

martedì 16 ottobre 2007

## La prima del "primo" nero d'arcole...



Di nuovo non solo Soave...perchè Soave ha anche tanti importanti vicini che lavorano in sinergia, per valorizzare tutti i prodotti dell'est veronese e delle prime provincie di Vicenza. La denominazione Arcole DOC, nata nel 2000 è la più giovane DOC veronese. Nel 2004 è nata anche la Strada del Vino Arcole DOC, che opera



a livello turistico ed enogastronomico con diversi soci tra cantine sociali e private, ristoratori, musei ed altre attrazioni culturali. E adesso, con la modifica al disciplinare di produzione dello scorso 2 novembre è finalmente possibile produrre nelle zone della Doc Arcole il vero **Nero d'Arcole**, che riesce a coniugare il classico taglio stile bordolese con il metodo tipicamente veneto dell'*appassimento delle uve*. E infatti lunedì 15 ottobre 2007 è stato proprio il primo giorno in cui sono state pressate le uve di Merlot, che dopo soli 41 giorni dalla raccolta si presentavano già perfettamente appassite. Gli invitati in casa Bixio, tra cui l'assessore alle politiche per l'agricoltura della Provincia di Verona, **Dionisio Brunelli**, l'assessore ai trasporti, mobilità e traffico della Provincia di Verona, **Alberto Martelletto**, il Presidente del Consorzio Tutela Vini Arcole DOC, **Carlo Bressan** (nella foto), e il nuovo Presidente della Strada del Vino Arcole DOC, **Francesco Sitta**, insieme ad altri ospiti ed al padrone di casa **Emilio Bixio**, hanno avuto modo di versare le uve di merlot e cabernet appassite nel torchio per poi pressarle insieme ad i soci del Consorzio di Tutela ed ai soci della Strada dell'Arcole DOC.

Il pomeriggio è stata un'occasione divertente per vedere la prima pressatura del merlot, e parlare poi di quanto stia facendo il Consorzio dell'Arcole e di quello che vuole fare la Strada del



Vino. A questo proposito era presente anche il nuovo presidente della Strada del Vino Arcole, Francesco Sitta, che ha avuto modo anche di confrontarsi col presidente di una delle Strade più importanti e attive del veronese, la [Strada del vino Soave](#) capeggiata da Paolo Menapace.

Beh, una volta pressate le uve abbiamo avuto modo di assaggiare questo nettare squisito che sarà la base del nuovo Nero d'Arcole... Fino ad oggi comunque già alcune aziende hanno usato in etichetta il termine Nero nell'ambito dell'Arcole rosso allo scopo di specificarne il metodo produttivo, e questi vini si sono distinti per la qualità e la personalità in occasione di fiere, concorsi enologici e mostre. Va sottolineato che la richiesta di introdurre il termine "Nero" per identificare questo prodotto è dovuta alla tradizione dei viticoltori di questa zona, che impiegano questo termine per i migliori vini rossi di qualità aventi intensità di colore e struttura superiore alla norma. Come tutti i bordolesi, è un vino importante che nasce da uve provenienti da vigneti con basse rese per ceppo e progettato per durare nel tempo, esprimendo tutta la sua personalità solo dopo alcuni anni di affinamento. E' interessante notare come, già nel secolo scorso, fosse presente sul territorio un vino da queste caratteristiche. Infatti in un paragrafo del suo libro "La storia dei bordolesi d'Italia: una pacifica invasione borghese" Attilio Scienza sottolinea come "il vino fa parte di questi consumi d'élite e si afferma in particolare in questo periodo un vino stile bordolese (merlot e cabernet) detto "vino nero" che è apprezzato dalla clientela più ricca per la sua tannicità". Per il Nero d'Arcole è previsto infatti l'utilizzo di Merlot per un minimo del 50% e di Sauvignon, Cabernet-Sauvignon, Carmenere e Cabernet per il restante 50%. Dopo un affinamento in legno grande dai 12 ai 24 mesi il Nero d'Arcole si presenterà con un colore carico, dalla marcata tonalità violacea. Al naso avremo un profumo complesso, fruttato ed etereo con spiccati sentori di frutta rossa sotto spirito, mentre in bocca verremo pervasi da sensazioni speziate e balsamiche unite ai tannini morbidi e vellutati. Il gusto sarà ampio, armonico e persistente. Con la nascita del Nero d'Arcole questa Doc che conta al suo interno oltre 2500 ettari di vigneto, 1500 aziende viticole e 21 amministrazioni comunali ha raggiunto un importante traguardo frutto anche del significativo lavoro di zonazione durato quattro anni realizzato in sinergia con Veneto Agricoltura.



Da questa prima vendemmia ci si può aspettare per il Nero d'Arcole un vino di elevata qualità, frutto di una stagione vendemmiale anticipata di 15-20 giorni. Dai dati definitivi raccolti, la produzione è buona con uve tendenzialmente basse di acidità e con gradazioni ottime.