



La strada del Vino Valpolicella

La valle dalle molte cantine eccellenti

L'origine del nome Valpolicella è controversa: in un decreto del 1117 dell'imperatore Federico Barbarossa si trova citato per la prima volta il nome "Val Polesela", la cui etimologia non è fissata. Secondo alcuni, può essere ricondotto al termine greco "polyzèlos", che significa "molto beata" quindi "valle molto beata", oppure al latino "pulcella", al quale si rifà l'immagine della fanciulla nello stemma del comune di San Pietro in Cariano. La spiegazione che più si avvicina alla realtà, e che più fa onore alle tradizioni produttive del luogo, può essere trovata nell'espressione latina "Val-poli-cellae", ovvero "valle dalle molte cantine".

Il Campanile della chiesa di san Peretto, Negrar: Sopra, Tenuta Prunea, Sant'Ambrogio di Valpolicella



La più vocata alla produzione di vini di grande qualità

È situata nel Veneto occidentale, tra Verona e il Lago di Garda, delimitata, a nord, dai Monti Lessini. Si estende per circa 240 km e la sua superficie vitata è di circa 6.000 km. L'area denominata Valpolicella Classica, la più vocata alla produzione di vini di grande qualità e prestigio grazie alla sua prevalente ubicazione collinare, è racchiusa in 5 comuni: Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano e Negrar.

La natura del terreno è prevalentemente calcarea e, dal punto di vista geologico, gli studiosi ritengono che risalga al Giurassico e al Cretaceo. Il clima è generalmente mite e temperato con precipitazioni che si aggirano tra i 900 e 1100 mm d'acqua annui. Il territorio, attraversato da vallate solcate dai "progni", piccoli corsi d'acqua a carattere torrentizio, è ricco di storia e di cultura; accanto ad invitanti paesaggi campestri, chi lo visita può facilmente incontrare antiche pievi, ville rinascimentali e importanti esempi di architettura rurale. Tra questi spiccano nomi blasonati per la produzione di Amarone e Valpolicella: Allegrini, Masi, Tommasi, tanto per citarne alcuni. In questi tre casi, alla produzione di grande qualità si associa la promozione di un'ospitalità di grandissimo pregio, un'attenzione e valorizzazione della storia, dell'arte, e della produzione dei prodotti del territorio. Per il turista sono stati studiati, otto itinerari che suggeriscono un ventaglio di esperienze, alla scoperta delle bellezze dei luoghi. Lungo questi percorsi, si sviluppano le diverse attività dei soci.

Una passione tramutata in impresa collettiva

Da tempo immemore queste terre calcaree sono state addomesticate, le colline pettinate e rigate da filari di vite e non solo per il sacrosanto profitto, ma soprattutto per la passione che di generazione in generazione, con grande orgoglio, ha portato il nome Valpolicella come ambasciatore d'eccellenza, sia alle mensae regali, sia a quelle di intenditori che la pensano come Oscar Wilde: "la vita è troppo breve per bene vino mediocre", quindi allungiamo la vita, impariamo a bere, concediamoci l'eccellenza! L'orgoglio, la coscienza di un'eccellenza come fenomeno stratificato nei secoli ha coinvolto tutti gli operatori in un'impresa collettiva e oggi é possibile sostare per assaggiare prelibati piatti tipici veronesi presso ristoranti, trattorie, cantine, dove i turisti saranno ospiti di autentici vignaioli o di storiche aziende blasonate e, quando il turista avrà a disposizione più tempo, potrà scoprire i meravigliosi b&b, alberghi e agriturismi che offrono i più svariati servizi per garantire benessere, relax e serenità. L.S.



In alto, Santuario di S. Maria Valverde, Marano di Valpolicella. Qui a fianco, Villa Rizzardi, Negrar. Sotto a sin., Villa Pompei Carlotti, Illasi. A destra, Giardino Pojega, Negrar

