

Veneto

Amarone, Recioto, Soave, Prosecco: solamente alcuni nomi di vini famosi in tutto il mondo e che nascono dalla stessa regione dell'Italia settentrionale, fra le principali produttrici di vino del paese

Il Veneto è una delle principali regioni d'Italia in termini di produzione quantitativa d'uva, i vini che si producono in questa regione sono famosi in tutto il mondo. Amarone, Recioto, Soave, Prosecco, Valpolicella e Bardolino, sono solamente alcuni nomi di vini conosciuti in tutto il mondo e che nella maggioranza dei casi identificano non solo il vino del Veneto ma anche quello Italiano. La caratteristica più interessante del Veneto è certamente rappresentata dal fatto che il successo dei suoi vini è largamente determinato dalle tante uve autoctone che si coltivano nella regione, sia bianche, sia rosse. Garganega, Trebbiano di Soave e Prosecco sono fra le principali uve con cui si producono vini bianchi; Corvina, Rondinella, Molinara e Raboso sono quelle principalmente utilizzate nella produzione dei vini rossi. L'enologia Veneta dispone di un ampio patrimonio ampelografico e diversità territoriali tali da consentire una produzione di vini con diverse qualità, da vini leggeri e piacevoli fino a quelli più robusti e impegnativi, come l'Amarone.

La storia del vino in Veneto - esattamente come in qualunque altra regione d'Italia - inizia in epoche remotissime, molto prima dei tempi dei Greci - a cui si riconosce generalmente l'introduzione della vite in Italia - come ampiamente dimostrato da importanti scoperte archeologiche. Si ritiene che la vite fosse presente allo stato selvatico in Veneto già a partire da molti secoli prima di Cristo e l'uva era utilizzata dalle popolazioni di quei tempi come alimento. Si dovrà attendere fino al VII secolo AC per trovare le prime testimonianze della produzione enologica in Veneto per opera delle popolazioni Etrusco-Retiche, fra queste gli *Arusnati*. Le prime importanti citazioni scritte sui vini di questa zona risalgono all'epoca dei Romani, quando i vini della *Retia* furono decantati per la loro qualità. Il celebre vino Retic - prodotto con uva Retic - fu lodato da importanti autori del passato come Columella, Celso Aulo Cornelio, Marziale, Strabone, Svetonio, Plinio il Vecchio e, in particolare, Virgilio che riteneva questo vino secondo solamente al celebre Falerno.



Il Veneto e le Sue Principali Aree Vinicole

Un altro importante vino particolarmente famoso dopo la caduta dell'impero Romano era l'*Acinatico*, un vino dolce che può essere considerato il vero antenato del Recioto di Soave, Recioto di Gambellara e Recioto della Valpolicella. Si trattava di un vino dolce prodotto con uve fatte appassire in graticci e successivamente vinificate. L'*Acinatico* fu talmente apprezzato che Flavius Magnus Aurelio Senator - meglio conosciuto come Cassiodoro e ministro del re Ostrogoto Teodorico - lasciò una sua testimonianza scritta in cui descrisse le qualità di questo vino e il suo più alto apprezzamento. Nonostante le popolazioni Barbare che invasero queste terre apprezzassero questi vini, furono anche responsabili della devastazione di gran parte dei vigneti. Fu solo nel 643 che i vigneti del Veneto furono per la prima volta e per legge protetti con uno speciale editto. Il re Longobardo Rotari emise infatti

un editto che stabiliva delle pene a chiunque provocasse danni ai vigneti o fosse ritenuto responsabile di furti d'uva.

Provvedimenti simili furono promulgati anche più tardi, la coltivazione della vite fu ampiamente incentivata e la sua diffusione fu tale che si estese addirittura all'interno delle mura cittadine. Durante il

medioevo, lo sviluppo della vitivinicoltura Veneta fu determinato dalla potenza commerciale di Venezia, che non solo consentì l'esportazione dei vini Veneti in altri paesi, ma anche l'introduzione di vini stranieri, in particolare quelli prodotti in Grecia e a Cipro. I commercianti Veneziani - oltre all'importazione del vino - introdussero anche nuove specie di viti, favorendone la diffusione nei territori vicini, come nel caso della Malvasia che da Venezia si diffuse nel Friuli Venezia Giulia e nella Dalmazia. Anche i famosi vetrai di Murano contribuirono alla diffusione del vino e del suo migliore apprezzamento. Le raffinate bottiglie e i bicchieri di vetro di Murano si diffusero rapidamente nelle tavole dei nobili sostituendo progressivamente i contenitori di ceramica, argento e peltro. I nuovi contenitori di vetro furono subito associati ai vini di qualità e ben presto arrivarono - in forme più semplici e meno pregiate - nelle tavole della gente comune di tutta Europa.

Con il decadimento della potenza commerciale di Venezia nell'area del Mediterraneo e in particolare nelle terre d'oriente - verso la metà del 1500 - l'importazione dei vini Greci diminuì drasticamente offrendo una possibilità di sviluppo ai vini locali. Fu proprio in questo periodo che iniziò la fama dei vini della zona di Treviso, di Vicenza e, chiaramente, quelli del territorio della Valpolicella. Durante il XVI secolo il destino del vino Veneto fu caratterizzato da periodi alterni di grande diffusione così come di decadimento, in particolare a causa delle devastazioni provocate dalle guerre e dall'epidemie di peste. Nel 1709 si registrò un'incredibile stagione fredda che - a causa delle gelate - distrusse la maggioranza dei vigneti, un evento che sconvolse radicalmente la viticoltura Veneta. In seguito a questo catastrofico evento la viticoltura Veneta fu approssimativa e la produzione dei vini seguì la stessa sorte. Fu solo nel 1800 che si tentò di fare rinascere l'enologia Veneta attraverso lo studio delle caratteristiche del territorio e delle varietà che meglio si adattavano: un primo passo concreto verso la rinascita di qualità.

Nonostante questi nuovi buoni propositi, altre temibili catastrofi erano in agguato, non solo in Veneto, ma in tutta Europa. Nella metà del 1800, con la diffusione dell'oidio, iniziò un'altra epoca buia per la viticoltura, seguito poi dalla peronospora e infine dalla fillossera. Questi infausti eventi non condizionarono comunque l'impulso della rinascita dell'enologia Veneta che aveva oramai iniziato il suo cammino. Nel 1876 fu fondata la celebre Scuola di Enologia di Conegliano e nel 1923 la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia. Grazie agli studi e l'impegno di questi due importanti istituti, fu possibile rilanciare concretamente l'enologia Veneta verso la sfida del 1900 e che favorì inoltre l'introduzione nella regione di vitigni internazionali, un evento che non influì comunque sulla diffusione delle varietà locali. Dopo il 1950 - in Veneto come in altre regioni d'Italia - iniziò la ripresa dell'enologia e si cominciò a comprendere l'importanza strategica della qualità: un processo che si è concretamente sviluppato negli anni 1990 e che ancora oggi non mostra segni di cedimento.

La Classificazione del Veneto

I vini prodotti in Veneto sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Italia. Il livello più alto di questo sistema è identificato come **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) il quale prevede un'ulteriore classificazione di qualità nel caso in cui si indichi la sottozona di produzione. I livelli seguenti sono **DOC** (Denominazione di Origine Controllata), **IGT** (Indicazione Geografica Tipica) e **Vino da Tavola**. Le attuali aree DOCG del Veneto sono: Bardolino Superiore, Recioto di Soave e Soave Superiore. Le attuali DOC del Veneto sono: Arcole, Bagnoli, Bardolino, Bianco di Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli di Conegliano, Colli Euganei, Gambellara, Garda, Lison-Pramaggiore, Lugana, Merlara, Montello-Colli Asolani, Monti Lessini, Piave, Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, San Martino della Battaglia, Soave, Valdadige, Valpolicella e Vicenza.

Valpolicella, Amarone e Recioto

I vini rossi più celebri del Veneto sono prodotti nella Valpolicella (o Valpantena) e fra questi il più rappresentativo è certamente l'Amarone. Questo vino - ricco, complesso e potente - è generalmente prodotto con le uve Corvina, Rondinella e Molinara. L'Amarone è prodotto con uve appassite - esattamente come il Recioto - che dopo la vinificazione consentono di ottenere un vino potente e concentrato. Mentre l'Amarone è un vino secco, il Recioto contiene una certa quantità di zuccheri residui che ne determinano la dolcezza. L'Amarone può considerarsi un vino derivato dal Recioto,



spesso definito nella Valpolicella come un *Recioto scapà* - cioè scappato - vale a dire un Recioto fatto fermentare per troppo tempo. Famosa è anche la tecnica del *ripasso* utilizzata per rendere più robusti e corposi i Valpolicella rossi. Questa tecnica consiste nel versare - cioè *ripassare* - un vino rosso nelle vinacce del Recioto o dell'Amarone, conferendo quindi al vino una maggiore quantità di aromi e struttura e - nel caso di vinacce di Recioto - anche una certa dolcezza. I vini rossi della Valpolicella sono principalmente prodotti con le stesse uve utilizzate per l'Amarone e il Recioto.

Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

La zona di Conegliano, e in particolare Valdobbiadene, è famosa nel mondo per la produzione di spumanti prodotti con uva Prosecco. La celebrità di questi spumanti è tale che spesso si ritiene che il termine *Prosecco* indichi il nome specifico del vino o il suo grado di dolcezza. In realtà Prosecco è il nome dell'uva utilizzata per la sua produzione e la cui origine è il Friuli Venezia Giulia. Gli spumanti di questa zona sono prodotti con il sistema Charmat - o metodo Martinotti - piuttosto adatto per l'esaltazione delle qualità aromatiche dell'uva Prosecco. Di particolare pregio è il Prosecco Superiore di Cartizze che prende il nome dall'omonima località nei pressi di San Pietro in Barbozza, nel comune di Valdobbiadene. Il territorio del Prosecco Superiore di Cartizze si estende per circa cento ettari e da cui si producono oltre un milione di bottiglie. Il Prosecco - oltre a essere disponibile nelle versioni spumante e con diversi gradi di dolcezza - è prodotto anche nelle versioni frizzante e *tranquillo*, cioè vinificato secondo le consuete pratiche enologiche in modo da ottenere un vino fermo e secco.

Soave e Recioto di Soave

I vini bianchi più celebri del Veneto sono certamente quelli prodotti nella zona di Soave, vicino Verona, in cui si trova la massima espressione di due celebri uve bianche della regione: Garganega e Trebbiano di Soave. La zona classica di produzione comprende due soli comuni - Soave e Monteforte d'Alpone - e da qui provengono i migliori vini bianchi di questa DOC. Questa zona di produzione prevede inoltre una denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) riservata esclusivamente al Soave Superiore. Oltre ai vini da tavola secchi, la denominazione Soave prevede anche la produzione di spumanti, sia metodo classico sia Charmat. Il primo vino - e quindi anche la prima area vinicola - a cui è stata riconosciuta la prima DOCG del Veneto è il Recioto di Soave. Questo vino è prodotto con uve appassite per circa sei mesi - principalmente Garganega - e quindi vinificate. Il risultato è un interessante vino dolce in cui è possibile riconoscere piacevoli aromi di albicocca secca, agrumi e miele, un vino suadente e perfetto con la pasticceria secca ma anche apprezzato da solo come vino da meditazione.

Colli Euganei, Breganze e Torcolato

Una delle zone vinicole più interessanti della provincia di Padova è certamente quella dei Colli Euganei. In questa zona si producono interessanti vini - bianchi, rossi e spumanti - tuttavia il più interessante è il Fior d'Arancio, in particolare la versione passito, prodotto con uva Moscato Giallo. In questa zona si produce inoltre un altro vino interessante - il Serprino - da uve Prosecco e di cui la versione più tipica è quella frizzante. I vini rossi dei Colli Euganei sono generalmente prodotti con le uve internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, oltre a Raboso e Barbera. Nella produzione dei vini bianchi si impiegano generalmente Tocai Italico, Pinot Bianco, Moscato, Garganega, Riesling, Sauvignon Blanc e Pinello. L'area vinicola di Breganze - in provincia di Vicenza - propone una pregevole produzione di vini bianchi e rossi e - in particolare - l'eccellente e celebre Torcolato. Anche in questa zona si coltivano varietà di uve internazionali - con le quali si producono sia vini bianchi, sia vini rossi - tuttavia la varietà più caratteristica dell'area è il Vespaiolo. Con questa varietà di uva si producono interessanti vini bianchi secchi, tuttavia la sua migliore espressione si ottiene dopo un adeguato appassimento e da cui si produce il celebre Torcolato, uno stupendo vino dolce apprezzato in tutto il mondo.

Altre Zone di Produzione

Molte delle aree a denominazione di origine controllata del Veneto hanno reso celebre l'enologia della regione e dell'Italia nel mondo. Fra queste si trova certamente Bardolino, i cui vini sono generalmente prodotti con le stesse uve dell'Amarone, tuttavia con minore struttura e carattere. In questa zona è inoltre prodotto il Bardolino Superiore a cui è riconosciuta la qualifica DOCG. Un altro celebre vino bianco del Veneto è il Bianco di Custoza - di cui recentemente è ammessa anche la produzione nelle versioni spumante e passito - prodotto con uve Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese, Riesling Italico, Pinot Bianco, Chardonnay e Malvasia Toscana. Di particolare interesse è la produzione dell'area di Gambellara e in particolare il Recioto di Gambellara - prodotto con uva Garganega - oltre al più raro Vin Santo. Il Veneto condivide tre aree vinicole DOC con la regione Lombardia e nelle quali si producono interessanti vini: Lugana, San Martino della Battaglia e Garda. Una particolare menzione spetta al Raboso - protagonista dell'area vinicola del Piave - un'uva ricca di tannini e di acidi da cui si producono interessanti e robusti vini rossi.