

Franchini, l'Amarone della Valpolicella che nasce tra i mosaici di un'antica villa romana (dove si faceva vino già nel III secolo)

4 Febbraio 2026

di **Marco Signori**



NEGRAR – Nella villa romana di Negrar (Verona) si produceva vino già nel III secolo ed era un antenato del Recioto. Lo confermano gli studi che gli archeologi hanno condotto nei recenti scavi avviati nel 2020. Solo gli ultimi – dopo i primi ritrovamenti del 1890 e una seconda campagna condotta nel 1922 – ma i più approfonditi, grazie all’impegno di due aziende vinicole che si sono ritrovate a coltivare i propri vigneti proprio sopra le antiche terme, i preziosi mosaici e quella che fu un’azienda vinicola già ai tempi degli imperatori.

L’agricola Franchini è una di queste e ha deciso di delocalizzare gli impianti e finanziare la campagna di scavi condotta dalla Soprintendenza che ha permesso di restituire la visione complessiva di quella che era una struttura di circa tremila metri quadrati.

“Per noi è stata un’opportunità straordinaria dalla quale non ci siamo tirati indietro anche perché rappresenta una grande attrattiva anche per gli enoturisti”, racconta **Giulio Franchini**. “Abbiamo centinaia di visitatori che rimangono estasiati dalla storia e dalla possibilità che si aprono quando pubblico e privato si mettono insieme”.

È stato il padre **Giuliano**, industriale nel settore metalmeccanico ecologico in cui ha fatto fortuna anche grazie a due brevetti all’inizio degli anni Ottanta, a imprimere una svolta all’azienda che la famiglia possedeva da generazioni, come testimonia quel 1460 inciso nella pietra della parte originaria di Corte Forlago, dimora storica cuore dell’affinamento con le sue bottaie e l’antica nevia che custodisce la collezione privata delle annate più vecchie, e di un’accoglienza familiare fuori dal comune.



Nella sala degustazioni, circondati dalle scatole dei vini sulle quali Giuliano ha fatto riprodurre le cassette di legno utilizzate per il trasporto dell'uva raccolta – “un cliente ci ha riempito una sala e sembra essere in cantina”, racconta – ai vini vengono accompagnate tipicità locali, a partire dalla celebre soppressa veronese, e in occasioni speciali anche piatti come il risotto o gli gnocchi di malga.



La cantina

“Sono nato proprio qui, amo questo territorio, sin da bambino camminavo sotto le vigne e portare avanti quello che mio nonno mi ha insegnato è sempre stato il mio sogno”, racconta. “A margine delle fiere a cui partecipavo in tutto il mondo, facevo assaggiare la tipica soppressa insieme al mio vino”. Erano momenti di condivisione e di festa in cui si concludevano però anche affari, rivela Giuliano Franchini che ricorda come di ritorno da un viaggio di lavoro in Giappone “ho sentito l’odore della terra dopo la pioggia e ho deciso di riprendere la produzione, che inizialmente regalavo ai miei clienti”.

Erano gli anni Novanta e l’agricola Franchini diventava l’azienda che conosciamo oggi. Meno di cinque ettari in altrettanti appezzamenti, inclusi quelli eroici di Monte Marognin e Costa d’Angelo, certificati dal Cervim, per una produzione di circa 25mila bottiglie.

Dodici le referenze – tra Valpolicella, Amarone, Ripasso e Recioto, Bianco e Rosso Veneto e Passito – tra cui le due prodotte dalle vigne che erano sopra ai mosaici e che sono state riposizionate in un altro podere: il Candidus Veneto Bianco Igt e l'Imperium Rosso Verona Igt, entrambi con l'etichetta che celebra proprio la villa romana. Una parte di entrambi viene affinata in marmo rosa del Garda, un esperimento con cui Franchini si sta cimentando con l'idea di scommetterci su sempre di più.



“La villa era costituita anche da una parte produttiva”, spiega **Michele Sempreboni**, archeologo Sap (Società archeologica padana). “La certezza del fatto che si producesse vino deriva dal fatto che abbiamo ritrovato tracce dell’Acinatico, un vino considerato antenato del Recioto, un calcatorium dove veniva riposta e pigiata l’uva – sul quale abbiamo effettuato

www.virtuquotidiane.it Franchini, l’Amarone della Valpolicella che nasce tra i mosaici di un’antica villa romana (dove si faceva vino già nel III secolo)

delle campionature e dalle analisi chimiche sono emerse tracce di mosto di uva nera – e numerosi vinaccioli. La pigiatura doveva essere fatta anche meccanicamente, perché abbiamo ritrovato dei grossi contrappesi da torchio”.

“Nell’area del praefurnium, cioè il sistema di riscaldamento delle terme”, racconta ancora Sempreboni, “abbiamo anche trovato tracce di legno di vite carbonizzato. La vite non viene coltivata per la legna da ardere, per cui questo ci fa ritenere che fossero gli scarti delle potature”.

