

Funa delle terre più vocate dell'intera penisola. E con le sue produzioni, a iniziare dall'Amarone, re indiscusso dei rossi veronesi, rende lustro al made in Italy enoico nel mondo. Ma la Valpolicella, nella salvaguardia e valorizzazione delle proprie radici testimoniate perfettamente dalla candidatura della tecnica secolare dalla messa a riposo delle uve a patrimonio immateriale dell'Unesco, sta scoprendo anche i suoi nuovi orizzonti. Il futuro, infatti, parla sempre la lingua dei giovani e della sostenibilità, come evidenziato dalla recente istantanea scattata dal Consorzio tutela vini Valpolicella al territorio che dalle porte della città di Verona si estende dalla Valle dell'Adige alla zona di Soave. Una fotografia che evidenzia come negli ultimi 10 anni il dato numerico degli under 40 al timone delle imprese vinicole nei 19 Comuni della denominazione rossa più importante del Veneto abbia registrato una crescita di quasi il 100%. Una linea verde che riflette una vitalità non banale per un'area che esprime ogni anno un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui quasi la metà relative al business globale dell'Amarone. Ma stando ai dati dell'Agenzia regionale Avepa, quello della Valpolicella è più in generale un futuro "green". Nell'ultimo decennio, infatti, l'incidenza di imprese biologiche o certificate Snpvi (il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata) è balzata dal 3% al 33%, per gli odierni 2873 ettari vitati all'insegna della massima sostenibilità (su un totale di 8586) contro i 212 del 2012. "Non è un caso se la forte crescita delle imprese giovani sta

andando di pari passo con la transizione green del nostro vino, altro aspetto strategico che le giovani generazioni sposano con maggior convinzione", spiega il presidente del Consorzio, **Christian Marchesini**. "Proprio per questo alla fine dello scorso anno abbiamo dato vita al primo Gruppo giovani di un consorzio vitivinicolo italiano: è giusto che le quasi 350 imprese under 40 della Valpolicella abbiano modo di far sentire la propria voce e soprattutto facciano squadra in ottica migliorativa della nostra economia". A Verona e provincia si respira vino. E lo si fa da millenni, come evidenzia anche la candidatura Unesco. Ma quale è il futuro nel calice di questo universo, mosaico di terroir dai profili differenti anche nel sorso? Lo abbiamo domandato ad alcuni dei suoi protagonisti.

La Valpolicella del futuro vista da chi la vive

Il nostro viaggio nel futuro della Valpolicella prende il via dalle colline di Marano. "Noi abbiamo sempre creduto in uno stile preciso che vuole esaltare la freschezza e l'eleganza della viticoltura di quota", spiega **Albino Armani**. "Questo a prescindere dalle tendenze o da quella che è o sarà la richiesta di mercato in un prossimo futuro, che va effettivamente nella direzione della maggior freschezza, immediatezza e bassa gradazione alcolica, come risulta evidente negli ultimi anni. Parlando in particolare di Valpolicella, noi produciamo a Marano di Valpolicella; qui i vigneti insistono su altitudini che vanno dai 400 ai 600 metri s.l.m., oltre i quali, in questo areale, non si trova più

viticoltura. Una scelta consapevole che vede come ultimo obiettivo la produzione di vini con una acidità marcata, croccantezza del frutto e basso tenore alcolico comparato alle medie della produzione locale. La valorizzazione e l'autentica rappresentazione del territorio inoltre sono altri aspetti che il mercato sempre più cercherà e, lato nostro, abbiamo sempre portato avanti sin dalla fondazione della cantina. A questo tema si lega quello dell'appassimento. A mio avviso, in Valpolicella, dovremmo lavorare su qualcosa di davvero diversificante, che vada oltre una tecnica che a tutti gli effetti è riprodotta in altre aree viticole nazionali – e che a tutti gli effetti insegue l'aumento della gradazione alcolica. L'appassimento, dunque, dovrebbe essere riconosciuto come patrimonio locale solo se fatto in modo davvero caratterizzante. La vera sfida in Valpolicella, ritengo, sarà quella di trovare un'elevata qualità che prescindano dalla gradazione, e che anzi valorizzi la bevibilità del vino". Dalla zona Classica, a Fumane, **Paolo Mascanzoni**, direttore tecnico di Allegrini evidenzia: "I vini della Valpolicella devono tendere sempre di più a riscoprire le caratteristiche peculiari degli uvaggi tipici della zona. Quindi, vini freschi, dove la nota fruttata sia sì ben riconoscibile, ma sostenuta e supportata da una buona acidità. Bisogna continuare a ricercare una bevibilità maggiore a discapito di un'eccessiva rotondità e complessità, senza nulla togliere all'identità della zona e della tipologia. Allegrini è avvantaggiata in questo senso perché da sempre abbiamo investito in vigneti di alta collina, intuendone il grande potenziale. ►

DI MATTEO BORRÈ

Valpolicella, orizzonte futuro

Dove è oggi e dove sta andando la terra dell'Amarone nelle parole dei suoi protagonisti

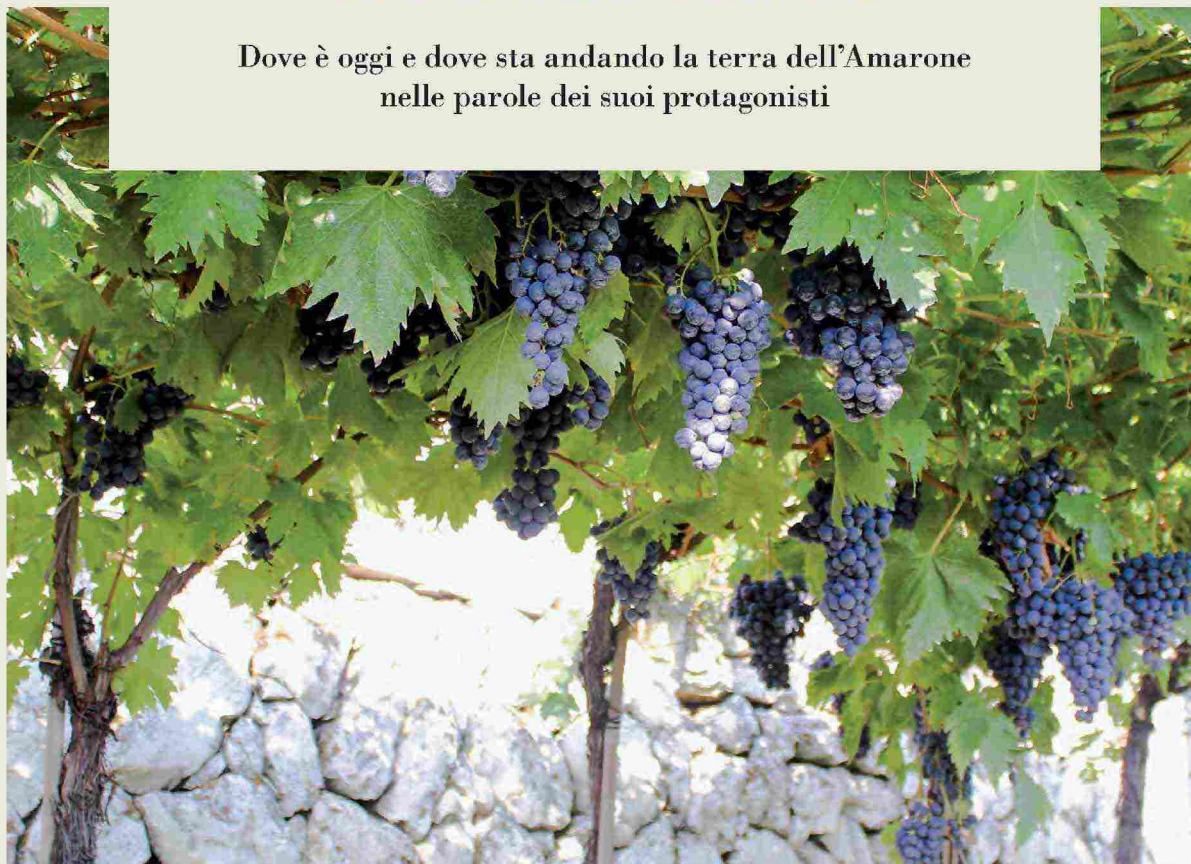


Foto: Consorzio Tutela Vini Valpolicella

VITICOLTORI DAL 1607

La vite,
le nostre vite.

Oggi, più di ieri, Albino Armani significa ereditare per il futuro.

www.albinoarmani.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

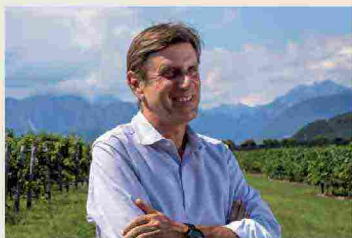
Oggi questo ci garantisce una buona acidità nonostante le temperature che si innalzano ogni anno. Ancora una volta il valore fondante del progetto enologico dell'azienda: il grande investimento nel parco vitato, è stata la risposta al disegno del presente e del futuro dei nostri vini".

In quel lembo di terra che da Verona ascende in direzione dei Monti Lessini si situa il comune di Grezzana, dove ritrovare uno dei volti simbolo della Doc. "Lo stile Bertani del Valpolicella del futuro è sicuramente una grande opportunità per tutto il territorio", interviene il chief operating officer **Andrea Lonardi**. "Oggi, c'è un crescente

bisogno nel mercato di vini freschi, croccanti, sapidi, facili da bere e con la possibilità anche di essere serviti con delle pietanze che storicamente non erano abbinate a dei vini rossi, penso in questo caso alla cucina di pesce. La Valpolicella ha questa grande chance, ma per poterla coltivare, secondo la visione Bertani, è necessario rispettare il territorio, nella sua natura e nei suoi vitigni. I calcari bianchi e rossi, con il contenuto di carbonato di calcio, possono dare vita a vini salati che oggi sono di grande tendenza nel mondo internazionale. Il vitigno Corvina presenta delle somiglianze con Pinot Nero, Shyraz dell'Alto Rodano o Gamay del Beaujolais. L'unione di queste caratteristiche dà origine a dei vini che sono speziati al naso, scarichi di colore, di corpo leggero, ma per questa componente sapida sono vini di grande piacevolezza e abbinabilità al cibo. È chiaro che questa tendenza dei vini sottili, facili, eleganti è un trend che oggi è più forte nei mercati maturi, soprattutto in quei contesti che sanno premiunizzare, dove è molto più facile trovare un consumatore di fascia alta. Ecco, questo è un secondo grande messaggio che ci arriva: dobbiamo avere il coraggio di salire. Fare questi vini ha un certo costo, soprattutto se vengono interpretati in un modo trasparente, originale, unico e con una grande ricerca a livello viticolo.

Questo non è il futuro della Valpolicella, questo per Bertani è già il presente ed è ciò sul quale stiamo lavorando fortemente". Lonardi, poi, aggiunge: "Siamo certi che questo sarà un qualcosa che probabilmente partirà prima all'estero - come dicevo nei mercati più maturi - ma che arriverà anche in Italia. Alcune città sono già giunte a questo stile, come ad esempio Verona con i consumatori più giovani: questo è un terzo punto importante da toccare. I consumatori più giovani e attenti non bevono vini strutturati morbidi, dolci e ricchi, i cosiddetti mangia e bevi, ma sono invece alla ricerca di questo stile, di vini di grande leggerezza e piacevolezza. Ecco il motivo per il quale Bertani crede in questo progetto e ci crede per trasparenza di territorio. Come territorio intendo la combinazione di suolo, vitigno e clima. E Bertani ci crede per un'opportunità anche di prezzo e per un'occasione all'interno dei consumatori, con la possibilità di poter crescere in un segmento che è quello dei fine wine. Con un'aggiunta finale: la nostra realtà ci crede perché questo è da sempre il suo stile. Ecco il motivo per il quale, alcune volte, si dice che Bertani is back: non è che Bertani is back, ma il mercato che ritorna a voler assaggiare molta più originalità, molta più identità, leggerezza e freschezza. E credo che questo sia un punto molto importante sul quale dobbiamo insistere".

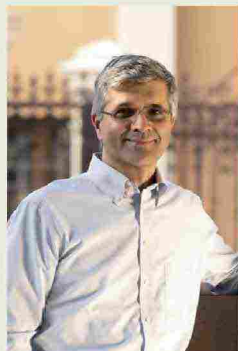
La Valpantena è anche la casa di Costa Arènte, realtà parte del gruppo Le Tenute del Leone Alato, e l'enologo **Giovanni Casati** evidenzia: "La Valpolicella è un territorio di grande tradizione che cresce in notorietà e apprezzamento, probabilmente anche grazie alla sua prerogativa di rinnovarsi nel tempo. Nello specifico la sottozona della Valpantena, della quale noi di Costa Arènte siamo custodi e promotori, offre la possibilità di produrre vini più contemporanei e vicini al gusto delle generazioni giovani. E questo sarà senz'altro lo stile verso il quale si continuerà a lavorare nel futuro. Qui, infatti, grazie a caratteristiche climatiche particolari, quali la matrice calcarea del suolo, oltre a venti-



Albino Armani,
Paolo Mascenzoni
e Andrea Lonardi



Giovanni Casati,
Luciano Begnani,
Raffaele Boscaini
e Cristian Ridolfi



lazione e temperature più fresche e più adatte alla coltivazione della vite, anche un vino notoriamente impegnativo come l'Amarone si esalta per freschezza, eleganza e agilità di beva. Per proteggere e valorizzare questa unicità, è stata creata la Rete Valpantena, un gruppo di produttori, di cui Costa Arènte è parte, che si fanno interpreti di questo stile

e lo promuovono nel mondo".

Con alle spalle le sue prime 250 vendemmie in Valpolicella Classica, la famiglia Boscaini da generazioni è protagonista sul territorio con Masi Agricola. "Tra le tante variabili, naturali e tecnologiche, che condizioneranno la struttura dei vini del futuro il mio auspicio è che si preservi lo stile", sottolinea **Raffaele Boscaini**, direttore marketing della realtà di Sant'Ambrogio di Valpolicella. "Pur influenzati dai cambiamenti climatici e dai trend di consumo, spero che i vini della nostra Valpolicella possano sempre esprimere la gentilezza e l'ecletticità che già adesso ne

descrivono la meravigliosa personalità". A Pedemonte, a nord di Verona, è una dimora di origini palladiane ad ospitare le cantine di Santa Sofia. **Luciano Begnani**, proprietario ed enologo, risponde: "Santa Sofia ha sempre voluto esaltare le caratteristiche territoriali dei vini Valpolicella, così come delle varietà autoctone: è un obiettivo che cercheremo sempre di perseguire; e caratterizzare i nostri vini significa anche avere un approccio razionale all'identificazione del territorio nella sua totalità. È pertanto necessario osservare le peculiarità dei terreni così come dell'ambiente stesso, tenendo conto delle evoluzioni che ci sono state e che ci saranno in futuro, con lo scopo di valorizzare al meglio il frutto e la sua longevità nel Valpolicella Superiore. Il cambiamento climatico sta giocando un ruolo di fondamentale importanza in tal senso, modificando il nostro approccio in cantina, portandoci a rivolgere un'attenzione maggiore al vigneto. Ad esempio, un tempo la messa a riposo delle uve era uno strumento che ci consentiva anche di raggiungere una maggiore maturazione e profondità della bacca, in relazione ad un contesto in cui il clima era più freddo e le maturazioni più lunghe. Oggi, confrontandoci invece con maturazioni anticipate e climi più caldi, cerchiamo di limitare l'appassimento per favorire la freschezza e la naturale maturazione del frutto sulla pianta". La Val d'Illasi si estende a pochi chilometri di distanza da Verona. Siamo all'estremità orienta-



le della provincia, in terra di "confine" tra le zone di produzione del Soave e del Valpolicella. Ed è qui che, nel 1843, venne fondata la casa vinicola Santi, di cui oggi **Cristian Ridolfi** è direttore ed enologo. "La Valpolicella beneficia di un terroir dove, grazie al terreno calcareo, al clima mite, all'esperienza millenaria di coltivazione, nascono vini identitari, di carattere gentile", spiega. "La vicinanza alla città di Verona, il primo comune per superficie vitata della Doc e tutt'uno con la Denominazione, si evidenzia in quella gentilezza che possiamo descrivere in termini tecnici con sentori fruttati e di spezie dolci, tannini morbidi, sapidità e gusto lungo. Per vini che, spinti anche da questa prossimità sul lato commerciale, da secoli dialogano con la cucina variegata del territorio, semplice ma sempre attuale. In ogni sorso di questo terroir, che sia Valpolicella, Superiore, Ripasso o Amarone, si deve sentire la ricchezza organolettica data da un blend di uve che è sinergia tra freschezza, che i suoli calcarei regalano in modo esemplare, e compostità, di un grande rosso che nasce a una latitudine vocata, ma sempre gentile, avvolgente, morbido, salato e gustoso. Non dobbiamo, dunque, rincorrere modelli diversi da quelli del

territorio, che in parte ancora oggi possono attrarre, dove il colore impenetrabile è sinonimo di potenza, il fruttato è portato ad un livello tale da non farlo sembrare quasi un vino di questa zona, oppure la struttura è così importante da sembrare una crema di vino: non si addice alla nostra natura. E non si addice neanche a un modello di stile che può invece dialogare con la cucina e la cultura del viver bene di tanti parti del mondo. Perché la Valpolicella, con tutti i suoi alferi, può accompagnare qualsiasi piatto, grazie allo stile fragrante, elegante, morbido, fresco e sapido.

Sulla stessa linea di pensiero è **Luca Bonetti**, del team enologi di Casa Sartori 1898, che delinea così i tratti dei simboli nel calice della Denominazione. "Quando parliamo di Valpolicella, il profilo enologico che ci aspettiamo è quello di un vino rosso fresco, croccante, dai profumi di frutta rossa fresca come la ciliegia e il lampone, buona acidità, sapidità e discreta lunghezza", risponde. "Non è un vino troppo leggero, ma è semplice e di pronta beva. Comincia ad avere un profilo più intrigante il Valpolicella Superiore: questo è il vino che nella nostra Denominazione presenta stili molti diversi, perché anche l'idea di ciascun produttore è molto personale. Se si pensa che per vinificarlo si fa già una selezione delle uve più belle rispetto al Valpolicella, ma comunque non quelle destinate all'Amarone, si comprende che rimane un vino spesso schiacciato tra Amarone e Ripasso. Un profilo elegante, tannini morbidi, leggero affinamento in botte, ma deve restare il frutto maturo, la buona acidità, una lieve nota di dolcezza, colore non troppo carico, bella lunghezza in bocca, intenso. I due più morbidi sono, infine, Ripasso e Amarone. E in particolare il primo deve evocare la morbidezza dell'Amarone, senza avere la stessa struttura, alcol e potenza. Quindi, deve esserci una morbidezza equilibrata, una tannicità discreta, una buona lunghezza in bocca. Note di frutta matura, rotondità, lievi note di frutta sotto spirito. Il colore è anche più intenso, con sfumature violacee. Sbagliato pensare che sia un piccolo Amarone: ha la sua identità. È un vino che va aspettato un po', prima in bottiglia e poi nel bicchiere". È da sempre racconto di alta collina quello dei Tedeschi, famiglia e realtà del vino cresciuti dal 1630, di generazione in generazione, assieme alle proprie vigne. "Da produttori di vini Valpolicella cru riteniamo che il territorio avrà sempre più un'importanza strategica", sottolinea **Maria Sabrina Tedeschi**. "E pensiamo che il vino è, e dovrà essere sempre più, identitario della sua zona di origine. Secondo noi deve, e dovrà essere, un vino capace di esprimere freschezza e ricchezza aromatica: un vino sicuramente gastronomico, che gioca sul grande equilibrio tra buona struttura, acidità ed eleganza, che esalta la beva. È nostro impegno, e lo sarà anche in futuro, lavorare per sorprendere il consumatore e fargli riscoprire la quotidianità del nostro territorio". Il coraggio di puntare sull'innovazione sostenibile, con un occhio rivolto al mondo: è questo da sempre l'imperativo a guidare Famiglia Castagnedi, realtà vitivinicola d'eccellenza titolare della storica Tenuta Sant'Antonio. Come testimonia anche la visione del futuro della Valpolicella nel calice secondo

Armando Castagnedi, titolare insieme ai fratelli della realtà veronese. "La Valpolicella a nostro avviso deve guardare al futuro con verticalità e pulizia, con vini capaci di sintetizzare profumi e aromi inconfondibili in una beva agile e croccante, in grado di pensare non solo al mercato e alla concorrenza locale, ma internazionale", spiega. "In questo modo potranno specchiarsi al meglio i caratteri delle diverse aree della Valpolicella, restituendo in modo autentico tutte le sfumature del proprio iconico terroir. Nel nostro caso, di cui è ambasciatore il Valpolicella Doc Superiore La Bandina, vogliamo raccontare la mineralità data dal terreno calcareo, la grafite, la rotonda sapidità, abbinate ovviamente alle spezie e al croccante frutto rosso, che in un calice dalla pulizia sempre più ricercata emergono e si combinano sempre più: un bilanciamento, con l'uso attento e qualitativo dei legni in affinamento, tra verticalità e persistenza in una beva sempre più iconica".

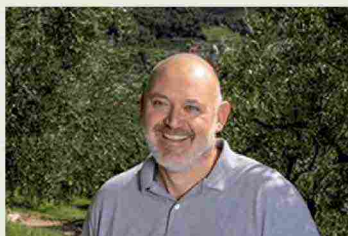
Gli stessi orizzonti di un'innovazione capace d'innestarsi nel solco della tradizione che definiscono la visione di



Armando Castagnedi,
Riccardo Pasqua,
Luca Bonetti
e Maria Sabrina Tedeschi



Pierangelo Tommasi,
Federico Pellizzari
e Nadia Zenato



un'altra grande famiglia veronese del vino, quella di **Riccardo Pasqua**. "La nostra cantina sta guidando processi di innovazione e ricerca su numerosi progetti vitivinicoli, soprattutto i vini della Valpolicella", sottolinea l'amministratore delegato di Pasqua Vigneti e Cantine. "Ci sono molte variabili di cui tenere conto cercando di progettare il futuro, in particolare il cambiamento climatico che influenza le stagioni e i cicli di vita della pianta e i tempi di maturazione delle uve. Stiamo adottando in vigneto stili di coltivazione più sostenibili che progressivamente stiamo estendendo a tutti i vigneti. Abbiamo intrapreso anni fa l'orientamento verso stili

meno rotondi e opulenti, a favore di profili più agili, eleganti, femminili, talvolta austeri con l'ambizione della longevità. Oltre a questo, posso solo dire che la nostra visione del futuro è un laboratorio di ricerca, e in quanto tale protetta dal più

stretto riserbo: invito quindi tutti a trovarla, scoprendola nei nostri prossimi progetti". Per **Federico Pellizzari**, titolare con Chiara Turati di Terre di Leone, cantina nata nel 2005 con l'obiettivo di parlare del terroir di origine vulcanica di Marano e delle sue caratteristiche uniche, la Valpolicella del futuro nel calice "dovrebbe rappresentare l'espressione più sincera del territorio, cartina tornasole delle differenti caratteristiche geomorfologiche e pedoclimatiche contenute negli oltre 8.500 ettari di cui è composta la Denominazione". Per un vino "rispettoso della tradizione,

non dimenticando mai l'importante concorso delle preziose uve autoctone, elegante, piacevole, equilibrato, capace di emozionare al punto da raccontare e valorizzare il territorio della Valpolicella come un infinito universo dove qualità della vita, sapori e paesaggi si fondono sapientemente in un calice". 120 anni di storia è il traguardo raggiunto negli scorsi 12 mesi da Tommasi Family Estates. Una tappa importante a testimonianza del successo della sua eccellenza vitivinicola, per un'impresa familiare che pur non essendo oggi più solo veneta, ma italiana, mantiene ben salde le proprie radici in quella Valpolicella che **Pierangelo Tommasi**, alla guida del Gruppo insieme ai cugini, così delinea: "Lo stile nel calice della Valpolicella del futuro sarà assolutamente uno stile contemporaneo; uno stile elegante, che si è evoluto con il gusto dei

consumatori, ma restando comunque fedele al territorio di appartenenza, alle tecniche di vinificazione e appassimento che si tramandano da generazioni e certamente fedele all'annata di cui sarà figlio ogni vino. Tutte caratteristiche da fine wine, nel pieno rispetto quindi del territorio, dell'annata e della mano

dell'uomo. Uno stile che il consumatore ricercherà anche per la facilità di abbinamento con il cibo e per il piacere di un ottimo calice". Una visione, quella della Valpolicella del futuro, che **Nadia Zenato**, rappresentante di un'altra storica famiglia del vino a queste latitudini, così tratteggia, chiudendo: "Credo che sempre più andremo nella direzione di vini accattivanti e di grande bevibilità, figli della terra in cui nascono, capaci di raccontare le caratteristiche uniche ed irripetibili del territorio, dei vitigni autoctoni e dell'antica tradizione vitivinicola ad un consumatore sempre più informato, preparato e consapevole, e allo stesso tempo alla ricerca di emozioni ed esperienze. Vini adatti a tutte le occasioni, consumati con disinvoltura, che sanno lasciare il segno". Quel che è certo, è che è un grande futuro quello che attende la Valpolicella, in bottiglia e nel calice. ®