



viticoltori

L'EMOZIONE DI UN VINO NUOVO, L'AMORE ETERNO PER LA TERRA

Nel cuore della Valpolicella classica sorge la Cantina Rubinelli Vajol. Il suo legame con il territorio si esprime in vini genuini ed armoniosi, appassiti naturalmente e fatti invecchiare in botti di rovere

di **Valentina Infante**

Il nostro è l'unico amarone con la 'a' minuscola, perché a un vino così rotondo e vellutato abbiamo voluto togliere lo spigolo appuntito della A maiuscola, così la parola 'amarone' rimane scritta tutta alla stessa altezza. Forse anche grazie a questa intuizione, tre anni fa, ci giunse subito il primo prezioso riconoscimento: 'la vostra squisita bottiglia è bella, è unica e si fa subito notare, illuminando ogni buona tavola con la sua originale, sobria e classica eleganza' – ci confidò l'imprenditore Paolo Gualandi, geniale inventore di tanti brand di successo e proprietario del Cristallo Hotel Spa & Golf di Cortina".

Mi piace partire da questi piccoli aneddoti per raccontarvi la Cantina Rubinelli Vajol, la storia di un vajo, di una diga, di un nonno famoso e di due fratelli che nella vita hanno fatto altro, ma poi, come per calamita, sono tornati alla terra. Ma andiamo per ordine: la Conca del Vajol è una campagna al centro della Valpolicella classica, nel comune di San Pietro in Cariano. Il nome Vajol compare già nel catasto austriaco e indica una casa rurale e una campagna, vicine ad un piccolo vajo e ad una sorgente naturale. L'azienda agricola Rubinelli Vajol sorge proprio in questa fertile conca, grembo accogliente tra le colline verdeggianti di vigne e punteggiate di mandorli e ciliegi.

Se Vajol indica il luogo, Rubinelli è invece il nome della famiglia che nel 1955 acquistò il podere. Gaetano Rubinelli, il capostipite – famoso per aver progettato e costruito la diga del Chievo sul fiume Adige, che fornì energia elettrica alle industrie di Verona nel primo novecento – prese questi campi per produrre uva, vinificandone solo una piccola selezione per la famiglia e per gli amici. Nel 2006, con la terza generazione, i fratelli Alberto e Renzo si mettono in testa di produrre un *crù* tutto loro.

La splendida posizione, il terreno meraviglioso e l'esperienza della gioventù sono la base; pazienza, amore e tenacia fanno il resto, fino alla produzione di ventisette mila bottiglie l'anno. Corvina, Corvinone e Rondinella costituiscono la quasi totalità degli uvaggi presenti, a cui si aggiunge una piccola quantità di Molinara, Croatina e Oseleta, che generano Valpolicella Classico, Superiore e Amarone. A contraddistinguerli sono in particolare le bottiglie numerate e le confezioni che raccontano il paesaggio: etichetta e capsula hanno il colore beige del tufo e dei muretti a secco tra i filari, il logo aziendale rappresenta il profilo del campanile della vicinissima Pieve romanica di San Floriano. Un legame fortissimo con il territorio, un legame quasi viscerale – curiosamente, l'attuale municipio fu la casa di famiglia dei Rubinelli, il cui padre nacque in quello che ora è l'ufficio del sindaco – che si esprime in questi vini genuini ed armoniosi, autentico succo della terra, appassiti naturalmente e fatti invecchiare in botti di rovere. Vini che ben presto conquistano i propri spazi e cominciano ad essere commercializzati dapprima a Verona e nel Veneto, scegliendo i migliori locali e poi, poco alla volta, raggiungono Germania, Austria, Olanda, Stati Uniti, Danimarca, Svizzera, Cina e India, in selezionati punti vendita. I fratelli Rubinelli ci tengono a ringraziare chi li accompagna in questa avventura: "il nostro enologo, Roberto Ferrarini, eletto enologo dell'anno del Gambero Rosso, il suo braccio destro e occhio quotidiano su campo e cantina Enrico Casarotti, Francesco Bottacini, nostro impareggiabile cantiniere e la figura epica di Francesco Tezza, esperto epigono della famiglia di abitanti e coltivatori della terra del Vajol dal 1910". Noi, gli auguriamo altri cento di questi anni. ●



Pagina precedente, Alberto e Renzo Rubinelli. In questa pagina, l'Amarone Rubinelli Vajol e due immagini della tenuta.



I vini Rubinelli Vajol

Valpolicella Classico DOC

Annata: 2010

Uve usate per questo vino: 45% Corvina, 35% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara.

Uve selezionate, raccolte a mano e immediatamente pigiate alla fine di settembre.

Valpolicella Classico Superiore DOC

Annata: 2008

Uve usate per questo vino: 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta.

Uve selezionate, raccolte a mano, pigiate dopo un mese di appassimento, all'inizio del mese di novembre, nella breve estate di San Martino. Affinamento in grandi botti di rovere per 12 mesi.

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Annata: 2007

Uve usate per questo vino: 40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

Uve selezionate, raccolte a mano, quattro mesi di appassimento nel fruttajo scavato nel tufo. Affinamento in botti di rovere da 30 hl per almeno 24 mesi.