

L'UNIVERSO VALPOLICELLA

ALESSANDRA PIUBELLO

Già conosciuti e amati in epoca romana, nel corso dei secoli i vini della Valpolicella si sono sempre fatti apprezzare per i loro caratteri e la versatilità. E oggi sono rossi da primato.

Un paesaggio collinare pennellato da distese di rigogliosi vigneti a pergoleta veronese, solcati da linee di *marogne*, i tipici muretti a secco. A punteggiarlo, qua e là, cipressi, vecchie pievi, antichi capitelli, secolari fontane, sontuose ville venete, accompagnati dall'eterno scorrere dei *progni* (torrenti). I colori catturano lo sguardo. Il caldo rosa brunito della pietra locale caratterizza l'ambiente non meno del verde brillante delle vigne. Un quadro che ci porta

a nord-ovest di Verona, in Valpolicella, territorio che si estende per 240 km² ed è delimitato a nord dai Monti Lessini, a sud dal fiume Adige, a ovest dalla Valdadige e a est dalla romantica città di Verona.

L'identità e la complessità dei vini della Valpolicella nascono proprio in queste valli dove le calde brezze provenienti dal vicino Lago di Garda incontrano l'aria fresca dei Monti Lessini, creando microclimi ideali per la coltura della

vite *in primis*, ma anche del ciliegio e dell'ulivo. Variiegata è la conformazione geologica, con variabilità notevoli nei suoli, che conferiscono ai vini caratteristiche differenti. La zona storica, definita "classica", comprende, da ovest a est, le tre vallate di Fumane (rocce calcaree stratificate), di Marano (vulcaniti basaltiche, denominate *Toari*), di Negrar (terreni argillo-limosi) e gli areali dei paesi di Sant'Ambrogio di Valpolicella (suoli calcarei) e di San Pietro in



MURI A SECCO O MAROGNE IN VALPOLICELLA

Cariano (di origine alluvionale). Il Disciplinare di produzione aggiunge poi alla zona classica quelle della Valpantena, con le valli Squaranto e Mezzane, e la Valpolicella Est, con la Val d'Ilasi e la Val Tramigna (suoli cartonatici).

UN PO' DI STORIA

Il vino Retico, tanto caro ai romani, si produceva nella Retia, la zona collinare e pedemontana che faceva parte della provincia romano-veronese. L'uva retica con cui si realizzava questo vino si trova già citata nel II secolo a.C. da Celso Aulo Cornelio e poi, nel I secolo d.C., da Lucio Giunio Moderato Columella. Del vino parlano altri autori latini come Virgilio, Marziale e Strabone, ma è a Plinio il Vecchio che si deve l'attestazione più importante, quando, nella *Naturalis Historia*, fa riferimento al "Veronesis agro" come zona di produzione. Lo stesso autore descrive poi l'uva retica, sostenendo che derivi da una pianta generosa, che preferisce il clima temperato e che, una volta

strappata dal suo territorio di origine per essere impiantata in altre regioni, perde gran parte delle proprie qualità. Il vero cantore dei vini valpolicellesi fu però Cassiodoro, ministro del re ostrogoto Teodorico: le sue parole nel descrivere l'Acinatico – questo il nome del vino – ci confermano che la pratica dell'appassimento veniva eseguita già a quell'epoca.

Il nome del territorio appare per la prima volta nel 1177, quando un decreto di Federico Barbarossa scrive della "Val Polesela" che, secondo alcuni deriva dal latino *Vallis Poli Cellae* (valle dalle molte cantine), anche se l'etimologia resta incerta. Nel 1200 erano già oltre 90 le località della zona menzionate per la viticoltura e gli stessi proprietari decisero di stabilire delle norme per la raccolta e il commercio delle uve, oltre che per la vendita del vino.

Nei secoli successivi la Valpolicella si confermò terra da vini ed espanso la propria fama di luogo benefico, dove poter vivere in condizioni di ottima

salute. Questa nomea attirò moltissimi nobili che si trasferirono sulle colline del Veronese e costruirono magnifiche ville circondate da diversi ettari di giardini che per la quasi totalità della propria estensione avevano funzione di aziende agricole e vitivinicole.

Al 1925 risale la prima organizzazione che – sotto lo stemma del Vicariato – operava come organismo di tutela dei vini della Valpolicella. Ma è nel 1970 che nasce l'attuale Consorzio della Valpolicella, oggi presieduto da Christian Marchesini e diretto da Olga Bussinello. *"Il Valpolicello – afferma Olga Bussinello – è il vino portabandiera del territorio. Grazie alla sua bevibilità, al suo limitato grado alcolico e al buon rapporto qualità-prezzo è molto apprezzato, anche all'estero. È un buon alimento per accompagnare i pasti ed è un vino quotidiano, da bere tutti i giorni. Da parte delle aziende c'è un ritorno al voler investire più sul Valpolicello, alcune addirittura hanno dedicato dei vigneti solo alla produzione di questo vino"*.



VIGNETI A NEGRAR IN AUTUNNO



GRAPPOLO DI CORVINA

I VITIGNI

La Corvina Veronese (detta anche *Cruina* o Corvina) è uno dei principali vitigni dell'uvaggio dei vini della Valpolicella. Può entrare nella composizione in una percentuale variabile dal 45 al 95%; è tuttavia ammessa in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina. Il suo acino è di media grandezza, la buccia, blu-violacea, è spessa e consistente, molto pruinosa e contiene una polpa dal sapore semplice e dolce. Germoglia tardivamente e la sua maturazione è medio-tardiva. La vigoria è buona e la produttività costante, è mediamente sensibile alle crittogame della vite ma notevolmente sensibile allo stress idrico e alle scottature da sole degli acini. Dona ai vini della Valpolicella un'inconfondibile nota di ciliegia.

Il Corvinone per anni è stato considerato una mutazione della Corvina e solo dopo accurati studi ha conquistato, nel 1993, lo *status* di vitigno indipendente. Il nome farebbe pensare a una versione più grossolana della Corvina, mentre, al contrario, possiede maggiore finezza e un notevole equilibrio qualitativo; sia il grappolo sia l'acino hanno dimensioni più grandi rispetto all'altro vitigno.

La Rondinella, vitigno complementare nell'uvaggio dei vini della Valpolicella, vi può entrare dal 5% al 30%. È considerato il vitigno più facile e il più diffuso nella Valpolicella per la regolarità produttiva e la resistenza alle malattie. Buona la resistenza allo stress idrico e quasi nulla la sensibilità alle scottature da sole degli acini; molto interessante anche la predisposizione all'appassimento. Il nome è probabilmente dovuto

all'intenso colore scuro della bacca, simile al nero piumaggio delle rondini. Se la Rondinella risulta particolarmente importante per le tonalità di colore che riesce ad assicurare al vino, la Corvina e il Corvinone, ricchi di polifenoli e tannini, esprimono il meglio sotto il profilo della struttura. Altre varietà autoctone che possono concorrere all'uvaggio (10%) sono per esempio Molinara, Forselina, Negrara e Oseleta: d'altronde i vigneti della Valpolicella sono uno scrigno di biodiversità ampelografiche.

IL VALPOLICELLA NELLE SUE DECLINAZIONI

Immediatezza e personalità sono le doti che contraddistinguono il Valpolicella d'annata, il classico vino rosso veronese da pasto. È un vino importante nell'economia vinicola della Valpolicella, poiché prodotto con uve che non hanno i requisiti per essere impiegate per l'Amarone e il Recioto, nei quali vanno le uve migliori, che poi saranno appassite. Non necessariamente si tratta di un ripiego forzato, piuttosto è un'opzione che consente di produrre un vino meno impegnativo. Con queste caratteristiche mostrò di apprezzarlo anche Ernest Hemingway, che nel suo romanzo *Di là dal fiume e tra gli alberi* lo definisce "secco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo". Più complesso il Valpolicella Superiore (che necessita di un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno, in *barrique* o in botte grande), più corposo e speziato. Il Valpolicella Ripasso è ottenuto dal contatto del Valpolicella con le vinacce residue dell'Amarone per circa 20/30 giorni (l'affinamento può poi essere eseguito in *barrique* o in botte grande per circa 12 mesi). Tale pratica è molto discussa: secondo alcuni questo processo permette un arricchimento del vino, che acquisisce morbidezza e rotondità; per altri, invece, il ripasso indebolisce l'espressività del Valpolicella.

la, snaturandolo e privandolo del suo profilo territoriale. Sono molti i produttori che lo imbottigliano, spesso per ragioni commerciali, poiché questo vino si è conquistato un suo specifico mercato. Il Valpolicella Ripasso risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al Valpolicella base, da una maggiore alcolicità, un'acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche.

AMARONE E RECIOTO

Due sono i fratelli (stessi vitigni del Valpolicella) "passiti": il grande Amarone Docc (ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per 100/120 giorni, dove porta a termine la fermentazione degli zuccheri) e il dolce Recioto Docc (appassimento per lo stesso periodo, ma qui la fermentazione viene arrestata per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino). L'Amarone ha rubato a tutti la scena internazionale, con la sua grande concentrazione e struttura, eleganza e complessità uniche.

QUALCHE NUMERO


I 7.435 ettari vitati del vigneto Valpolicella, secondo lo studio 2014 di Assoenologi, valgono complessivamente circa 4 miliardi di euro, una cifra che non ha eguali tra le altre denominazioni italiane di vino rosso. Il valore, cresciuto di 200 milioni di euro negli ultimi 5 anni, è il risultato della media attribuita da Assoenologi per ogni ettaro di Valpolicella - 530/550mila euro - che supera altri grandi rossi *made in Italy*, come quelli di Montalcino, Chianti, Barbaresco e Barolo (a esclusione delle Menzioni più prestigiose). Altro primato nazionale della Valpolicella è il valore della produzione del proprio vino: 550 milioni di euro nel 2013 tra Amarone (che vale da solo 325 milioni), Valpolicella, Valpolicella Ripasso e Recioto. Nel complesso la terra del Valpolicella produce circa 60 milioni di

bottiglie, per l'80% destinate all'estero, e una percentuale altissima - secondo Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) - di prodotto imbottigliato/certificato (96,75%).

In particolare, nel 2014 sono state prodotte circa 19 milioni di bottiglie di Valpolicella e quasi 27 milioni di Valpolicella Ripasso. I quintali di uva destinati al Valpolicella e Valpolicella Ripasso nel 2014 sono stati 605.741, ai quali vanno aggiunti quelli di Amarone e Recioto (228.078).

A TAVOLA

Il Valpolicella fresco è il vino perfetto a tutto pasto, grazie alla sua alcolicità moderata. Gli abbinamenti spaziano dai salumi e prodotti di norcineria locale (lardo, soppressa, pancetta), ai primi piatti di pasta, riso e risotti e soprattutto minestre (tagliatelle con

i fegatini) e zuppe (in particolare la pasta e fagioli), le trippe in brodo e alla parmigiana, fino ai secondi piatti a base di carni bianche e quelli tradizionali come il bollito e il fegato alla veneziana. Anche alcuni piatti di pesce trovano nella freschezza e non eccessiva struttura del Valpolicella il connubio ideale: *bigoli* e *sardele* (spaghetti con le sarde sotto sale), aringhe con la polenta, luccio in salsa, baccalà ma anche zuppe di pesce mediterranee. Il Valpolicella Superiore ben si abbina a minestre rustiche e piatti di carne rossa, esaltandosi con le grigliate. Il Valpolicella Ripasso è adatto ai primi piatti di pasta con ragù di carne e sughi all'italiana, ma si sposa armoniosamente anche con carni rosse e bianche alla griglia, arrosto o in umido. È inoltre un buon compagno di formaggi a pasta dura di media stagionatura. 

APPASSIMENTO IN FRUTTAIO TRADIZIONALE

