

Tour d'assaggio della Valpolicella, alle origini dell'Amarone

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Settembre 2015



Fino ad ottobre sar possibile partecipare a “100×100 Valpolicella Classica”, il tour guidato che Cantina Valpolicella Negrar, che negli anni '30 del secolo scorso ha

dato il nome all'Amarone, propone in onore a Expo. La cantina Cooperativa negrarese propone infatti un tour alla scoperta delle diversità e originalità del territorio e dei vini, in degustazione a fine percorso. Si inizia a Negrar, tra le colline della Valpolicella storica, per passare all'interno della Cantina con la visita al Museo dell'Appassimento, in cui sono illustrati i metodi usati nel territorio per appassire le uve. Si continua poi verso la bottaia delle Barrique, il caveau delle bottiglie storiche e la bottaia d'Autore. L'itinerario prosegue nella sala Domini Veneti dove si degustano i vini più rappresentativi della zona – dal Valpolicella Superiore al Ripasso, dall'Amarone al Recioto –, in abbinamento a prodotti tipici di qualità, per terminare in Enoteca.

Come per tante grandi invenzioni, anche l'origine dell'Amarone si deve, in parte, al caso. La sua nascita risale al 1936, quando nelle cantine di Villa Mosconi ad Arbizzano, frazione di Negrar, sede al tempo di Cantina Valpolicella Negrar, il cantiniere Adelino Lucchese si accorse di aver lasciato fermentare troppo a lungo una botte di Recioto, passito rosso considerato allora il vino più importante della Valpolicella. Complice la felice intuizione di come stavano cambiando i vini del territorio e il gusto dei loro estimatori, il direttore Gaetano Dall'Ora si rese conto di avere nel bicchiere, invece che un "Recioto andato in amaro, un grande "Amarone". Avvenne così, il "battesimo" dell'Amarone Extra della Valpolicella, imbottigliato per la prima volta con questa dicitura nel 1939 dalla Cantina, che ne custodisce ancora una bottiglia nel Caveau delle bottiglie storiche.

Il costo del tour va da 12 a 33 euro a persona, a seconda della degustazione e del numero dei partecipanti, info e prenotazioni Cantina Valpolicella Negrar, tel. 045.6014300 email info@cantinanegrar.it.