

# Superiore a Villa de Winckels



Sembra ieri, eppure sono trascorsi ben otto anni da quando i fratelli Merzari del **Ristorante Villa de Winckels** di Tregnago ebbero l'idea di dedicare al Valpolicella Superiore e all'Amarone due manifestazioni da tenersi la prima a novembre e la seconda a febbraio. Di anno in anno i due **“Appuntamenti con la tradizione”** sono divenuti una vera e propria consuetudine da segnare in agenda per schiere di appassionati..

L'evento dedicato al **Valpolicella Superiore** si è dimostrato una preziosa occasione per approfondire nel tempo la conoscenza di una tipologia rimasta sullo sfondo di una denominazione che ha puntato prima di tutto sul successo dell'Amarone e del Ripasso.

Nella produzione del Superiore la variabilità stilistica è notevole e il ricorso all'appassimento, spesso completamente *amaroneggiante*, ne ha in parecchi casi appesantito la trama, favorendo anche una certa confusione nelle scelte dei consumatori davanti allo



Lunedì scorso presso Cantina Valpolicella Negrar il debutto di The Wine Net, rete di cooperative vinicole d'eccelle...

<https://t.co/mxovZSTPiK>

3 hours ago

Segui @Soavemente

## Ultimi post



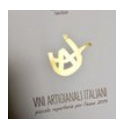
La bellezza del Valpolicella Superiore a Villa de Winckels

Nov 21, 2018



Santalucia 2017 il vino di Maculan che da dieci anni sostiene la ricerca

Nov 15, 2018



Il tritico Castagno Gravina Rizzari dipinge i Vini Artigianali Italiani

Nov 6, 2018



ALBA VITÆ 2018: la magnum di Zýmē che fa del bene

Oct 22, 2018



Amarcord Bardolino

Oct 18, 2018

scaffale.

Eppure, il Valpolicella Superiore che - ricordiamolo - non ha un suo disciplinare specifico di produzione come invece hanno Amarone e Ripasso, ma è normato nel disciplinare del Valpolicella - è la tipologia che, assieme a quest'ultima, mette in luce con estrema naturalezza le peculiari caratteristiche del territorio. I migliori risultati si ottengono quando non si insiste troppo con interventi di cantina e con l'appassimento spinto (che è una scelta del produttore e non regola scritta) ma si lascia esprimere la vigna e le sue uve, affidando poi il vino al lavoro del tempo: il Superiore deve infatti sostare in affinamento per almeno un anno in più.

Rispetto alle prime edizioni, in quella che si è tenuta pochi giorni fa si è notata la sempre più diffusa e consapevole scelta dei produttori di alleggerire la mano, per proporre vini che si distinguono per eleganza, scorrevolezza ed equilibrio.

Non si può che esserne felici e auspicare che il **Valpolicella Superiore** sia sempre più apprezzato dai consumatori come **un'espressione identitaria d'eccellenza**.

Ecco alcuni esempi (ho scelto tra i molti notevoli, qualche novità per il mio palato)

### **Palazzo di Campiano Valpolicella Superiore doc 2012 - Vicentini Agostino**

Bella sorpresa di questo produttore storico di Colognola ai Colli, nella zona del Soave. Questo Superiore nasce dal vigneto collinare della frazione di Campiano di Cazzano di Tramigna. Le uve ( corvina, corvinone e rondinella) vengono raccolte tardivamente e vengono pigiate fresche. Segue un affinamento di 18 mesi in tonneau. Balsamico e floreale, profuma di marasca ancora fresca, al palato è leggiadro, saporito, con tannini

Disclaimer:

Soavemente è un sito web interamente gestito da Maria Grazia Melegari.

Soavemente non rappresenta una testata giornalistica: viene aggiornato senza alcuna periodicità.

ben rilevati ma integrati. Espressivo ed elegantissimo.

### **Le Cesete Valpolicella Superiore doc 2013 - Giovanni Ruffo**

Piccoli numeri (1500 bottiglie circa di questo Superiore)) per l' Azienda agricola di San Briccio della quale avevo avuto modo di assaggiare l'ottimo Amarone. Corvina, corvinone, rondinella a cui si aggiungono oseleta e un pochino di Croatina, con appassimento di 60 giorni. Molto ben gestito anche il lungo l'affinamento in questo vino di spettacolare equilibrio tra struttura solida e finezza della beva; ha una trama che non rinuncia a una certa rusticità, ma che conquista per lo spessore materico del sorso in cui si riconoscono frutti rossi succosi e spezie dolci.

### **Valpolicella Superiore doc 2014 - Marion**

Ci spostiamo nella piccola e fresca valle di Marcellise, con questa azienda che avevo un po' perso di vista. Freschezza e struttura ( è un finto magro!) sono ben bilanciate. Il 30 % delle uve ( corvina, corvinone, rondinella e altre) sono messe in appassimento per 40 giorni; affinamento per 3 anni in legno. Note "fresche" già nel colore, rubino - violaceo trasparente e brillante. Naso poliedrico di ribes, mirtillo, ciliegia, con toni balsamici. Bocca snella e succosa di grande equilibrio in una struttura ben presente. Sapidità golosa nel finale.

### **Figari Valpolicella Classico Superiore doc 2016 - Villa Spinosa**

Siamo in Valpolicella Classica e, per la precisione, questo vigneto guarda la valle di Marano, a ridosso del colle Masua. Bel colore rubino trasparente che tende al granato, profumi nitidi di ciliegia in composta, spezie. Sorso pieno e polposo di sorprendente agilità. Le uve sono quelle classiche del Valpolicella, lasciate appassire soltanto per 10 - 15 giorni. Sosta 3 mesi di acciaio.poi in

botti di rovere per almeno 12, a cui seguono circa ulteriori 6 in bottiglia. Raffinato.

.Altri Valpolicella Superiore che ho apprezzato:

**Campocroce 2016 Salvaterra, Campo delle Strie 2012  
Tenuta Chiccheri, Maternigo 2015 Tedeschi, V.  
Superiore Classico Ripasso 2013 Contrà Malini.**


Last but not least: il **Valpolicella Superiore 2012 di Romano Dal Forno** m'è parso sorprendentemente più pronto e leggiadro che in annate precedenti. Eleganza da bere.

Come di consueto, va lodata **l'ineccepibile organizzazione curata dalla famiglia Merzari** che, oltre a dare la possibilità di degustare vini eccellenti, apparcchia un ottimo buffet di cose buone e piatti della tradizione... imperdibile!

---

 Maria Grazia Melegari /  Comment  0 Likes  Share

 Eventi, Degustazioni, Wine, Veneto

 Vicentini, Marion, Ruffo Giovanni Vini, Villa Spinosa, Tenute Salvaterra, Tenuta Chiccheri, Tedeschi Wines, Dal Forno, Contrà Malini