

Nel cuore della Valpolicella crescono le radici del futuro

scritto da Noemi Mengo | 25 Marzo 2019



Un territorio ben conosciuto, apprezzato dai wine lovers di tutto il mondo, visitato da milioni di enoturisti ogni anno. Chi produce in Valpolicella sa bene di avere tra le mani un tesoro prezioso, e per i produttori della Valpolicella oggi fare vino non è più solamente soddisfare le aspettative, ma stupire e distinguersi, un lavoro che col tempo diventa sempre più minuzioso.

Questo è un lavoro che va fatto con passione, lo sappiamo bene, ma comunicare esclusivamente che si produce con amore e con passione non basta più. **Come fare quindi per distinguersi**

ed innovarsi? Il segreto sta nel non dimenticare le proprie radici, anzi valorizzarle il più possibile. Un valore aggiunto, che possa davvero fare la differenza ed essere inimitabile, è la storia, le origini che ogni azienda può vantare. Perciò, se queste origini ci sono, perché non esaltarle?

Lo sa bene l'Azienda Agricola Coali, che ha scelto di intraprendere un percorso verso il futuro, fatto di ricordi e di nomi antichi che danno linfa alle radici del territorio su cui sorge.

Nove ettari di terreni calcareo-marnosi sulle colline di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), una terra dura, apparentemente difficile da lavorare, dove nascono però vini morbidi, che esprimono al meglio l'essenza del territorio. Dalla terra al bicchiere, selezionando le uve migliori, quelle che raccontino una storia, la loro.

Già il nome dell'azienda, le cui fondamenta risalgono al 18° secolo, è un omaggio alla storia che la caratterizza, una derivazione dialettale della parola "Covali", località già conosciuta storicamente e presente sui mappali napoleonici, che a sua volta deriva da "covo", poiché si tratta di una zona dove veniva un tempo estratto il marmo. Delle pietre importanti per la zona di Verona, le stesse utilizzate nel 1945 a seguito dei bombardamenti tedeschi, per costruire le splendide mura di Castelvechio. Non solo le pietre, ma anche le acque che attorniano la zona, hanno un valore storico che è bene ricordare. Nel 1706, infatti, venne presentata a Venezia dai Conti Gio Batta Sagramoso, la richiesta di poter utilizzare le "acque chiare" del "vaggio di Covali", un ruscello che tagliava a metà il colle, lo stesso che l'Azienda ha raffigurato all'interno del proprio stemma.

Una storia particolare, per creare vini con una personalità spiccata, non troppo incline alle mode, ma che punta a distinguersi. Due, fra i prodotti principali, hanno una storia ed un legame con l'essenza ed i ricordi di questa azienda: "i

Pipioni” Valpolicella Classico superiore: il cui nome ricorda una famiglia di San Giorgio di Valpolicella, altresì detto “Ingannapoltron”, la simpatica definizione che i paesani gli hanno attribuito in passato, a causa di una sorta di “effetto ottico ingannatore”, per il quale il paesino, visto da lontano sembra molto più vicino da raggiungere, ma una volta intrapreso il cammino, la salita si rivela più ardua del previsto, una strada che inganna i “poltroni” appunto; “il Carlin” Ripasso della Valpolicella Classico Superiore, il cui nome rievoca una zona ben precisa della proprietà, vicina ad un’antica fontana con lavatoio dove le donne lavavano il bucato fino a circa 50 anni fa. Un luogo di ritrovo, una tappa fissa per socializzare, nei tempi ormai andati perduti.

Un’azienda, Coali, che però non si adagia a rimuginare sui ricordi passati, sono tanti infatti gli obiettivi futuri, fra cui l’apertura a nuovi mercati, soprattutto americani, la partecipazione ad eventi b2b strategici, il progetto di ricostruzione della zona di appassimento, e l’impegno costante per mettere sempre, al primo posto, l’assoluta qualità del prodotto.