

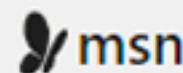


ZENATO®

Pubblicazione: MSN

Luogo: Italia Web

Data: 7 febbraio 2024



Valpolicella: vino rosso giovane e piacevole

Storia di Di Luana Rosato • 1 sett.



Nei territori del Soave, della Valpolicella e del Bardolino si concentrano le più importanti aziende e la Valpolicella è la culla dei vini rossi.
© Ken Redding - Getty Images

La qualità e le caratteristiche dei vini sono determinate dall'ambiente in cui le viti vengono coltivate. I vigneti della Valpolicella nascono nei terreni a nord della provincia di Verona in una zona che viene solitamente suddivisa in due parti: quella originaria o Classica, nei dintorni di San Pietro, dove le viti si trovano tra i 150 e i 450 metri sopra il livello del mare; e quelle più recenti che sono state integrate nel 1968 e che circondano la valle dell'Adige, coprendo una superficie tre volte maggiore di quella classica.

Nella zona della Valpolicella, il cui nome deriva dal termine latino che significa "Valle dalle molte cantine", si producono tre diverse tipologie di vino rosso elaborate attraverso la coltivazione e la lavorazione di due tipi di uva autoctona: corvina e rondinella. La Valpolicella tende a dare nomi diversi ai vini che provengono dagli stessi vitigni o assemblaggi e l'eccellenza di questi prodotti deriva soprattutto dal terreno in cui nascono. Le vigne che producono i vini della Valpolicella sono situate ai piedi delle Prealpi veronesi, confinano ad Ovest con il Lago di Garda e sono protette dai Monti Lessini, in un territorio che favorisce la nascita di uva e la produzione di vini caratterizzati da un gusto elegante, conciso e fresco.

I vini rossi Valpolicella

Come accennato, i vini rossi Valpolicella sono tre e hanno una storia precisa alle loro spalle. Oltre al Valpolicella classico, che è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione di uve autoctone, di Corvina e Rondinella, il più antico è l'Amarone della Valpolicella, che ha iniziato ad essere prodotto nel 1950: derivante da uve lasciate appassire su tralicci di legno, si porta a termine la fermentazione e si arriva ad ottenere un vino secco opulento, che presenta un titolo alcolometrico particolarmente elevato. L'Amarone, diventato uno dei vini più apprezzati negli anni Novanta, è oggi considerato un prodotto di livello internazionale, il simbolo dell'eccellenza vitivinicola italiana nel mondo e l'esempio di uno dei vini rossi più amati.

Tra gli anni Settanta e Ottanta è nato il secondo vino della Valpolicella in seguito all'intuizione di alcuni produttori della tecnica del ripasso. I viticoltori hanno pensato di aggiungere al vino Valpolicella fermentato delle uve pressate del Recioto o dell'Amarone, innescando così una nuova fermentazione. Da questa idea è nato il Valpolicella Ripasso, un tipo di vino rosso più corposo e potente diventato, insieme al Valpolicella classico, una delle DOC.

Il terzo tipo di vino della Valpolicella è il Recioto della Valpolicella, appellazione DOCG dal 2010. Si tratta di un prodotto realizzato seguendo lo stesso procedimento dell'Amarone, ma in questo caso la fermentazione non viene completata lasciando degli zuccheri residui nel vino. Si ottiene quindi un vino passito molto dolce al palato.

I migliori vini rossi della Valpolicella

Le cantine della Valpolicella che producono vini rossi sono numerose. Tra i più amati ed apprezzati in Italia e in tutto il mondo ci sono L'Amarone Valpolicella Classico di Alessandro Boni caratterizzato da un colore rosso rubino, un gusto ricco, corposo e fruttato, mentre uno dei più pregiati è il Recioto Valpolicella Classico DOCG Zenato.

Il nome di quest'ultimo deriva dal veronese "recia", ovvero orecchio, e indica i grappoli laterali che coronano il grappolo principale dell'uva, un tempo considerati di qualità superiore. Il Recioto della cantina Zenato ha un colore rosso granato intenso, si abbina perfettamente con i dessert, è ideale con il cioccolato fondente e si sposa con il pandoro, il panettone e tutti i dolci tipici del veronese.

Articolo scritto da collaboratori esterni, per info e collaborazioni rivolgersi [alla redazione](#).