Italian wines in the world: La Casetta Valpolicella Ripasso di Domìni Veneti

scritto da Claudia Meo | 4 Maggio 2021



Siamo nella “valle delle molte cantine”, come suggerisce la probabile etimologia del nome Valpolicella, che rappresenta uno dei luoghi a maggior vocazione vinicola del Veneto e d’Italia.

La Valpolicella Classica è formata da 5 aree individuate da altrettante piccole valli, scavate da torrenti che nascono nei Monti Lessini: Negrar, San Pietro in Cariano, Sant’Ambrogio, Fumane e Marano, che rappresentano 5 terroir distinti, in grado di esprimere vini dotati di personalità complesse e caratterizzate.

Il Ripasso prende vita dalla tradizionale macerazione delle vinacce appassite dell'Amarone o del Recioto nel vino Valpolicella, per un periodo di alcuni giorni, che genera una nuova fermentazione: ne risulta un vino che possiede un grado alcolico superiore a un Valpolicella, un maggior bagaglio di polifenoli, colore intenso e profumi complessi.

La Casetta, in particolare, viene prodotto con vinacce del Recioto, vino dolce d'eccezione, uno dei più antichi della Penisola, che vanta tra i suoi antenati il vino Retico e l'Acinatico, che rappresentano illustri pagine della antichissima storia del Veneto.

La macerazione sulle bucce va dai 7 ai 10 giorni, per un risultato è di un'eccezionale morbidezza e struttura, che riteniamo suggerisca una temperatura di servizio tra i 16° e i 18°.

In degustazione, il colore rubino acceso, con marcati riflessi porpora, dona una veste intrigante a questo calice che poi, al naso, regala note marcate ad ampio spettro di frutti rossi maturi; l'importante presenza di alcol (siamo a 14°) richiama, già all'olfatto, anche note di ciliegie sotto spirito

In bocca si conferma la ricchezza del frutto rosso, prevale la morbidezza, complice anche il contributo del legno, e si apprezza un tannino equilibrato, nient'affatto tagliente; complessivamente, un corpo e una struttura che lo rendono perfetto per un'ampia scelta di abbinamenti: fuori pasto si abbina bene con variegati taglieri di formaggi, con predilezione per quelli sapidi. Lo abbiamo accompagnato in ottima sinergia con un giovane e saporito pecorino toscano. Tra i salami, immaginiamo un perfetto matrimonio di territorio con la soppressa con l'aglio.

Ma per noi dà il suo meglio con gli spezzatini saporiti e profumati di tutta la penisola, dall'autoctona pastissada de caval, a un succulento spezzato di manzo al ginepro, oppure ad

un peposo di tradizione toscana. E siamo convinti che sventolerebbe con onore la bandiera italiana accompagnando un ricco goulash all'ungherese.

Company profile

Il 1933 segna i natali di Cantina Valpolicella Negrar, che oggi ha quindi alle spalle quasi 90 anni di storia, nel corso dei quali ha accompagnato e valorizzato il successo dell'Amarone sul mercato nazionale ed estero.

La sua mission fu chiara fin dalla costituzione: andare direttamente sul mercato, evitando intermediazioni, e impegnarsi nella valorizzazione del vino della valle.

Nel 1992 avviene lo storico incontro con Luigi Veronelli che, convinto estimatore dell'Amarone, diventa il principale sostenitore delle potenzialità del vino della Valpolicella.

Alla cantina si deve un importante contributo alla identificazione delle specifiche aree della valle: ogni terroir diventa espressione di uno specifico Amarone e portatore di un proprio patrimonio di conoscenza.

Negrar produce complessivamente 10 milioni di bottiglie, mette in appassimento 30.000 quintali di uve per l'Amarone, raggiunge 60 Paesi del mondo e si colloca tra le prime 3 cooperative italiane secondo la rivista tedesca Weinwirtshaft. Si avvale di 4 punti vendita e di un ristorante di proprietà e ha sviluppato una strategia commerciale multicanale che ha orientato in modo conseguente il proprio branding: con Domini Veneti presidia in particolare il mercato dell'Horeca, mentre con il marchio Cantina Negrar è protagonista nella GDO. Vanta un'esperienza di ormai 4 anni nell'e-commerce, canale che, negli ultimi 15 mesi, ha compensato le difficoltà della ristorazione imposte dalla pandemia.

Per numeri, diversificazione commerciale, qualità e gamma di

prodotto Cantina Valpolicella Negrar rientra a pieno titolo nella fascia top della cooperazione e della produzione italiana.

Cantina Valpolicella Negrar

Ca’ Salgari 2

37024 Negrar (VR)
info@cantinanegrar.it

(+39 045 6014300)

https://www.cantinanegrar.it/