SULLE STRADE DEL VINO IN VALPOLICELLA D'AUTUNNO 2019, SOGGIORNANDO A VILLA DEL QUAR



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

I vigneti dominano il dolce paesaggio collinare della **Valpolicella** e l'autunno è la stagione giusta per andare alla scoperta dei suoi grandi vini come l'**Amarone** ed il **Recioto**. È un vasto territorio fertile a nord-ovest di **Verona** attraversato dal **fiume Adige** che si prolunga fino ai **Monti Lessini**. Con l'inizio della vendemmia, dai primi di settembre iniziano in zona numerose sagre e manifestazioni legate al vino. È un'occasione unica per fare delle esperienze appassionanti perché molte cantine sono aperte a visite e degustazioni. Tra le tante citiamo per particolarità la **Cantina Zýmē**, con sede a San Pietro In Cariano (Vr) che si pone l'obiettivo della valorizzazione dell'identità territoriale e la sperimentazione innovativa. La cantina è costruita su un'antica cava di arenaria e crea un paesaggio sotterraneo di potente fascino, favorendo allo stesso tempo le esigenze produttive della genuinità del vino in fase di stoccaggio e di invecchiamento, garantite proprio dall'assenza di luce solare e dalla stabilità termica.





Il Valpolicella è un vino che nasce da una miscela di uve di vitigni diversi, di cui i più importanti sono La Corvina e la Rondinella. Il vino più quotato sul mercato è l'Amarone, di colore rosso rubino carico e profumo vinoso, gradevole, caratteristico, che ricorda talvolta le mandorle amare, il sapore asciutto o vellutato, di corpo, amarognolo, sapido, armonico. Altro vino famoso è il Recioto, vino rosso passito dolce dal sapore vellutato.
Le coltivazioni a vigneto sono interrotte da eleganti ville palladiane e settecentesche, pievi e chiese,



che rendono unico e interessantissimo il percorso da cantina a cantina nei Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano.

Nel cuore di questo territorio di grande tradizione vitivinicola, è situata **Villa del Quar**, antica villa patrizia convertita in resort di lusso, sorta sulle basi di una "mansio" romana, che conserva al suo interno una cantina romana in cui vengono organizzate degustazioni di vini Avsia, Satyrus e Sublitis prodotti dai vigneti che circondano la villa, oltre a cene con piatti tratti dalle ricette di Marco Gavio Apicio, gastronomo, cuoco e scrittore di epoca romana. Villa del Quar è nota anche per il suo Ristorante Arquade, guidato dallo Chef, **Roberto Di Benedetto**.



Trascorrere un week end a Villa del Quar, antica villa patrizia con dodici camere doppie e tredici "lifestyle suites", che anche negli arredi cita il neoclassicismo dell'architettura esterna e lo stile Impero, è un'esperienza unica ed esclusiva, improntata al lusso ed alla discrezione.

Mentre il rinomato ristorante Arquade propone un menu composito fatto con piatti del territorio oltre a piatti gourmet. Gli ospiti degustano le pietanze nella luminosa veranda coperta adorna di piante o negli eleganti spazi del ristorante interno. La Villa è molto rilassante, con il suo curatissimo giardino adorno di una piscina a forma di trifoglio, i salotti, la sala da tè e da lettura, sala fitness, sala convegni ed il Bar Salgari.

Villa del Quar è affiliata alla prestigiosa catena **Preferred Hotels** nella Divisione LVX ed a **Historic Hotels Worldwide**.

www.hotelvilladelquar.it

(Piergiorgio Felletti)