

I vini della Valpolicella

La viticoltura e la produzione del vino sono, in Valpolicella, antichi quanto la storia. Testimonianze scritte sulla pratica di appassimento delle uve, ancora oggi in uso, si trovano in Cassiodoro, ministro di Teodorico, che parla di un vino chiamato Acinatico, che sembra proprio l'antenato dell'odierno Recioto.

I vini DOC della zona sono attualmente quattro: il Valpolicella, il Valpolicella superiore, il Recioto e l'Amarone.

Le uve impiegate sono in maggioranza autoctone: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara. In quantità minori sono utilizzate, nei limiti consentiti dai disciplinari, anche uve Sangiovese, Teroldego, Cabernet Sauvignon e Merlot.

I due vini di maggior pregio, il Recioto e l'Amarone, vengono prodotti con uve passite: le parti migliori dei grappoli, le ali (dette in dialetto "recie" cioè orecchie, da cui il nome Recioto), vengono fatti appassire in appositi locali per tre - quattro mesi. Essi perdono così molta dell'acqua contenuta, più del 30%, e acquistano una maggior concentrazione di zuccheri. L'appassimento determina anche una modifica delle sostanze contenute negli acini, grazie anche alla presenza delle muffe nobili che si depositano sulle bucce.

Se la successiva fermentazione è incompleta, con una parte degli zuccheri che rimane nel vino, si ottiene il Recioto, un vino dolce, da dessert. Se invece la totalità degli zuccheri viene metabolizzata dai lieviti, ecco l'Amarone, grande rosso da abbinare piatti robusti, come la cacciagione, o da apprezzare da solo: vino "da meditazione" come si usa dire. L'Amarone, unico vino secco ottenuto da uve passite, é da alcuni anni il vino "di punta" della Valpolicella, ma, per dire come i gusti cambiano, in passato, quando i produttori puntavano di più sul Recioto, veniva considerato il risultato di un "errore" del cantiniere.