

TECNICA DELL'APPASSIMENTO

L'appassimento delle uve dopo la raccolta è un processo produttivo tipico della Valpolicella, noto sin dalla diffusione della viticoltura in quest'area, in epoca romana. Cantina Valpolicella Negrar gestisce ogni anno l'appassimento naturale assistito di oltre 2 milioni di chili di uva, principalmente di varietà Corvina, Corvinone e Rondinella.

Le uve selezionate vengono raccolte manualmente in vigneto e disposte in piccole cassette che saranno messe a riposo, come è d'uso dire tra i viticoltori, in grandi locali ventilati chiamati fruttai. Rimarranno in appassimento per circa 100 giorni e saranno destinate alla produzione di Amarone o di Recioto.

La lunga esperienza enologica e la ricerca applicata ci consentono di affermare che in questo periodo, al fenomeno di disidratazione dell'acino, si aggiungono gli effetti della cosiddetta surmaturazione: non si tratta infatti di un semplice essiccamento, ma di una evoluzione delle uve. Il fattore tempo gioca un ruolo determinante nelle trasformazioni: nei primi 60 giorni di appassimento prevalgono i fenomeni fisici di perdita di peso fino al 40% e concentrazione degli zuccheri, mentre nei giorni successivi prevalgono i fenomeni biochimici, ad opera della *Botrytis cinerea*, la muffa nobile che attacca spontaneamente gli acini apportando glucosio, e quindi morbidezza, nel vino e aromi assolutamente irripetibili.



TECNICA DEL RIPASSO

Questa tecnica tradizionale, riscoperta e valorizzata negli ultimi decenni, consiste nel lasciare nel tino di fermentazione le vinacce dell'Amarone e ripassare un uguale quantitativo di vino Valpolicella fresco per circa 7-10 giorni. Ne deriva un vino chiamato Ripasso, adatto all'affinamento, con maggior grado alcolico, colore più intenso e un profumo complesso.

La ricerca e la sperimentazione ci hanno portato a produrre il Ripasso "La Casetta" attraverso la rifermentazione con le vinacce del Recioto, ottenendo un vino assolutamente originale, con caratteristiche di morbidezza e complessità ineguagliabili.

CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

