CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR (VR), 90 ANNI DI CULTURA DELL'ECCELLENZA PER VINI INIMITABILI



Category: Enogastronomia

di Piergiorgio Felletti

- Novanta anni di attività della **Cantina Valpolicella Negrar**, che hanno segnato la storia non solo vitivinicola della **Valpolicella** di **Verona** che conta 244 soci conferitori con 878 ettari di vigneti, di cui circa il 30% condotto a regime biologico.



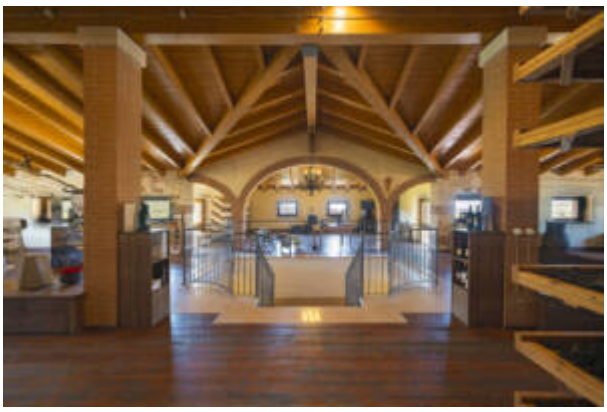
Aree distribuite soprattutto nella zona Classica, poste a diverse altitudini e caratterizzate da una grande varietà di terreni tra le valli di Negrar, Marano, Fumane e Sant'Ambrogio di Valpolicella.

La **Cantina Valpolicella Negrar**, protagonista e tra i principali interpreti del modo, diremmo della filosofia enologica applicata a vini di qualità che fanno dell'eccellenza il segno distintivo, ha deciso di celebrarlo in occasione dell'importante anniversario, attraverso il ricordo delle origini aziendali e produttive ma con uno sguardo rivolto al futuro.



Nel rispetto di una tradizione che non consente cedimenti.

Indicativa è stata, per sostanziare anche



istituzionalmente il rispetto del passato ma con l'impulso e la determinazione per governare il futuro, la recente elezione ai vertici aziendali di un giovane presidente, **Giampaolo Brunelli** (44 anni), chiamato dal novembre 2023 a guidare la Cantina, insieme ad **Alessia Ceschi** (33 anni), prima donna nella storia della Cooperativa vitivinicola negrarese. a ricoprire la carica di vice presidente.

Storicamente, se l' "invenzione" dell'**Amarone** è patrimonio di un intero territorio, spetta a **Cantina Valpolicella Negrar** l'apposizione della prima etichetta e la commercializzazione negli anni Trenta del secolo scorso della prima bottiglia di **Amarone** con la dicitura "**Amarone della Valpolicella Extra**".



Una storia di presenza e produttiva che la Cantina concepisce come simbolo e bene dedicato a tutta la **Valpolicella**, indirizzando un percorso enologico di eccellenza che nel tempo si è imposto e consolidato fino ai giorni nostri.



Custode di una tradizione secolare nella tecnica dell'appassimento, la Cantina è anche proprietaria di uno dei più grandi fruttai d'Italia, che ogni anno contiene oltre 30 mila quintali di uve, vendemmiate e selezionate rigorosamente a mano.

Per una produzione complessiva di oltre 9 milioni di bottiglie con vini del territorio e di altre Doc veronesi, di cui 1.500.000 di **Amarone**.

Cantina Valpolicella Negrar ha festeggiato i 90 anni di attività con una **Riserva di Amarone 2015** da collezione, che è stata presentata anche nel corso della edizione 2024 di **Vinitaly**.



L'annata 2015 è caratterizzata da un elevato equilibrio anche se ha dovuto scontare un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014.

A seguito delle calde e prolungate temperature estive, la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi che ha determinato un'elevata concentrazione di zuccheri e coloranti.



Perquestol'annata2015risultacaratterizzatadaungrandeequilibrioelongevita,contannini molto morbidi e dolci.
Ma la **Cantina Valpolicella Negrar** non si caratterizza solo per la produzione dell'**Amarone**.
Infatti, un'altra produzione di eccellenza è rappresentata dal **Recioto della Valpolicella Docg Spumante**, tra i vini più nobili della tradizione veronese, spumante passito rosso dolce un vino che, da autentico evergreen non passa mai di moda, perché in grado di accompagnare diversi momenti gastronomici della giornata, anche come aperitivo.
Il Recioto della Valpolicella Docg Spumante è prodotto da **Cantina Valpolicella Negrar** già dagli anni Trenta del secolo scorso e da tempo fiore all'occhiello del premium brand "**Domìni Veneti**", che adesso è stato riletto ed attualizzato con la nuova etichetta di design **SENTAte** (che definisce il termine siediti, accomodati in dialetto veneto).



Una scelta determinata dalla consapevolezza che sia un valore per i soci e per il territorio mantenere la tradizione quando si tratta di prodotti davvero unici ed originali ed identificativi oltre che essere tra le poche aziende vitivinicole del territorio a mantenerne la produzione.



Ed ancora, tra le novità **Domìni Veneti** presentate nel corso della recente 56^edizione di **Vinitaly**, spicca **MaDamigella Blu**, un Rosé che deve nome ed etichetta ad un affascinante specie simile alla libellula, la «damigella» dal color blu che vive solo a contatto con corsi d'acqua puliti e intatti.
Il marchio **Domìni Veneti** che compie quarant'anni, il cui nome evoca i territori e le glorie dell'antica Repubblica di Venezia di cui la Valpolicella era parte integrante, è stato creato da **Cantina Valpolicella Negrar** negli anni Ottanta del secolo scorso quale scelta qualitativa e distintiva.



Una decisione coraggiosa, rispetto alle altre cooperative e agli altri gruppi multibrand, a conferma della solida volontà della Cantina di seguire un percorso qualitativo sempre in divenire.
Una scelta strategica che è proseguita con una



zonazione, prima all'interno della valle di Negrar, cui è dedicato il cuore del portfolio di **Domìni Veneti**, tra cui l'**Amarone della Valpolicella Classico Docg "Or'Jago"**, l'"Oro di Jago", vino di punta della Cantina e successivamente estesa alle altre vallate della **Valpolicella Classica**.
Una decisione che ha consentito di definire una proposta centrata sui grandi rossi veronesi, **Amarone**, **Ripasso** ed anche **Recioto**, vini dalle finezze sartoriali.
Scelte da cui traspare evidente la "anima veneta" del brand che ha poi ispirato l'esplorazione di altre eccellenze del panorama enologico regionale, tra cui l'ultimo arrivato, il **Rosè MaDamigella Blu**.
Consentendo negli anni, per la linea di selezioni **Domìni Veneti**, l'acquisizione di una propria autonomia e riconoscibilità nel competitivo mondo dei vini premium.

www.cantinanegrar.com