

Ristorazione STRADE DEI VINI

VALPOLICELLA, ENOTURISMO INTERNAZIONALE

Daniela Fabro

MAGGIO È IL MESE DI CANTINE APERTE, PERIODO IDEALE PER VISITARE LE TERRE DELL'AMARONE, UNO DEI NOSTRI VINI MIGLIORI. E PER SCOPRIRE LE TANTE ECCELLENZE DEL VENETO CHE BEN SI ACCOMPAGNANO A QUESTO ROSSO DI CARATTERE



Il territorio della Valpolicella, a 15 chilometri da Verona, è noto anche agli sportivi più salutisti, e perciò quasi sempre a dieta, per ospitare una gara ciclistica che si svolge in quel di Negrar. Ma ai più, e ai foodies internazionali soprattutto, i nomi di questi luoghi fanno venire in mente la meta enogastroturistica più amata nel

mondo, grazie al vino principale di questa terra. Quell'Amarone, ora pare molto apprezzato anche in versione bio, sommamente gradito a Ernest Hemingway ma non solo, anche ai giovani tra i 24 e i 35 anni che, si è scoperto in una recente indagine, amano molto i nostri vini, e alle donne. Perché, a dispetto del nome, è

un rosso sì robusto, ma dal gusto rotondo e accattivante, che gli è valso nel tempo un posto nell'Olimpo dei grandi vini italiani, accanto a Barolo e Brunello di Montalcino, i cui successi ha saputo uguagliare fino a raggiungere, tra gli altri riconoscimenti, un altro recente posto in classifica tra i Top 100 della rivista Wine Enthu-

Ristorazione STRADE DEI VINI



siast, una selezione rigidissima dei migliori vini europei.

UNA PICCOLA ZONA CHE DÀ GRANDI VINI

Dalla Valpolicella questo vino ha saputo infatti conquistare il mondo intero e l'85% delle sue vendite avviene all'estero. Un'affermazione planetaria che ha proiettato questa piccola zona del Veneto, e le sue aziende familiari, al centro dell'interesse generale. Un interesse che ha visto in questi ultimi anni, in un clima di recessione mondiale, forse ridursi un pochino la quantità di vino venduto (per un bicchiere rimasto però pur sempre mezzo pieno) ma non per questo calare la curiosità degli enoturisti verso una terra tanto fertile, che offre ottime uve ed eccellenti prodotti alimentari.

La mappa della produzione vitivinicola include famiglie storiche e nobiliari (c'è persino un discendente di Dante Alighieri) e si dipana tra Sant'Ambrogio, Fumane, Sant'Anna di Alfaedo, Marano, Negrar, San Pietro in Cariano e Pescantina. Tutti luoghi che fanno parte di quella zona, il veronese, dove l'Amarone è sicuramente il

nome più di spicco e più di pregio, ma si accompagna ad altri vini del territorio non meno meritevoli, anzi da alcuni appassionati e conoscitori ugualmente apprezzati, come lo squisito Recioto, un rosso ottenuto da uve appassite nei fruttai, antenato dell'Amarone stesso. Perché la Valpolicella è un ambiente dove l'uva è sempre cresciuta rigogliosa e le botti dato vini di carattere come anche il Valpolicella classico e il Ripasso, di cui adesso è stato ricavato un nuovo stile e per il quale si utilizza ora il vitigno Corvina in purezza (l'altro vitigno della zona è il Rondinella).

OTTIMI CON FORMAGGI, BOLLITO E BRASATI

Quella della Valpolicella è infatti una terra che gli stessi produttori di Amarone hanno definito sul *Corriere della Sera* poco tempo fa, additando i produttori low cost rei di aver svilito il valore di un rosso così pregiato, una "terraggiardino". E proprio per questo una delle mete più ambite del turismo enogastronomico, che unisce il godimento delle bellezze storiche e del paesaggio a quello dei prodotti locali.



TRE VALLI, UN CONSORZIO

La Valpolicella in realtà è costituita da tre vallate distinte. Ma una sola è la realtà associativa dei viticoltori, vinificatori e imbottiglieri. Si tratta del Consorzio di Tutela delle sue Doc, attivo da più di quarant'anni, per la salvaguardia della denominazione e la sua promozione sui mercati, nazionali ed esteri. Attività che svolge attraverso il contatto pressoché quotidiano con i singoli produttori, in tutto 181, dalle piccole aziende a conduzioni familiari ai grandi gruppi del settore.

Prodotti che qui annoverano, oltre al vino, di cui questo mese si possono visitare le cantine (vedi box a pag. 34), delle riconosciute specialità agroalimentari e delle squisite ricette, come accade certamente anche nelle altre regioni italiane, perché ognuna di esse è capace di esprimere le proprie specificità in campo alimentare, ma qui con il plus di un'agricoltura che negli ultimi tempi ha saputo profondamente rinnovarsi, adottando sistemi di coltivazione e allevamento ecosostenibili.

Le aziende agricole venete, di cui quelle veronesi costituiscono una parte importante per lo sviluppo che ha avuto qui il settore, sono in grado di offrire specialità come, tra i salumi, la sopressa, originaria del confinante vicentino, un salame Dop a grana grossa ricavato dal solo suino che si alleva da quelle parti la cui pasta, poco salata e condita con sole spezie naturali, è avvolta in un budello di bovino. Oppure i molti ottimi formaggi, anche stagionati, e anch'essi Dop, tra i quali il Monteveronese, l'A-

Ristorazione STRADE DEI VINI



siago, il Montasio e il Provolone Valpadana. E infine le carni, con le quali cucinare il famoso bollito veronese e i brasati, piatti autunnali e invernali che ben si abbinano proprio con il sapore forte dell'Amarone e con il Valpolicella. Il bollito, in particolare, fatto con manzo, gallina, cotechino e testina di vitello, a Verona si serve con la pearà, una salsa a base di brodo e pangrattato condita con burro,

midollo di bue, olio e parmigiano. Tra i primi, vale invece la pena di assaggiare, con il Valpolicella, il risotto all'Isolana (piatto tipico di Isola della Scala, nel veronese) ricetta in cui il riso Vialone nano viene cotto, naturalmente con il brodo, ma anche con carne di coscia di maiale tritata, prima fatta rosolare nel burro, e poi viene spolverato con parmigiano e cannella.

VENT'ANNI DI CANTINE APERTE

Quest'anno sarà DiVino Sognar il tema scelto in Veneto per Cantine Aperte, l'evento enologico italiano più importante, per festeggiare un compleanno "magico": vent'anni di apertura, nell'ultima domenica di maggio, delle porte delle cantine al pubblico, favorendo il contatto diretto dei produttori con gli enoappassionati. Perché 20 sono anche gli anni di vita del Movimento Turismo del Vino, che lo promuove, e 20 le regioni che vi partecipano, dalla Campania al Trentino, dalla Sicilia all'Umbria.

Una manifestazione che ha raccolto negli anni crescenti consensi, più di un milione ormai i visitatori, e adesioni da parte delle aziende, circa 1.000, di tutte le realtà produttive italiane.

Una trentina delle quali in provincia di Verona, e molte proprio nella zona della Valpolicella, tra Negrar, Sant'Ambrogio, Fumane e San Pietro in Cariano, che accolgono quest'anno i visitatori con un fitto programma di iniziative (per conoscerle tutte: www.mtvveneto.it).

Il vino, dal grappolo al bicchiere, con le oltre 600.000 bottiglie stappate, ne sarà protagonista in tutte le sue declinazioni e le cantine celebreranno il "numero 20"



con proposte originali, creative, ispirate ai territori e alle tradizioni.

IL DECALOGO DELL'ACCOGLIENZA

Accanto agli assaggi nelle più prestigiose

aziende del Paese, cene con i produttori, visite guidate ai vigneti e alle cantine, iniziative per famiglie e bambini, tour in musei dedicati e eventi a tema. Tra questi, "Chef & Vino... con La Bottega di Olivia&Marino", tra gli sponsor della rassegna con Rastal, leader nella produzione di calici e bicchieri e Pulltex, azienda specializzata nella produzione di accessori da vino e di design. Performance culinarie che accompagneranno alle degustazioni le croccanti specialità da forno de La Bottega di Olivia&Marino con preparazioni live di chef in alcune cantine selezionate.

L'occasione del ventennale sarà inoltre utile per sperimentare l'ospitalità ormai sempre più qualificata delle aziende, grazie al Decalogo dell'Accoglienza, la certificazione di garanzia del Movimento Turismo Vino che assicura al turista la qualità dell'offerta per un'esperienza unica, da ricordare e raccontare.

Sono infatti già 738 cantine che nel 2011 hanno completato l'iter previsto per ottenere il bollino. Sul fronte del turismo del vino tornano, oltre agli "EATinerari del gusto" per "assaggiare i luoghi" dove si producono le eccellenze del nostro made in Italy, gli speciali pacchetti week end promossi dal Movimento per viaggiare nei territori e nelle aziende vinicole più suggestive d'Italia.



Foto: Carlo Boscaini

Ristorazione STRADE DEI VINI

TRADIZIONE CONTADINA FATTA DI SOLIDI VALORI

Il made in Italy alimentare significa infatti valori, tradizioni e sapori antichi che si sono tramandati nei secoli. Le tradizioni contadine venete in questo senso non fanno eccezione, anzi ne costituiscono un asse portante. Anche se in un simile generale contesto (il vino fatto in Veneto secondo le tradizioni venete, quello in Toscana in base ai saperi toscani, e così in Piemonte ecc.) non ha favorito magari - ma non sempre è così perché negli ultimi anni abbiamo visto proprio l'affermarsi delle produzioni autoctone più esclusive - la vendita di Amarone in Toscana o in Piemonte.

Ecco anche perché le nostre eccellenze conoscono un così grande successo all'estero, dove fanno parte di un'unica immagine molto stimata dell'Italia, quella del made in Italy, appunto, senza però che gli stranieri sempre riescano a percepire le varie specificità territoriali. Iniziative come Cantine Aperte sono tuttavia lì a dimostrare l'impegno del mondo del vino italiano a raccontarsi per farsi conoscere dappertutto, soprattutto ora che i



LE FAMIGLIE DELL'AMARONE

L'Amarone è un patrimonio unico da tutelare e valorizzare, il volano economico, ma non solo, di un intero territorio, quello della Valpolicella, naturalmente consacrato alla vitivinicoltura di qualità. È questa la filosofia delle Famiglie dell'Amarone d'Arte: 12 famiglie storiche (Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi Agricola, Musella, Nicolis, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Venturini, Zenato), simbolo dell'enologia del territorio, che dal 2009 fanno squadra per promuovere e tutelare l'Amarone da politiche di omologazione al ribasso e progressiva svalutazione del prodotto principe

della Valpolicella sui mercati interno ed esteri.

Per questo si sono dotate di un regolamento di produzione estremamente restrittivo e, da un anno, anche di un ologramma esclusivo e distintivo, che rende riconoscibile l'elevata qualità e l'autenticità delle bottiglie.

Cardine di questa politica è il Manifesto delle 12 Famiglie: un documento che identifica e rilancia l'Amarone come vino icona della Valpolicella, nella sua massima espressione in termini di storia, qualità, caratteristiche organolettiche, metodologia di produzione.

Le Famiglie rappresentano quasi il 60% del mercato dell'Amarone di qualità, con una produzione aggregata che nel 2010 ha toccato 2,1 milioni di bottiglie, per un valore di 34,5 milioni di euro. A livello internazionale, questo vino è molto apprezzato nel Nord America, che assorbe, fra Canada (primo mercato estero) e Stati Uniti, più di 600.000 bottiglie, per un fatturato di quasi 10 milioni di euro.

turisti stranieri, soprattutto americani, hanno scoperto le vacanze in campagna tramite gli agriturismi e i percorsi enogastronomici delle nostre zone più belle.

Per prima la Valpolicella, che sul sito del suo Consorzio ne segnala

almeno quattro, percorribili in auto o in bicicletta tra le ville e le colline che costituiscono questo splendido territorio. Dove le cantine (aperte) vi danno appuntamento l'ultimo weekend di questo mese.

I VINI DEL VITIGNO CORVINA A MALCESINE

Fish&Chef, l'appuntamento annuale di Malcesine, sulle sponde veronesi del lago di Garda, fino al 6 maggio, con il meglio della nostra tradizione enogastronomica interpretato da grandi nomi della ristorazione, è anche l'occasione giusta per conoscere il vitigno locale. Quel Corvina padre non solo del Bardolino e del Chiaretto della zona, ma anche degli altri vini veronesi, Valpolicella e Amarone in primis. Da degustare con specialità del territorio come il pesce all'olio extravergine di oliva del Garda Dop, le erbe del Baldo, la pregiata carne del Consorzio della Garronese Veneta e i formaggi del Consorzio tutela Monte Veronese Dop.

