Recioto della Valpolicella, il vino millenario che Slow Food vuole salvare dall’oblio

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2025



Slow Food Veneto avvia un Presidio per salvaguardare il Recioto della Valpolicella, vino millenario che rappresenta solo lo 0,6% della produzione locale. Sette cantine pioniere aderiscono a un regolamento rigoroso che prevede invecchiamento minimo di 5 anni, agricoltura sostenibile e tutela del paesaggio. Obiettivo: restituire prestigio a questo vino dolce oscurato dall’Amarone.

La sua storia è millenaria, proprio come lo è l’appassimento, tecnica antichissima utilizzata nelle terre veronesi per conservare la frutta nei lunghi mesi invernali. Il primo a citare il **vino *acinaticum***, ottenuto dalla spremitura di queste uve disidratate, è Plinio il Vecchio nel I secolo d.C.

Successivamente Cassiodoro, storico e letterato del IV secolo d.C. al servizio di Teodorico, descrive questo succo denso e così ricco di zuccheri che i lieviti faticano a trasformare del tutto in alcol "mosto invernale, freddo sangue delle uve". Il nome deriva da ***rècie*** (orecchie, nel dialetto locale) ovvero le ali dei grappoli attraverso i quali l'uva era appesa ai tralicci per il laborioso processo di appassimento. Il Recioto si ottiene da grappoli accuratamente selezionati di **vitigni locali**: Corvina, Corvinone, Rondinella ma anche, sebbene in misura minore, da altre varietà autoctone a bacca rossa come Molinara, Oseleta, Pelara, Dindarella, Spigamonti, Turchetta.

"Abbiamo deciso di avviare un **Presidio sul Recioto** – afferma **Roberto Covallero**, presidente di Slow Food Veneto e referente del Presidio – ben consapevoli di quanto fosse complesso questo progetto, perché questo vino così identitario per la Valpolicella, negli ultimi 20 anni è in continuo calo. Sul totale delle bottiglie prodotte in Valpolicella solo lo 0,6% è Recioto".

Il successo internazionale dell'Amarone ha spinto negli anni i produttori a destinare gran parte delle uve appassite a quel vino, e anche la contrazione generale dei consumi di vini dolci ha fatto la sua parte. Il Recioto è stato troppo spesso relegato dalla ristorazione a sfizio da fine pasto, al momento del dessert, anziché accompagnarlo al cibo salato, come era tradizione nella cucina locale.

"Il nostro obiettivo è strapparlo all'oblio – continua Covallero – iniziando dai primi **sette produttori** che condividono questo progetto, le Cantine Mizzon, Venturini, Roccolo Grassi, Corte Merci, La Dama, Giovanni Ederle e Novaia, per aggregare in futuro altri produttori. Si stanno avvicinando in particolare piccole cantine, quelle più legate al territorio e alla tradizione, che già producono in modo sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente e della biodiversità".

Il regolamento del Presidio del Recioto è molto rigoroso e ispirato ai principi della **Slow Wine Coalition**, più restrittivo rispetto al disciplinare della Docg. «Ci auguriamo di poter contribuire, nel nostro piccolo, al rilancio già in corso per tutto il settore vitivinicolo veronese».

Il regolamento non prevede il diserbo chimico, richiede la selezione di uve da vigne di almeno 15 anni allevate in conduzione diretta, l'appassimento in fruttaio per almeno 100 giorni senza forzature, livelli molto bassi di solforosa, la messa in commercio non prima di 5 anni a partire da quello successivo alla vendemmia, con almeno un anno in bottiglia, l'impegno a conservare terrazzamenti e in generale il paesaggio rurale storico della Valpolicella.

Ieri sera la presentazione del progetto ad un gruppo di produttori della FIVI di Verona, dove **Nicola Perusi della Cantina Mizzon**, referente e portavoce dei produttori del Presidio, ha spiegato le ragioni per cui è importante aderire a questo Presidio. "Innanzitutto l'aspirazione a ritrovare un vino che è quello che tutti ricordano. Un tempo di Recioto se ne producevano due versioni, quella più giovane, che la Docg disciplina in modo già rigoroso, e una versione invecchiata che nel tempo è andata perdendosi a vantaggio dell'Amarone. Molti hanno abbandonato questa versione che toccava punte di eccellenza, o l'hanno molto ridimensionata. Ma **il Recioto trova la sua grandezza nell'invecchiamento**, è questo che dà al Recioto la sua profondità, la sua complessità di profumi e struttura. Sono molto contento che in pochi giorni già sette produttori abbiano aderito. Questo è un **vino che ha una storia millenaria**, deve ritornare ad essere il grande vino della Valpolicella".

Corinna Gianesini, collaboratrice della guida Slow Wine, che ha partecipato alla stesura del regolamento, richiama altri due aspetti importanti del progetto: "In particolare l'impegno delle cantine aderenti a produrre il Recioto del Presidio Slow Food solo nelle annate che consentono di ottenere la massima

qualità, e l’aspirazione a **preservare non solo uno stile di vino ma anche un territorio**: le vigne coltivate per lo più in collina, il mantenimento dei terrazzamenti, il fatto che non si faccia diserbo, un lavoro che, come sempre nel caso dei vignaioli, parte dalla campagna e dal rispetto per la terra. Gli impegni che i produttori si assumono con questo regolamento sono importanti, ma li abbiamo visti anche molto felici, perché quando ci si pongono mete alte le persone sono felici di raggiungerle”.

Il Presidio inizia oggi il suo cammino. Prima tappa: **Slow Wine Fair 2026, a BolognaFiere, dal 22 al 24 febbraio**, dove i produttori che già da anni rispettano le caratteristiche indicate nel disciplinare del Presidio porteranno le loro etichette.

Punti chiave

1. **Recioto in crisi:** il vino dolce veronese rappresenta solo lo 0,6% della produzione totale della Valpolicella, in calo continuo da 20 anni.
2. **Presidio Slow Food:** sette cantine aderiscono a un regolamento più restrittivo della Docg, con invecchiamento minimo di 5 anni.
3. **Agricoltura sostenibile:** il disciplinare vieta il diserbo chimico e richiede vigne di almeno 15 anni coltivate in modo tradizionale.
4. **Appassimento tradizionale:** obbligatorio un minimo di 100 giorni in fruttaio senza forzature artificiali per rispettare il metodo antico.
5. **Debutto ufficiale:** il Presidio si presenterà alla Slow Wine Fair 2026 a Bologna dal 22 al 24 febbraio.