

Fascetta di Stato per il Valpolicella

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Febbraio 2014



A partire da questo mese anche le bottiglie di Valpolicella saranno sigillate con la fascetta di Stato. Per il Consorzio Tutela Vini Valpolicella è la conclusione del percorso di tracciabilità della denominazione a tutela del consumatore, iniziato con l'apposizione delle fascette nel 2008 per l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, seguito a fine 2011 dal Valpolicella Ripasso. Nonostante il conseguimento della Doc risalga a tempi relativamente recenti (2010), l'origine del Valpolicella è indissolubilmente intrecciata alla storia di questa parte del territorio veronese. Qui la presenza della vite è testimoniata in epoca preistorica dal ritrovamento di piante fossilizzate del genere *Ampelophyllum*, le lontane antenate della *Vitis silvestris* e della *Vitis sativa*. I primi segni di coltivazione di *Vitis vinifera sativa* idonea alla produzione del vino sono stati rinvenuti nel cuore della Valpolicella classica e si riferiscono alla civiltà paleoveneta, che fiorì tra il VII ed il V secolo a.C. Le basi storiche della coltura della vite sul territorio della Valpolicella risalgono invece all'epoca romana quando il vino della Valpolicella, chiamato Retico, arrivò sulle mense imperiali. Dobbiamo a Celso Aulio Cornelio e Columella (II sec. a. C) la descrizione del portentoso vino che anche Augusto apprezzò particolarmente e il poeta Virgilio ne decantò la bontà. Nei secoli successivi, Cassiodoro, ministro del re Teodorico, definisce il vino della Valpolicella regio

per colore [0] denso e carnoso [0] porpora bevibile di soavità incredibile0. E0 per0 nel Novecento che la Valpolicella si trasforma radicalmente ed acquisisce sempre più importanza a livello internazionale grazie al suo vino, che diventa celebre in molti Paesi, soprattutto in Nord Europa e Usa. Non dimentichiamo che un grande estimatore del Valpolicella, grazie al quale il nome di questo vino ha fatto il giro del mondo, era il premio Nobel per la letteratura Ernest Hemingway, il quale secondo la leggenda ne consumava diversi litri al giorno quando si trovava in quel di Venezia. Una predilezione che vale anche una citazione letteraria, quando nel romanzo 0Di là dal fiume e tra gli alberi0 del 1950, lo definisce: 0Secco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo0.

Forte della consapevolezza che il Valpolicella 0 un efficace testimonial internazionale del territorio, il Consorzio di Tutela ha in programma per il futuro imminente una massiccia campagna promozionale, nella ferma convinzione che esso abbia un ruolo indispensabile nella piramide produttiva del territorio. Non va nascosto infatti che nell'ultimo decennio la produzione di uve destinate al Valpolicella si 0 mantenuta più o meno agli stessi livelli, a fronte di un aumento invece delle uve destinate all'appassimento per produrre Amarone (quasi 159mila quintali nel 2005, quasi raddoppiati nel 2012). Il giovane fratello 0nobile0 del Valpolicella 0 ormai nell'olimpico dei Grandi Rossi italiani e la sua fama internazionale ha tendenzialmente surclassato lo storico Valpolicella. A testimoniare questo trend sono i numeri, che attestano come nel 2005 i quintali di uva destinata a Valpolicella siano stati quasi 440mila, scesi leggermente nelle annate successive, per poi attestarsi intorno ai 500mila nelle annate più recenti. Fa eccezione il 2013 con 543mila quintali, segno di un ritorno di considerazione da parte dei viticoltori valpolicellesi.

A completare efficacemente il quadro 0 il numero delle bottiglie prodotte: dai 41 milioni del 2005 si arriva ai 22

del 2012, mentre nello stesso periodo l'Amarone fa un balzo da poco meno di 8,5 milioni ad oltre 13 milioni.