



Valpolicella, dalla vecchia tenuta di caccia degli Scaligeri il vino di Torre di Terzolan

14 Febbraio 2025 

VERONA – Valpolicella è sinonimo di grandi rossi ma nella Val Squaranto – la più piccola e spigolosa dell'area – secondo più di alcuni c'è la nuova frontiera della celebre denominazione veronese. I prodotti di Torre di Terzolan ne sono una interessante interpretazione.

Una grandinata ritardò di un anno l'avvio del progetto enologico, così nel 2016 **Roberta Previdi** concretizzò il l'idea di trasformare la villa trecentesca che gli Scaligeri utilizzavano come tenuta di caccia, appartenuta agli avi del marito, a Mizzole (Verona), in una residenza di charme in cui si tornasse a produrre anche vino.

Dal giardino che circonda la villa e custodisce un cipresso monumentale che sarebbe stato piantato nel 1492, da qui ribattezzato Colombo, ci si addentra in un bosco attraversato da percorsi scalinati per raggiungere i vigneti più in quota da cui si gode di una vista scenografica e da dove si intravede anche l'unico vigneto a pergola, a forma di mezzaluna, poco più in basso. La tenuta, in cui c'è anche un uliveto, è ricca di acque sorgive che alimentano un antico sistema idraulico riempiendo piccoli canali lapidei e uno stagno, al quale arrivano dopo la depurazione naturale di alcuni papiri, riserve provvidenziali anche per la vite in tempi di siccità.

La piccola cantina ha origini del 1500, è ipogea, in parte scavata nella roccia, e collega – sotto terra – la villa con l'elegante casa colonica.

“In Val Squaranto si è sempre prodotto vino e la valle è estremamente vocata grazie alle correnti di aria fresca che arrivano dalla Lessinia. Noi rispettiamo la tradizione con la produzione di tre etichette: Valpolicella doc, Valpolicella Superiore e un Amarone”, dice Roberta Previdi.

Raccolta manuale esclusivamente in cassetta dà vita alle tre referenze per la cui produzione, dal 2018, al legno sono state affiancate le anfore. Nove anni non bastano per affermare una propria identità definita per cui le sperimentazioni non mancano, come conferma l'enologo **Lorenzo Caramazza**.

“Per me l'anfora è fondamentale e lo diventerà sempre di più, nella produzione 2024 abbiamo deciso di aumentare leggermente la percentuale di affinamento in anfora perché rispetta molto il frutto e le nostre uve che esprimono sempre una sapidità e acidità notevole,



tipica di questa valle”, aggiunge la proprietaria dell’azienda.

La geografia e la storia come al solito insegnano molto: siamo nella parte orientale della Valpolicella e il vigneto più alto è chiamato Binte, che nella lingua cimbra – idioma germanico di origine bavarese meridionale diffuso storicamente in alcune zone del Veneto – significa anche brezza. Proprio come quella che quassù, a circa 350 metri, spira dalla vicina Lessinia.

Appena due ettari e mezzo di vigna, la più antica piantata dal suocero che già all’epoca aveva rispettato le proporzioni delle varietà per la produzione del Valpolicella – quindi corvina, corvinone, rondinella e croatina – e produzione integrata, incluso l’appassimento naturale delle uve che per circa due settimane restano in un porticato saggiamente costruito per sfruttare le correnti d’aria della Val Squaranto, fruttano tra le 12mila e le 13mila bottiglie l’anno. Di queste, circa 2mila sono di Valpolicella e 7mila di Valpolicella superiore, le restanti di Amarone.

LE FOTO

