione a Marano.

La Cru E' a Romagnano (zona Valpantena) che lo chef Giacomo Sacchetto consolida la sua stella Michelin con il passaggio alla stella verde, che contraddistingue i locali impegnati a favore di una gastronomia sostenibile. Il ristorante si affaccia sull'orto bio-dinamico, le vigne e l'uliveto, che forniscono buona parte delle materie prime per la cucina, che propone ricette creative, basate sulla tradizione.

Villa De Winckels A Marcemigo di Tregnago, nell'areale della Valpolicella Est, la famiglia Merzari dal 1990 è proprietaria di questa dimora dal passato glorioso (fortilizio militare, monastero, dimora del generale asburgico a cui è dedicato il nome). La