

I segreti

del territorio, dei vigneti e del vino Amarone
della Cantina Valpantena





Unione Italiana Vini
since 1895

I segreti del territorio, dei vigneti e del vino Amarone della Cantina Valpantena

Presentato il volume frutto di quattro anni di ricerca scientifica da parte di Diego Tomasi e Fabrizio Battista del CRA-VIT di Conegliano, voluta dalla Cantina per fornire alle aziende il supporto e gli strumenti adatti per promuovere le potenzialità vinicole dell'area
22/06/2015

di Sara Valitutto

“I segreti del territorio, dei vigneti e del vino Amarone della Cantina Valpantena” svelati in 247 pagine che hanno richiesto 4 anni di ricerca scientifica da parte di Diego Tomasi e Fabrizio Battista del CRA-VIT di Conegliano, sono stati presentati insieme ad una dettagliatissima “Carta dei Suoli” il 9 giugno scorso presso la settecentesca Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona.

Si tratta di un progetto di ricerca molto ampio che coinvolge numerose tematiche, non solo viene sviscerata la storia della viticoltura in Valpantena ma si parla in modo semplice ma molto approfondito anche di clima, suoli, vitigni e relative differenze aromatiche, del territorio e del suo paesaggio fino a spiegare i parametri che influenzano la cinetica di appassimento ovvero come l'ambiente climatico esterno influenza le caratteristiche dell'uva. Un testo sicuramente accademico e al tempo stesso didascalico, alla portata anche dei non addetti ai lavori grazie alla presenza di numerosissimi grafici e immagini dimostrative.

“E' una ricerca importante interamente finanziata da un'azienda privata – sottolinea Luigi Turco, presidente di Cantina Valpantena – questo volume vuole fornire alle aziende il supporto e gli strumenti adatti per promuovere le potenzialità vinicole di una determinata area di produzione per conoscere meglio pregi, potenzialità e criticità dei vitigni principali e secondari aumentando così la qualità dei nostri prodotti, la sostenibilità e l'attenzione verso l'ambiente. Un progetto in cantiere è quello di convertire ad agricoltura biologica gli ettari gestiti da noi direttamente ”. “Tutto parte da Venezia prima vera importatrice di vino – spiega Giovanni Zalin storico dell'Università degli studi di Verona – che dà inizio alla commercializzazione di nuove tipologie provenienti da Grecia e Cipro accanto a quelli già prodotti nei monasteri a partire dall'alto medioevo. Quando Venezia successivamente consolida la propria presenza in terra ferma attraverso le ville venete e i loro “brolì” (muri di cinta per proteggere le coltivazioni) incoraggia anche la viticoltura perché più redditizia e inizia ad esportare sviluppando così le proprie Valli”.



“L’Italia è attualmente il più grande produttore di vitigni autoctoni con 377 diverse varietà coltivate che possiedono anche una valenza economica – spiega l’autore Diego Tomasi – tra di esse vi sono ovviamente anche la Corvina e il Corvinone. Nel volume è spiegato perché crescono soltanto in una certa zona e sono le uniche particolarmente all’appassimento.”

vocate

Innanzitutto Tomasi racconta come sia “il clima a guidare la collocazione varietale attraverso la sua struttura e idoneità”, inoltre attraverso una comparazione sulle tempistiche di appassimento con altri vitigni a bacca rossa (Syrah, Oseleta, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), si nota la maggiore lentezza della Corvina che richiede tra i 50 e i 60 giorni per completare questo processo. “L’acino della Corvina – continua Tomasi – messo ad appassire, subisce un’attivazione genica, è come se avesse una seconda vita che gli permette di sviluppare sentori di ciliegia e di viola oltre a maggiore corpo e struttura. E’ interessante inoltre osservare i diversi stadi di appassimento che variano in base alla grandezza dell’acino e alla diversa provenienza delle uve. Le molteplici aree della vallata richiedono tempi diversi di appassimento e da qui parte l’innovazione rispetto alla tradizione che vedeva tempi uguali per tutti. Infine anche il Terroir è importante e in Valpantena, pur cambiando da zona a zona, è principalmente calcareo esattamente come in Borgogna, senza contare che il suolo non è un’entità stabile e fissa ma vi si trova una certa biodiversità. Ciliegi, ulivi, cipressi e aree boschive comunicano indubbiamente al vigneto e come tali vanno rispettati. Ecco, attualmente ci stiamo concentrando sullo studio di questo tipo di interazione”.

Nella foto da sx: Diego Tomasi (CRAVIT Conegliano e autore del volume), Luigi Turco (Pres. Cantina Valpantena), Marco Sabellico moderatore (Gambero Rosso), Giovanni Zalin (Università di Verona).