

AL Corriere Vinicolo

Tariffe D.O.C.
Per il cliente
Spese in addebi. postale
D.L. 350/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art. 1, comma 1, del Milano.
In caso di mancato recapito
ritornare all'ufficio di Milano
del Corriere Vinicolo, con la restituzione
del contante che si impegna
a pagare la relativa tassa.
Una copia 5 euro
Contiene I.P.

↳ nero d'arcole

il bordolese in stile veronese-vicentino

Chi ha creduto per primo a un grande evento sui vini di stile bordolese - in un tempo in cui sembrava esistessero solo gli autoctoni, quando non si contano più le generazioni che coltivano Cabernet e Merlot - è stato Carlo Bressan, presidente del Consorzio dei vini Arcole, giovane Doc a cavallo fra il Veronese e il Vicentino. Una scelta che richiedeva coraggio da vendere in una zona famosa nel mondo per autoctoni che si chiamano Valpolicella e Soave. Ma a guidarlo in questa decisione controcorrente sono stati almeno due fattori.

Il primo è la forte presenza di Cabernet, Merlot e Carmenère negli oltre 3.000 ettari a vigneto della Doc Arcole, immediatamente sotto l'autostrada A4, che confinano dunque con il gigante Soave. Il secondo è lo stile di produzione: l'appassimento delle uve, tecnica millenaria del Veronese e del Vicentino.

Il bordolese scaturito da questa esperienza è il Nero d'Arcole. Dice il presidente Carlo Bressan: "Il Nero d'Arcole è un prodotto molto legato alla tradizione dei nostri viticoltori, che impongono

questo termine per i migliori vini rossi. Devono possedere intensità di colore e struttura superiori alla norma. La convinzione è di poter competere con i più importanti vini rossi della tipologia, anche grazie all'elevato pregio delle uve che, ricordiamolo, provengono da vigneti modernissimi, concepiti secondo le tecniche più innovative dal punto di vista qualitativo".

Basse rese. Come tutti i bordolesi, il Nero è un vino che nasce da vigneti con basse rese per ceppo ed è progettato per durare nel tempo, esprimendo tutta la sua personalità dopo alcuni anni di affinamento.

Oggi per utilizzare il nome Nero d'Arcole Doc la resa massima dell'uva in appassimento non deve essere superiore al 45% ed è facile intuire la concentrazione e la struttura finali di questo prodotto.

Dopo una maturazione nel legno grande dai 12 ai 24 mesi, il Nero d'Arcole si presenta con un colore profondo, dalla marcata tonalità violacea. Al naso il profumo è complesso, fruttato (specialmente frutta

di bosco) e armonico, mentre in bocca trasmette sensazioni speziate e balsamiche, ben amalgamate e vellutate.

Una sfida. Per Emilio Bixio, titolare dell'azienda agricola Desmontà che ha tenuto a battesimo la prima pigiatura ufficiale del Nero d'Arcole, gli obiettivi futuri sono chiari: "Con questo tipo di prodotto siamo in grado di affrontare tutti i principali mercati esteri senza timori reverenziali. Negli ultimi anni abbiamo già messo a confronto, in degustazioni alla cieca, il Nero (ancora in fase sperimentale) con i principali vini italiani da taglio bordolese e i risultati sono stati più che confortanti. Più che di una scommessa, dunque, si tratta di una sfida, perché l'iter che ha portato a questo prodotto non ha lasciato nulla al caso".

Una sfida che continua ancor oggi con gli importanti lavori di zonazione viticola di tutto il comprensorio delle Doc Arcole, sostenuti fortemente da Veneto Agricoltura e con la costante azione di valorizzazione delle produzioni promossa dal Consorzio di tutela.