

SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

*alla scoperta della
Valpolicella*





VENETO

TERRITORIO & CLIMA

La morfologia del territorio veneto è caratterizzata dagli imponenti rilievi montuosi dell'Altopiano di Asiago, dal Monte Grappa e dai gruppi dolomitici. La pianura giunge al mare con un ampio tratto di costa, delimitato dalle foci del Po e del Tagliamento. Numerosi fiumi importanti attraversano la regione per intero (Po), o in parte (Adige), o con il loro intero corso (Piave, Brenta, Bacchiglione, Livenza, Sile). Al Veneto appartiene la sponda orientale del Lago di Garda a ridosso della Valpolicella e della città di Verona.

Il Clima Temperato nella fascia costiera, che determina

inverni rigidi ed estati afose, assume peculiarità tipiche del Clima Continentale per via delle forti escursioni termiche stagionali e dell'aumento delle piogge man mano che ci si allontana dal mare.

Le risorse qualitative del territorio veneto e la varietà dei terreni viticoli permettono ai vitigni di inglobare importanti sostanze minerali, le cui caratteristiche emergono durante la degustazione dei vini. In particolare, i Terreni Basaltici dei Monti Lessini, ricchi di ferro e manganese, offrono ai vini sapidità e freschezza; nella zona tra Soave e Gambellara, Terreni Tufaceo-Calcarei di origine

vulcanica esaltano le note minerali della Garganega; nella pianura sud-occidentale i terreni Sabbiosi danno eleganza a molti vini bianchi, mentre i Terreni Sabbioso-Argillosi sono più ideali per la produzione di vini freschi da bere giovani. Spostandosi ad est s'incontrano le verdi colline pre alpine della zona di Asolo e Valdobbiadene, a ridosso delle dolomiti. Le ripide pendenze e le escursioni termiche della zona rappresentano il clima ideale per la coltivazione dell'uva Glera atta alla spumantizzazione. I Sistemi di allevamento della vite più diffusi in Veneto sono il Guyot, la Pergola,

il tendone veronese e il cordone speronato, utilizzate in base ad esposizione al sole, produttività della vite e grado di meccanizzazione dell'impianto vitato.

STORIA

Le prime testimonianze di viticoltura in Veneto risalgono alle influenze degli Etruschi, ma ad ampliare la coltivazione della vite con la relativa produzione di vino furono i Romani, la cui fama dei vini Retici, dei Colli Euganei e del Vicentino non tardò a diffondersi un pò ovunque in Europa. Un primo periodo di declino si ebbe al tempo delle invasioni barbariche, ma gli ecclesiastici furono tra coloro

che si opposero fermamente alla decadenza; persino San Zeno, vescovo di Verona, nelle sue omelie invitava i fedeli a non abbandonare le vigne (per questa ragione la sua effigie compare nel marchio di tutela Vino Bardolino DOC). La viticoltura prosperò sotto la Repubblica di Venezia, giungendo nel Cinquecento al suo massimo sviluppo. I vini veneti in questo periodo viaggiavano in tutto il Mediterraneo, venendo apprezzati al contempo nei vicini domini Austriaci. Tuttavia, alcuni disastri naturali ridimensionarono questa ricchezza viticola: l'eccezionale ondata invernale del 1709 causò gravissimi

danni che si ripercossero per lungo tempo, e, ancor peggio, nel secolo successivo, le viti furono preda dell'Oidio, della Peronospora e della Fillossera, costringendo la viticoltura a ripartire quasi da zero nel corso dell'900. Grazie all'utilizzo di portainnesti americani resistenti alla Fillossera a partire dal secondo dopo guerra vi fu una vera rinascita del movimento enologico veneto soprattutto sulle colline Trevigiane di Conegliano e Valdobbiadene e attorno alla città di Verona, tra lago di Garda, Valpolicella e zona del Soave.

LA VITICOLTURA

La regione Veneto è tra le prime produttrici italiane per quantità e prezzo medio.

La viticoltura interessa quasi tutto il territorio pianeggiante e collinare, si stima che circa il 20% del vino italiano di qualità sia prodotto in Veneto.





TERRITORIO

Per Valpolicella intendiamo quell'area collinare pedemontana che si estende da nord ovest a nord est della città di Verona.

Non si compone di un'unica valle ma di 8 valli disposte in sequenza.

La parte occidentale di cui fanno parte i comuni di Sant'Ambrogio, Fumane, Marano, San Pietro in Cariano e Negrar può fregiarsi dell'appellativo di "Classica" mentre gli altri comuni ad est, da Grezzana a Illasi passando per Mezzane, sono comunemente detti Valpolicella Orientale o semplicemente Valpolicella. I terreni sono in prevalenza

composti da substrati calcarei, variano invece di molto le conformazioni più superficiali. Più ricche e fertili nella zona classica, più magre nella zona orientale.

STORIA

Zona da sempre vocata alla viticoltura e produzione di vino è conosciuta e citata sin dai tempi dei Romani nei primi anni d.c. l'etimologia stessa del nome potrebbe derivare dal latino "Valle delle Polis Cellae" (valle delle molte cantine). Il vino più conosciuto fin dall'epoca Romana era il rosso dolce ottenuto tramite la tecnica dell'appassimento delle uve, il "Recioto" (da "recia" in dialetto Veronese sta

a significare le due estremità superiori del grappoli, le più zuccherine e adatte all'appassimento o da "Retico" dal nome romano dei grappoli pregiati).

Alla fine degli anni '40 del '900, sembra per un errore di gestione di una botte di Recioto, ci si trovò per la prima volta ad assaggiare un vino ottenuto da uve passite ma completamente secco.

L'intervento di un enologo piemontese consigliò i proprietari dell'azienda di pazientare e far riposare quel vino in botte grande per qualche anno prima di imbottigliarlo.

Era nato l'Amarone.

Il disciplinare sino al 1992

prevedeva la dicitura "Recioto di Amarone" per indicare quello che è oggi il rosso più famoso della Valpolicella. Negli ultimi 20 anni per la sua complessità e morbidezza l'Amarone della Valpolicella ed il Ripasso (ottenuto da una seconda fermentazione del vino d'annata sulle vinacce esauste delle uve passite) si sono affermati come 2 tra i vini rossi italiani più conosciuti ed apprezzati al mondo.

Grandi ambasciatori di questi vini e di questa regione aziende storiche sia di piccole che grandi dimensioni quali: Quintarelli, Dal Forno, Allegrini, Masi, Bertani, Speri.

VITIGNI

Le uve tradizionalmente coltivate in Valpolicella sono Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, quest'ultima da pochi anni è stata esclusa dai vitigni obbligatori per disciplinare produttivo dei vini a denominazione Valpolicella.

- Corvina e Corvinone tra il 45% e il 90%: colore di media intensità, sentori di ciliegia e pepe nero molto intensi.
- Rondinella tra il 5% e il 30%: colore più intenso e maggior morbidezza
- Altri vitigni previsti dal disciplinare entro il 25% Valpolicella.

VINI & DISCIPLINARI

- **Valpolicella:** vino fresco, fruttato, tendenzialmente scarico di colore e dotato di ottima freschezza, sentori leggermente pepati al naso (tipicità della corvina).
- **Valpolicella Superiore:** il disciplinare prevede l'invecchiamento di almeno un anno (non specifica il tipo di affinamento – legno, acciaio, bottiglia) oltre la data di vendemmia.
- **Ripasso:** vino ottenuto dalla rifermentazione del valpolicella d'annata sulle vinacce esauste di uva passita da cui è stato ottenuto l'Amarone (la



sua produzione non può superare il doppio della quantità dell'Amarone prodotto in azienda). ottenuto l'Amarone (la sua produzione non può superare il doppio della quantità dell'Amarone prodotto in azienda).

- **Amarone:** vino ottenuto dalla vinificazione di uve appassite (non possono essere pigiate prima del primo dicembre dell'anno della vendemmia), e affinato almeno 2 anni (commercializzato dal III anno dopo la vendemmia).
- **Recioto:** vino ottenuto dalla vinificazione di uve appassite (non possono essere pigiate prima del

primo dicembre dell'anno della vendemmia), la fermentazione alcolica viene forzatamente interrotta al fine di mantenere un residuo zuccherino naturale.

L'AMARONE

L'Amarone, ormai considerato uno dei Re dei Rossi, si dice sia nato per un errore o comunque per caso da un Recioto nel quale si concluse la fermentazione, dando vita quindi ad un vino secco, di grandissima struttura e potenza. Sia l'Amarone che il Recioto sono ottenuti dalla vinificazione di uve passite; il primo è secco mentre il

secondo è dolce, con una forte presenza di zuccheri non fermentati. Il primo passo per poter appassire correttamente le uve è un'attenta selezione nel vigneto per poter lavorare grappoli spargoli e di ottima qualità. Le uve vengono posizionate sempre in fruttai e zone di appassimento in cui sussistano le condizioni ottimali per l'evaporazione dell'acqua, la bassa temperatura e soprattutto la buona ventilazione. Durante tale procedimento, che dura fino a gennaio-febbraio, le uve perdono fino al 30-35% del loro peso originario e concentrano zuccheri, profumi, colori, elementi gustativi che poi nel bicchiere danno sensazioni assolutamente riconoscibili ed uniche.

L'uva viene pigiata e lasciata fermentare e, da settembre, inizia il lungo processo di maturazione e affinamento, in alcuni casi anche in botti di rovere per anni, e poi in bottiglia, anche per decenni. **L'Amarone della Valpolicella è caratterizzato da un'elevata alcolicità e da un estratto ricco;** in bocca è corposo, vellutato, morbido e fruttato, ma il tutto è perfettamente equilibrato, persistente. Queste caratteristiche, che traggono ulteriore beneficio dall'invecchiamento minimo di due anni, levigano il carattere astringente e sono dovute ad una serie di trasformazioni che avvengono durante il processo.





SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

