

Si ringraziano: i Consorzi tutela vini di Soave, Valpolicella, Lessini Durello, Chiaretto e Bardolino, Custoza, Lugana, Arcole, Merlara, delle Venezie, Terra dei Forti; le cantine Bertani, Bignele, Cecchini, Coali, Corte Mainente, Farina, Mazzi, Novaia, Tenuta Santa Maria, cantina sociale di Negrar; Marco Girardi, Flavio Pettene e Lucia Turri. Un ringraziamento particolare alla cantina Allegrini per la concessione del materiale fotografico.

*In copertina:* la valle di Fumane, in Valpolicella Classica (foto F. Pettene).  
*Mappa all'interno della copertina:* cartina delle Doc, rielaborazione della cartina allegata a AA.vv., *Top 100. La Guida ai vini di Verona*, Società Athesis Spa, Verona, 2018, di Marco Paci.

ISBN: 978-88-5520-163-6

© 2023 Cierre edizioni  
via Ciro Ferrari 5,  
37066 Sommacampagna, Verona  
tel. 045 8581572 - edizioni.cierrenet.it • edizioni@cierrenet.it

SERENA FESTINI SUGHI

# I VINI DI VERONA

GUIDA COMPLETA ALLE DOC VERONESI:  
ORIGINI, UVE E TECNICHE DI PRODUZIONE

# INDICE

7	STORIA DEL VINO NEL TERRITORIO VERONESE
7	Dalla Preistoria ai Romani
9	Il Medioevo
11	L'Età moderna
12	L'Ottocento
14	Dal Novecento ad oggi
17	Fiere e manifestazioni
19	I SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE
19	La vite maritata
19	Allevamento a pergola
23	Allevamento a spalliera
25	IL SOAVE
25	Alcuni cenni storici
29	La zona
33	Le uve
35	I vini
43	IL DURELLO
43	Alcuni cenni storici
44	La zona
50	Le uve
54	I vini
61	LA VALPOLICELLA
61	Alcuni cenni storici
66	L'appassimento
69	La zona
74	Le uve
82	I vini

102	IL BARDOLINO
102	Alcuni cenni storici
104	La zona
107	Le uve
111	I vini
119	IL CUSTOZA
119	Alcuni cenni storici
121	La zona
123	Le uve
128	I vini
131	IL LUGANA
131	Alcuni cenni storici
133	La zona
137	Le uve
138	I vini
143	LE ALTRE DENOMINAZIONI DEL VERONESE
143	Arcole Doc
146	Garda Doc
148	Merlara Doc
151	Doc delle Venezie
155	Valdadige Doc
159	Valdadige Terra dei Forti Doc
165	BREVE GUIDA PER IL CONSUMATORE
165	La legislazione sul vino
166	La piramide del vino italiano
170	Alcuni attori coinvolti nella produzione del vino
172	Le etichette dei vini Doc e Docg
175	Servizio e conservazione del vino
176	Vini biologici, biodinamici e naturali
181	BIBLIOGRAFIA

**Trinitas**  
Trümmchenheit.



**Trinitas** naturae eius agitare sensus et istru<sup>ti</sup> sensum. Et que delectationem  
non abstin<sup>ti</sup> humana gratia<sup>ly</sup> doctibus et corruptionem h<sup>u</sup>o<sup>rum</sup> Noti<sup>ti</sup> gratias  
gratias reberit Nemo non in confutabilibus reberit et in uonibus Conest mag  
fris deceperis fris Septentrionalibus  
155

**Trümmchenheit** verwirret die Sinn. Sie ist die best. Sie den glüht mit nimpf. Siegt derre Magen. den  
wrechten mund ver derding der Sinnen. Sie betätiget das Sömpf. Dazum soll man süßor Breden ge  
erainzen. die das Sinnen strecken. oder über soll ordner. Siegt mer den kälteren alten. wirrmers seiten.

# STORIA DEL VINO NEL TERRITORIO VERONESE

## DALLA PREISTORIA AI ROMANI

**N**el territorio veronese la presenza della vite è antichissima e risale ad un'epoca molto anteriore alla comparsa dell'uomo. Ampelidee fossili, lontane antenate delle viti attuali, sono state rinvenute a Bolca e datate a 50/40 milioni di anni fa. All'età del Bronzo sono stati invece fatti risalire vinaccioli di *Vitis Silvestris* (vite selvatica) rinvenuti in più zone della provincia: nei villaggi palafitticoli di Peschiera, Pacengo, Cisano, Bardolino sul lago di Garda e presso Castelrotto in Valpolicella.

A partire dall'epoca romana, la coltivazione della vite finalizzata alla produzione di vino ebbe grande diffusione nel veronese, dove trovava un ambiente e un clima adatti. I Romani erano grandi estimatori del vino che era presente ad ogni banchetto e nelle osterie dell'epoca. Erano vini molto diversi da quelli di oggi, che spesso venivano aromatizzati con resine, spezie, fiori, miele o anche cotti per evitare che inacidissero e serviti diluiti con acqua calda o fresca, a seconda dei gusti e della stagione. Le testimonianze epigrafiche e i manufatti vinari rinvenuti sono numerosi: torchi e vasche per la vinificazione, vasi e coppe in vetro, anfore in terracotta.

Oltre che a scopo conviviale, il vino era usato anche come medicamento poiché era considerato in grado di guarire varie patologie: dal mal di gola all'anemia; bollito con assenzio contro l'itterizia; associato alla camomilla come distensivo dei nervi; brulè come analgesico.

La fermentazione avveniva in tini di legno o dentro doli (vasi) di terracotta, interrati per consentire il controllo della temperatura di fermentazione. Per la conservazione e il trasporto venivano usate anfore di terra-

cotta e il vino era commercializzato anche al di fuori di Verona attraverso la via fluviale dell'Adige e le direttrici viarie della Via Postumia, Via Claudia Augusta e Via Gallica.

Il vino migliore dell'Italia Settentrionale era considerato al tempo quello ottenuto dalla *Vitis Raetica*, che derivava il proprio nome dal popolo alpino dei Reti. Le sue qualità sono esaltate dall'agronomo Catone, dai poeti Catullo e Virgilio e, come narrava lo storico Svetonio, il vino Retico era molto apprezzato anche dall'imperatore Augusto. Poiché popolazioni retiche erano insediate sia in Valpantena che nel *pagus* degli Arusnati (Valpolicella Classica), è probabile che in queste due aree si coltivasse la *Vitis Raetica* e si producesse l'omonimo vino, *Vinum Reticum*. Un altro vino di cui si trova riferimento nella documentazione romana del tempo è l'*Acinaticum*, citato nella famosa lettera di Cassiodoro del VI secolo d.C. Si tratta in questo caso di un vino dolce, prodotto in territorio veronese da uve appassite e considerato a tutti gli effetti l'antenato del Recioto.



Rappresentazione dei mesi di settembre e febbraio. Le sculture del ciclo dei mesi si trovano sui lati dell'architrave del protiro della basilica di San Zeno a Verona (XII secolo).

## IL MEDIOEVO

Con la fine dell'Impero romano, il lento decadere della civiltà antica e la conseguente contrazione demografica videro il progressivo abbandono delle campagne e quindi anche della coltura della vite, mentre aumentava l'estensione delle zone incolte e del bosco. Le invasioni di popoli legati prevalentemente a una economia silvopastorale si inserirono in un ambiente profondamente mutato. A partire dal secolo VIII, e con maggior accelerazione intorno al Mille, l'agricoltura conobbe una fase nuova. I piccoli appezzamenti di terreni recintati da siepi e palizzate, per proteggerli dagli animali selvatici e dagli uomini, si accrebbero; le istituzioni ecclesiastiche e in particolare i monasteri intrapresero una vasta opera di messa a coltura di foreste, brughiere, acquitrini. Grazie al valore simbolico attribuito al vino e al suo uso durante la messa, la viticoltura venne promossa anche in zone climatiche poco adatte, e conventi e abbazie divennero veri e propri centri vitivinicoli. Indispensabile nei servizi liturgici, il vino era ammesso, con moderazione, anche dalla regola benedettina: era bevuto dai monaci, dai contadini, dagli operai, dai pellegrini che alloggiavano nei monasteri. Il buon vino era il segno della buona ospitalità. Nel territorio veronese i grandi monasteri cittadini, come San Zeno e Santa Maria in Organo, svolsero un ruolo importante per la diffusione della viticoltura e il commercio del vino. Sebbene la vitivinicoltura medioevale desse più importanza all'aspetto quantitativo che qualitativo, già al tempo esisteva una differenza fra *vino de plano* (di pianura), proveniente dalla fascia meridionale veronese, di minor prezzo e qualità rispetto al *vino de monte*, ottenuto dalle colline a nord della città e quindi più pregiato e costoso.

Il vino nel Medioevo era largamente consumato anche dalla popolazione, con consumi pro capite molto alti rispetto a oggi. Si è calcolato che agli inizi del Quattrocento, nel centro Italia venissero consumati dai 300 ai 500 litri pro capite all'anno (circa un litro o più al giorno). Questo alto consumo aveva diverse motivazioni: alimentari (il vino forniva integrazione calorica a una dieta spesso povera), sociali e psicologiche (come mezzo di alienazione dalla vita di stenti delle masse urbane e rurali dell'epoca). Il vino era inoltre l'unica alternativa all'acqua scarsamente potabile di molte città, le cui falde venivano inquinate dalle industrie tessili e del cuoio.





## L'ETÀ MODERNA

Nel XV e XVI secolo Venezia diventò il più grande mercato di vini del Mediterraneo con il monopolio dei vini dell'Adriatico e dell'entroterra veneto. A seguito della caduta dell'Impero romano d'Oriente (1453) e del blocco delle importazioni di vini dall'Oriente da parte dei Turchi, i veneziani decisero di incentivare la produzione nella madrepatria. Nuovi vigneti vennero impiantati anche nel veronese dove si incoraggiò l'appassimento delle uve finalizzato ad ottenere vini con maggiore concentrazione zuccherina ed elevata gradazione alcolica, più adatti al trasporto e al commercio.

Nell'Età moderna la maggiore e migliore parte delle terre agricole veronesi era sotto il controllo non solo delle istituzioni religiose cittadine, ma anche della nobiltà e dell'alta borghesia che dal Cinquecento alla fine del Settecento investirono le ricchezze accumulate con i commerci in terreni extraurbani. Al centro del latifondo costruirono case padronali o lussuose ville, simboli di potere economico, sociale, politico e al contempo luoghi di svago, di villeggiatura estiva e di ricerca estetica. Numerosi esempi di ville venete si trovano sia in Valpolicella (villa Santa Sofia, villa Pojega, villa Della Torre, villa Giona ecc.) che in Valpantena (villa Arvedi, villa Ca' Vendri, villa Balladoro ecc.), zone particolarmente apprezzate per la fertilità dei loro suoli e per la vicinanza con la città.

Le campagne veronesi avevano la forma della cosiddetta piantata padana, un sistema di coltivazione promiscuo di cereali, vite e in misura minore di altre colture come mele, pere, noci, ciliegie, gelsi, olive. Le viti crescevano appoggiate (maritate) a tutori vivi e la qualità del raccolto di uva era spesso danneggiata dalle radici e dalle chiome degli altri alberi. Non era un'agricoltura specializzata bensì di sussistenza che si basava sul sistema della mezzadria. Per i vini più pregiati le uve venivano fatte appassire un mese sui graticci, mentre i vini ordinari, destinati al consumo domestico, erano ottenuti da uve fresche e diluiti con molta acqua.

## L'OTTOCENTO

La fine della Repubblica di Venezia e l'Ottocento segnarono un momento di decadenza per la viticoltura veronese. Le guerre napoleoniche e la successiva dominazione austriaca impoverirono le campagne: i raccolti vennero prima devastati dalle truppe militari e poi requisiti o sottoposti a forti tassazioni. Il vino, salvo qualche eccezione, era destinato per lo più al consumo locale, venduto nelle osterie cittadine, ed era descritto come «un vino acido, intensamente rosso ed estremamente torbido, non sedimentato e probabilmente di basso tenore alcolico»<sup>1</sup>.

La scarsa qualità (e quantità) di vino dell'epoca dipese non solo da carenze agronomiche e tecnologiche, ma anche da due veri e propri flagelli che dalla metà del secolo colpirono i vigneti del veronese: le guerre risorgimentali e le malattie della vite. Le guerre di Indipendenza danneggiarono soprattutto la viticoltura del basso lago e del Quadrilatero, corrispondente alle attuali Doc del Lugana e Custoza. Qui i vigneti divennero campi di battaglia tra Regno sabaudo e Austria e i filari d'uva furono sradicati per consentire visibilità e libertà d'azione agli eserciti in combattimento. I parassiti della vite si propagarono invece su scala globale e devastarono le viti di quasi tutto il mondo. Nel veronese, intorno al 1850 si diffuse l'oidio (o mal bianco), un fungo successivamente trattato con l'uso dello zolfo. Verso il 1880 comparvero la fillossera, un insetto proveniente dalle Americhe che attacca le radici della *Vitis vinifera* e la peronospora, malattia fungina. La fillossera si rivelò particolarmente deleteria, distruggendo gran parte dei vigneti esistenti. Venne debellata solo nel Novecento con la tecnica, usata tutt'oggi, di innestare le viti della specie europea su apparati radicali (piede) di vite americana, specie resistente al parassita. La peronospora fu invece sconfitta con la poltiglia bordolese, un fungicida a base di solfato di rame, anch'esso tutt'ora impiegato.

Nonostante queste avversità, verso la fine del secolo il mondo del vino veronese registrò alcuni mutamenti positivi. Nel 1872 venne fondata la Società enologica che propose la prima zonazione della viticoltura di qualità

<sup>1</sup> Curi E., *Storie di vino nella Valpolicella dell'Ottocento*, in *Annuario storico della Valpolicella* vol. 23, Fumane (2006-2007).



Uve rosse locali in autunno.

individuando i tre circondari di: Bardolino, Valpolicella e Valli orientali (dalla Valpantena a Gambellara); si introdusse la viticoltura specializzata con la separazione tra coltivazione di cereali (in pianura) e viti (in collina); si tennero le prime fiere enologiche a Verona e nacquero le cantine sociali di Soave e della Valpantena.