Terre di Leone, una viticoltura d’identità

scritto da Giovanna Romeo | 16 Novembre 2020

Da una scelta di appartenenza al territorio nasce la cantina **Terre di Leone. Federico Pellizzari e Chiara Turati** -i titolari -in un momento in cui qualcosa nella loro vita stava cambiando, hanno scelto di guardarsi dentro ma soprattutto di svoltare interrompendo quel flusso ordinario di quotidianità. Nel cuore della Valpolicella Classica vogliono riappropriarsi di un nuovo vivere rivoluzionando il loro saper fare, prendendo spunto da una tradizione vinicola fatta di antichi saperi.

Federico è di questi luoghi, la Valle di Marano, un territorio che fa suo definitivamente nel 1996. La sua idea non è un qualsiasi progetto vinicolo ma qualcosa di più: portare in bottiglia solo le uve di Marano attraverso un preciso stile e soprattutto la qualità assoluta. Lo affianca Chiara, sua moglie, determinata, precisa, rigorosa nelle scelte: dalla squadra vendemmiale fino ai legni di affinamento.

Un iniziale ettaro di vigneto di proprietà cresciuto fino ai sette attuali, di cui due in affitto; le cinque uve cardine del territorio, Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella e Oseleta, i suoli tufacei di origine vulcanica e sistemi di allevamento a Guyot con una densità d'impianto di 7.000 ceppi per ettaro, diventano poche preziose bottiglie. Valpolicella Classico Superiore DOCG (2.666 bt.), Valpolicella Classico Ripasso DOCG (2.666 bt.), Amarone Classico della Valpolicella e Amarone Classico della Valpolicella Riserva DOCG: "*Volevamo seguire uno stile ben preciso, volevamo la qualità sia in campagna che in cantina, volevamo rispettare la tradizione nella produzione dei vini, ben sapendo di vivere negli anni 2000. Le filosofie estreme non dovevano compromettere l'attento e duro lavoro in campagna. La tecnologia è necessaria ma va gestita, serve solo ad accompagnare il vino nel suo cammino perché bisogna sempre ricordare che esso nasce in campagna dalla terra e bisogna pensare a come sarà già quando si vendemmia*".

Si aggiunge il Rosso Terre di Leone Dedicatum, l'uvaggio storico di 14 uve: Spigamone, Dindarello, Negrara sono alcune delle bacche storiche presenti nella stessa vigna in filari alternati. Un lavoro d'orchestra per il quale Dedicatum, un po' come tutti i loro vini, esce solo nelle annate speciali – 2006, 2007, 2013 e 2015 – dove la maturità contemporanea delle uve diventa l'emblema della tradizione della Valpolicella. Le vendemmie sono tutte contraddistinte da una precisa selezione dei grappoli. Si porta in fruttaio solo il meglio; l'appassimento si compie da fine ottobre fino ai primi di marzo, la vinificazione avviene per gravità (il mosto fiore decanta in modo naturale), i legni sono esclusivamente di origine francese, gli affinamenti medio lunghi.

Quarantacinquemila bottiglie e due linee: **Terre di Leone** e **Il Re Pazzo**, quest'ultima pensata per una comunicazione più diretta e immediata di una nuova modernità e "leggerezza" per vini caratterizzati solitamente da struttura e alcolicità. Il

mercato è principalmente quello italiano, una distribuzione locale (quasi porta a porta) a ristoranti ed enoteche per il 75% della loro produzione. L’export privilegia il nord Europa con Svizzera e Germania in primis, quest’ultima che si affida soprattutto ai privati. Fiore all’occhiello del loro lavoro l’Amarone Classico 2010 (7.000 bottiglie prodotte) e l’Amarone Classico Riserva 2011 (prima annata in commercio in sole 7.400 bottiglie numerate). Affinato in botti di rovere francese di 25 ettolitri per 80 mesi, e un successivo anno di bottiglia è un Amarone Riserva introverso, ermetico, che si veste di un colore rosso rubino profondo ma estremamente leggibile. I piccoli frutti rossi e la classica marasca della Valpolicella, lo definiscono in ogni sfumatura come la vera identità di Marano.