



RITORNA LA CLASSE

Negli ultimi anni è stato messo un po' in disparte, eppure il **Valpolicella** sta dimostrando un'eleganza ed una **finezza** che meritano **molto più rispetto**

di Giulio Bendfeldt



• A destra, i fratelli Rubinelli e Marco Sartori



< Tutti a parlare dell'Amarone - per carità - oppure della grande "innovazione" del Ripasso. Tutti a comprare essenzialmente queste due tipologie di vino, indicate quali esempi virtuosi dell'enologia italiana. E del "fondatore" - de l Valpolicella, il base e il Superiore - nessuno ne parla più. Finito nel dimenticatoio, nel sottoscala dell'offerta scaligera. Anzi, quasi a rischio di estinzione schiacciato dalla domanda quasi esclusiva dei fratelli maggiori. Ma davvero il Valpolicella è diventato il "figlio di un dio minore"? Il parente povero, o con qualche irrancontabile macchia, che non bisogna far vedere agli estranei che vengono in casa? Nelle passate settimane, lo staff di Euposia è stato impegnato in una delle tradizionali

mega-degustazioni che servono per realizzare una delle Guide più importanti d'Italia ed ha avuto modo di assaggiare diverse decine fra Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore.

Dei trend dell'Amarone rimandiamo direttamente al primo numero di quest'anno con la sola osservazione che, dopo più di un semestre di ulteriore affinamento in bottiglia, l'Amarone 2005 conferma quelle impressioni di ritrovata eleganza ed equilibrio, archiviando buona parte delle suggestioni del recente passato. Quanto al Ripasso - ricapitoliamo brevemente per i più distratti di che si tratta: nel marzo successivo alla vendemmia il Valpolicella giovane va a riempire la cisterna con le vinacce ancora bagnate e fermentate

VALPOLICELLA SUPERIORE



dell'Amarone trovando nuova carica e potenza: una sorta di baby Amarone - dopo alcune annate improntate ad una generale somiglianza fra le diverse etichette tutte impostate ad una grande forza alcolica, va anch'esso verso una ricerca di maggior equilibrio e finezza.

Ma la vera sorpresa è stato imbattersi in una ottantina di Valpolicella Superiore (con sul groppone quindi un anno aggiuntivo di affinamento) delle annate 2007 e 2006: uno si attende un vino in ritirata, un po' avvilito, scornacchiato e invece...una grande prova di vitalità, di forza e di passione da parte dei produttori. Media dei voti alta e largamente diffusa - e questo è il dato per noi più interessante. Davvero tanti da menzionare: qui ne riportiamo soltanto alcuni, quelli che hanno più colpito, ma da mettere in cantina ce ne sono davvero tanti. E il consiglio è di non abbandonare sugli scaffali questi vini e non considerarli "inferiori" ma dotati di una propria e bella personalità tutta da scoprire. Vini da comprare senza esitazione. Se possiamo cercare un minimo (e che minimo!) comune denominatore è il gran rispetto che tutte queste realtà hanno per l'attività in vigneto e per il frutto, che viene cullato, vezzeggiato sin in campagna e che non viene stravolto in cantina. E queste sono le nostre note di degustazione, partendo da una new entry che ha incuriosito i degus-

tastori raggiungendo un ottimo punteggio anche sull'Amarone.

Vajol, Rubinelli **Valpolicella classico sup. 2006**

Rubinelli è un nome importante della storia veronese: Gaetano ad inizio '900 realizzò il governo del fiume Adige che portò l'energia necessaria alla nascente industrializzazione scaligera. Comprò un possedimento in Valpolicella e iniziò a produrre vino. Attività proseguita dagli eredi, anche se non come attività principale. Poco più di 9 ettari di vigneti, ubicati in una ampia conca esposta a mezzogiorno, con una perfetta insolazione per tutta la giornata. Vecchi impianti a pergola veronese; quelli nuovi tutti a guyot. Coltivate tutte le tradizionali varietà della Valpolicella: corvinone, corvina, molinara, rondinella, oseleta e croatina. Appassimento veloce, venti giorni in fruttaio e poi la pigiatura. Acciaio e poi subito botte grande. Due soli i vini prodotti: il Superiore e l'Amarone. Del primo impressiona la nota fruttata di grande potenza e carattere che s'avverte sin dal naso: ciliegia mora, il classico "durone" scaligero, poi lampone e una nota di prugna leggermente passita. Il palato è lungo, avvolgente, sorretto da una bella acidità e con un finale di tabacco dolce e spezie.



Roccolo Grassi

Valpolicella Superiore 2006

Una realtà giovane eppure molto quotata della Valpolicella orientale: i vigneti sono infatti a Mezzane di Sotto, su un terreno vulcanico, e dei 10,5 ettari che compongono la proprietà, ben 6,5 - quelli di più recente impianto - sono tutti destinati al Valpolicella. Le uve vengono tenute distinte da quelle destinate all'Amarone (che provengono tutte dai vigneti più vecchi). Appassimento veloce per il 70% delle uve, mentre l'aliquota restante viene lavorata fresca. L'uvaggio vede corvina al 60%, poi corvinone, rondinella e croatina a dare struttura e colore. Meno di un mese di fermentazione in acciaio e poi 22 mesi in legno, fra botti grandi e barrique di passaggi diversi. A questo punto, le due vinificazioni vengono assemblate. Il risultato è un Superiore dal colore pieno, con profondi riflessi violacei. Il naso è assai complesso: c'è la ciliegia, ma anche il tabacco, le spezie dolci, il pepe bianco. Note minerali che poi si ritrovano al palato che è pieno, rotondo, caldo. I tannini sono morbidi, ma il tutto è legato da una grande finezza.

Terre di Leone

Valpolicella Classico Superiore 2006

I vigneti sono fra Marano e Fumane, una zona di terrazzamenti diffusi. I vini di queste terre sono caratterizzati da una chiara impronta olfattiva floreale e di ciliegia che ritroviamo anche in questo Superiore. I sedici mesi di affinamento in botte grande si ritrovano nelle note di tabacco e spezie. Le uve vengono vendemmiate tardivamente e l'appassimento dura circa tre mesi.

I Campi

Valpolicella Superiore 2004 - Campo Prognare

I Campi è la tenuta personale di Flavio

Prà, enologo fra i più premiati di questi tempi. Il suo Amarone ha già conquistato diversi riconoscimenti, ma questo "Campo Prognare" racchiude in sé una così grande eleganza, armonia e piacevolezza che, per noi, si eleva ancor di più. Anche qui l'approccio è da tradizione: un leggero appassimento e una lunga maturazione in legno. Senza nulla aggiungere se non grappoli integri e il totale rispetto della natura. Al naso, piccoli frutti rossi di sottobosco e marasca. Al palato, i tannini sono morbidi; torna la frutta rossa e una grande freschezza che lascia intravedere capacità di invecchiamento.

Monte Dall'Ora

Classico Superiore 2006

Vigne vecchie di una quarantina d'anni, in quel di Fumane, da agricoltura biologica. Trenta i giorni di appassimento e affinamento in 10 in botte piccola. Un Superiore molto tradizionale con note di amarena e vaniglia.

Corte Sant'Alda

Valpolicella Superiore Mithas 2006

Ancora Valpolicella orientale e ancora agricoltura biologica. Vigneti a oltre 350 metri di altitudine, uvaggio di corvina e corvina grossa. Il terreno è calcareo. Fermentazione e affinamento in legno. Di grande mineralità, con note speziate e di frutta rossa sotto spirito. Assai lungo, con tannini marcati.

Cà La Bionda

Superiore Classico Ravazzol 2006

Ravazzol è il toponimo, una collina sui 300 metri d'altitudine: nei terrazzamenti i vigneti hanno da quaranta a settant'anni. Dodici mesi in legno. Qui si vede la tradizione, il Valpolicella come era e come dovrebbe essere ancora. Molto immediato, naturale, con la marasca sotto spirito, leggere note balsamiche e speziate. Palato pieno, ricco e

potente.

Quintarelli

Valpolicella Superiore 2006

Giuseppe Quintarelli sa tradurre in poesia il vino delle terre di Negrar. La sua interpretazione è punto di riferimento da decenni. In questo Superiore vi è l'esaltazione del frutto e dell'autenticità espressiva dei vitigni. Piacevolezze di ciliegia croccante e di frutti neri di bosco misti ad una spezia di pepe molto delicata. Equilibrio ed elegante compostezza. Anche in questa interpretazione del millesimo 2001 rimane indelebile il forte legame con la tradizione e la tipicità di queste terre con un tocco di geniale e sapiente cura delle uve.

Tenuta Sant'Antonio

La Bandina, Superiore Doc 2006

Ancora la Valpolicella orientale, ancora vigneti sulla sommità dei Monti Garbi, le colline che, per giornate d'insoolazione, sono quasi un lembo dei Nebrodi più che delle Prealpi. Corvina, rondinella, croatina e oseleta: 24 mesi in tonneaux nuove francesi. Un vino intenso, sontuoso, dove alla frutta rossa si uniscono sensazioni di liquerizia, tabacco, sambuco. Praticamente perfetto.

* * *

Dalla degustazione sono emerse anche altre realtà con grandi prodotti che, per esigenze di spazio, non sono potute entrare in queste note. Le citiamo, per dovere di cronaca, e come segnalazione ai Lettori, ripromettendoci di seguirle nel prossimo futuro: Monteci, La Giarretta, Novaia, Lena di Mezzo-Monte del Frà, Marco Mosconi, Zenato, Cavalchina, Caterina Zardini-Campagnola, Tommasi, Cà Rugate e Valentina Cubi. >