

Sulle strade del Barolo fra vigneti di La Morra

Racchiuse tra il Tanaro e la Bormida Spigno, le Langhe sono un autentico paradiso enologico e gastronomico. Terre di tartufo e di Barolo, ma anche di colline e di castelli, hanno il privilegio, più che la disgrazia, di essere tagliate fuori dalle principali vie di comunicazione. In tal modo, il turista frettoloso e disattento non avrà mai modo di scoprirle, mentre quello più smaliziato, ma anche culturalmente preparato, sa già che cosa cercare. E non trova poco. In fondo questa è anche terra che ha ispirato scrittori e pittori.

Provenendo da Alba, in cima ad una delle prime colline incontriamo La Morra, antico borgo medioevale e centro principe della produzione di Barolo. Il paese, di poco più di 2 mila abitanti, era un tempo difeso da altissime mura e da un discreto numero di torri, successivamente abbattute o spianate. Il castello, che al termine di un dedalo di strette viuzze dominava l'abitato dal punto più alto della collina, subì nel 1544 la medesima sorte. Dalla piazza Belvedere, dove un tempo sorgeva il castello, si può scorgere uno spettacoloso panorama delle zone circostanti, del Monferrato e della Valle del Po; e nelle giornate particolarmente limpide si arriva ad intravedere le prime pendici delle Alpi lombarde e trentine.

La Morra è dunque sinonimo di Barolo, in quanto nel territorio comunale nasce il 35% di tutta la produzione del nobile vino delle Langhe. I vitigni di Nebbiolo, dalle cui tre sottovarietà Lampia, Michet e Rosé si ottiene il Barolo, trovano nelle colline arrotondate di La Morra, formate da terreni calcarei ed argillosi, il luogo ideale per la loro crescita. Qui l'amore per il vino è confermato dall'istituzione del «Premio per il vignaiolo del mondo».



La Morra adagiata su un colle nel Cuneese

il Giornale ■ MARTEDÌ ■ 21 AGOSTO 1990

Turismo

Questa manifestazione biennale, indetta dalla Comunità di La Morra in collaborazione con la Camera di commercio di Cuneo e sotto il patrocinio della Regione Piemonte, intende premiare il vignaiolo italiano o straniero che si sia «particolarmente distinto nell'allevamento della vite e nell'elaborazione dell'uva di sua produzione in vino, quale fede ferma ed indiscussa di antichi valori». Domenica 2 settembre verrà premiata Marta Galli, produttrice veneta di Valpolicella, nel corso di una festa a cui parteci-

peranno sbandieratori, comparse in costume e la banda del paese.

La VI Mangialonga, camminata enogastronomica non competitiva di circa 4 chilometri sui sentieri del vino di La Morra, è un'altra simpatica iniziativa degli abitanti del comune piemontese. Nel corso di questa passeggiata collettiva fra i vitigni, che si terrà domenica 26 agosto, ci si fermerà di volta in volta in cinque «stazioni» gastronomiche, dove verranno rispettivamente serviti salumi, tagliatelle al sugo, bocconcini di carne al Barolo, formaggi e dolci. Naturalmente ogni portata sarà accompagnata da un vino appropriato (si berrà Dolcetto, Nebbiolo, Barolo e Moscato), da gustare in un apposito calice dato in omaggio all'inizio della passeggiata. La quota prevista per persona è di 15 mila lire (7.500 lire per i bambini).

Emanuele Barbaresi

Premio per Marta Galli

Per la seconda volta il «premio al vignaiolo del mondo» è stato assegnato ad un membro della Vide (Associazione vitivinicoltori italiani di eccellenza). Marta Galli ha ricevuto il collare della «Compagnia dei vignaioli» il 2 settembre a La Morra, nel cuore delle Langhe. Si è particolarmente distinta — recita la motivazione — nell'allevamento della vite e nell'elaborazione dell'uva di sua produzione in vini, quale fede ferma e indiscussa di antichi valori.

Domenica 25 novembre 1990

VITICOLTURA SUGLI ALLORI

il Veronese

Riconoscimento al lavoro veronese con il premio «Vignaiolo del mondo»

Lo ha vinto Marta Galli

Il premio al «vignaiolo del mondo» è stato attribuito, quest'anno, ad una viticultrice veronese, la signora Marta Galli di Negrar.

L'ambito riconoscimento, istituito a La Morra, un paese delle Langhe piemontesi, il cuore della produzione del barolo, prende spunto dal monumento, uno dei pochissimi esistenti, inalzato nel '72 sulla piazza principale del paese.

Il monumento al vignaiolo, emblematico di un piccolo centro che basa la sua economia, per il 56% circa, sull'agricoltura vinicola, ha lo scopo di «evidenziare il lavoro del vignaiolo e di esaltarne la dignità».

Il premio viene attribuito alternativamente ad un viticoltore italiano e ad uno straniero; Marta Galli è la quinta ad esserne insignita, dopo un rappresentante della viticoltura eroica della zona della Cinque Terre, un olandese che coltiva le vigne in serra, un romagnolo e un francese.

«Quando mi hanno telefonato per rendermi nota l'attribuzione del premio — racconta con tranquilla semplicità Marta Galli — ho pensato d'aver capito male. Mi occupo della mia azienda da 21 anni e siamo indubbiamente più conosciuti all'estero e nel resto dell'Italia che a Verona, dove, per altro, non abbiamo mai fatto promozione dei nostri prodotti. Quando, 21 anni fa, ho preso a coltivare questi nostri ettari di terreno collinoso, sterposo e incolto, abbiamo puntato sulla qualità, anche se allora, non era di moda.

Una veronese ha vinto il prestigioso premio nato nelle Langhe piemontesi. Marta Galli da 21 anni si occupa della sua azienda vinicola con un unico obiettivo: la qualità. Così ha conquistato il mondo



Marta Galli vincitrice del premio «Vignaiolo del mondo».

mici, i pesticidi e via dicendo. L'ho lasciato parlare. Poi l'ho caricato in macchina e l'ho portato a vedere le mie vigne: Mi mandì pure i suoi capi, adesso — gli ho detto —. Mi diranno loro se preferivano le spine ad un vigneto coltivato con tanto amore. Sono 21 anni che cerchiamo di migliorare. Mio marito è enologo ed è il nostro tecnico. L'azienda è intestata a me perché lui finora ha dovuto lavorare altrove per garantirci il sostentamento. Anche i miei figli mi aiutano. Uno studia Agraria e garantirà la continuità dell'azienda».

Sono molte, oggi, le donne in agricoltura, anche nel veronese. È sorta da un anno, a livello nazionale, l'Associazione «Donne del vino», cui, naturalmente anche Marta Galli fa parte.

Quanto vino produce annualmente «Le Ragose»?

«È sempre difficile stabilirlo a priori — afferma la signora Marta —. Quest'anno è una buona annata e, potrebbe essere tutto amarone. Con l'amarone si ha una resa del 30-35%, col Valpolicella, invece, è doppia. La scelta viene fatta sotto la vigna, di giorno in giorno. Facendo tutto Valpolicella, in un'annata come questa, arriveremmo a produrre 100.000 bottiglie».

Una donna, questa viticultrice veronese, vincitrice del premio internazionale «Il Vignaiolo del mondo», che dimostra di stare alla guida della sua azienda con il coraggio dell'amore. Per quella terra che, grazie a questo, ha tramutato, in splendide vigne rigogliose, rovi e sterpaglia.

D'altra parte, qui in collina, è in un certo senso, una scelta obbligata: o fai qualità o è meglio lasciar perdere.

Questa scelta, comunque, m'ha fatto conoscere principalmente in un settore di piccole cantine, più che in quello delle grosse industrie vinicole. Noi non abbiamo mai preteso che il nostro vino sia migliore di altri. L'abbiamo sempre realizzato nel rispetto della terra che lo produce. E di questo siamo orgogliosi. Il vino dell'Azienda Agricola, «Le Ragose» può non piacere e, se non piace, non piacerà mai, perché è sempre il nostro vino».

Marta Galli fa parte del VIDE, una libera associazione italiana, molto conosciuta all'estero, nell'ambito delle piccole aziende di grosso prestigio. Dichiarò di avere un certo «spirito battagliero, nel suo piccolo» perché è disposta a portare avanti con entusiasmo

quello in cui crede. «Un anno fa — dice — è sorta in Piemonte un'ennesima associazione per creare un movimento d'opinione teso a far sì che anche il legislatore comprenda l'importanza della collina e la necessità della sua valorizzazione. Abbiamo più spese, più fatica, una resa quantitativa minore. Ci è giocoforza puntare sulla qualità: in questo non abbiamo alternative».

La mia azienda è tra i 280 e i 320 metri di altezza, in un'area, quindi, tipicamente collinare. Sono socia dell'associazione piemontese e, forse, sentendo con quanto fervore, dibattito questi problemi, in cui credo fermamente, hanno pensato che meritassi questo riconoscimento».

«Una volta — racconta la signora Galli — è venuto uno dei «Verdi» a far domande e discorsi sugli anticrittoga-

I PIACERI

LA BOTTIGLIA

di Luigi Veronelli

STOFFA DA SASSINE

■ Mi sono innamorato di Marta Galli il primo giorno che l'ho sorpresa nella vigna. Subito, non si accorse della mia presenza, o forse... sì, se n'accorse e non diede a vederlo (l'operaio, il borghese ti vede e smette di lavorare, quando per il contadino è ambizione, orgoglio farsi sorprendere sul lavoro). Continuò a "parlare" e ad accarezzare le viti.

La guardavo e capivo che assistevo ad un dialogo millenario - ripreso ogni giorno - e che i suoi gesti, anche quelli impietosi, come nella potatura, erano di madre: mutavano la pianta e la facevano meglio.

Proprio a Marta Galli - il

2 settembre, in La Morra - è stato attribuito il premio, già nel titolo, più importante: "Al Vignaiolo del mondo". Nessuno, proprio nessuno più di me che l'ho seguita passo via passo, ogni volta incantato dalla sua appassionata determinazione, sa quanto sia meritato.

Marta Galli (azienda agricola Le Ragose, Arbizzano di Valpolicella, tel. 045/7513241) ha tutta una serie di grandi vini: Le Ragose, Le Piane, Il Recioto Amarone; qui la celebro con il "suo" migliore, Le Sassine.

Marta ogni volta che dico, delle Sassine, controbatte e afferma essere "mio" - di me, Veronelli - perché sono stato io a scoprirlo sin dal primo assaggio. Come negarlo? La sua affermazione mi riempie di piacere. "Scodinzolo", chiudo gli occhi

e penso agli altri, tanti: Picolit, Sassicaia, Tignanello, Bricco dell'Uccellone, Ribolla del Collio, Forteto della Lujia, Ora da Re, continua.

L'assaggio di Le Sassine 1986 mi ha dato: colore rosso rubino, delicato e tuttavia brillante; bouquet ampio e avvolgente (sentori di marasca, legno di liquerizia e lauro); sapore asciutto, ampio e armonico; sorprendente qualità e quantità del "frutto"; nerbo vivace in stoffa elegante e persistente; pieno carattere.



I PIACERI

LA BOTTIGLIA

di Luigi Veronelli

AVE QUARANT'ORE

■ Le possibilità del dialogo - il dialogo inteso come discorso alternativo tra due o più persone - sono infinite. Quant'a me, sovente, ne scelgo una, specifica, bene esemplificata proprio da un breve dialogo.

Un ragazzino m'affrontò, ai tempi raitivvù di "A tavola alle 7": «La smetta di maltrattare Ave Ninchi». «Av'ed io», gli dissi, «dialoghiamo al modo dei fratelli delle quarant'ore: uno tiene la parte del buon Dio, l'altro del diavolo (la gente plaude il primo e minaccia il secondo)».

Di tal genere, pressappoco, suppergiù, è stato per anni e anni il mio dialogo, oltre che con Ave, con il Valpolicella che non è una persona, ma che a una persona, come ogni altro buon vino, è l'essere più vicino. Lui, a fare la parte del buon Dio, per la gran fama, e io quella del diavolo, giù, a

dirne male, ma non per colpire lui che di colpe non ne ha mai avute, ma i suoi produttori che di colpe ne hanno avute millanta.

Le quarant'ore, al modo dei frati, l'hanno pure dato qualche risultato: così che son riapparsi sulle nostre tavole, non più come fenomeno isolato, Valpolicella con qualche quarto dell'antico lignaggio. Cito, tanto per fare nomi, lo Jago dei fratelli Bolla, il La Cassetta di Ettore Rughetti, il Selezione Marogne dei fratelli Zeni, il Corte Aleardi di Aleardo Ferrari, il La Grola dei fratelli Allegrini, e potrei continuare.

La mia gratitudine va tuttavia e soprattutto, come vuole creanza, a chi m'ha seguito per primo; a Marta Galli, nel caso, il cui Valpolicella cru Le Ragose 1988 (non ancora in vendita, ti conviene farne la prenota-

zione: tel. 015/7513241) all'assaggio mi ha dato: colore rosso rubino equilibrato e brillante; bouquet composto, molto gradevole (sentori di fiori, liquerizia, marasca e mandorla amara); bocca di buona consistenza con piacevole chiusura amarognola di eleganza; nerbo e stoffa insistiti ed anche eleganti; pieno carattere.

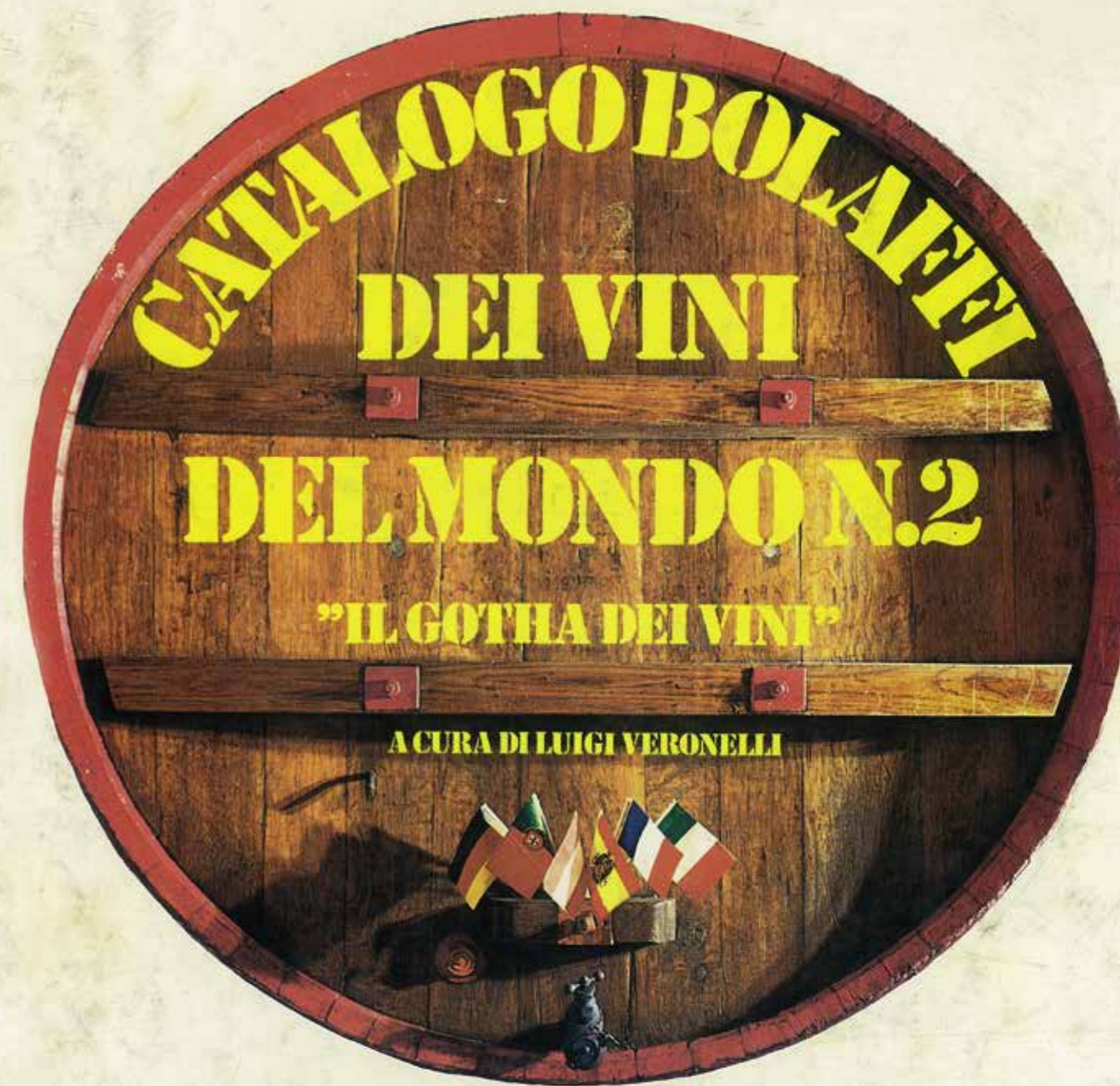


L'Espresso

RAPPORTO

Droga: processo alla legge

1973



GIULIO BOLAFFI EDITORE

Ravello Rosso EPISCOPIO

PAOLO VUILLEUMIER - via Toro 9 E,
84010 Ravello (Salerno), tel. 089/871541.



VIGNETO (COLLOCAZIONE GEOGRAFICA). Colli dei comuni di Ravello e di Scala. Provincia di Salerno.

UVA OD UVE DA CUI È PRODOTTO: per' e' palummo, serpentaria, merlot e piè di rosso.

INVECCHIAMENTO. Da 3 a 10 anni; particolari annate giungono, in ascesa, a tarda età.

ESAME ORGANOLETTRICO. *Colore:* rosso rubino brillante; unghia ambrata. *Profumo:* bouquet etereo, bene espresso. *Sapore:* asciutto, caldo e saporito; nerbo pronto e stoffa anche calda che si sofferma; pieno carattere. *Tenore d'alcool:* 12,5-13,5°. *Acidità totale:* 6-7‰.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosso asciutto. *Accompagnamento:* arrostiti di carni bianche e rosse; pollame nobile, cacciagione e selvaggina. *Temperatura di servizio:* 20°C. *Annate consigliate:* 1957 (L. 2.400); 1960 (L. 2.000); 1968 (L. 1.100); 1970 (L. 850).

Bottiglia: borgognona, da tenere coricata.



Recioto Amarone della Valpolicella CRU LE RAGOSE

AZIENDA AGRICOLA LE RAGOSE - Arbizzano, 37024 Negrar di Valpolicella (Verona), tel. 045/653241.



VIGNETO (COLLOCAZIONE GEOGRAFICA). Località Le Ragose della frazione Arbizzano in comune di Negrar di Valpolicella. Provincia di Verona.

UVA OD UVE DA CUI È PRODOTTO: corvina, rossara, negrara ed altre locali; esigono particolare cura, selezione e vinificazione.

INVECCHIAMENTO. Adatto a lungo invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTRICO. *Colore:* rosso intenso, caldo, posato e tuttavia brillante. *Profumo:* «naso» largo, grasso e continuo (sentore di mallo di noce e, meno avvertito, di cannella). *Sapore:* asciutto senza alcuna rudezza, gradualmente amaro, decadente ma animoso e pieno; nerbo sicuro in stoffa alta e vistosa; pieno carattere. *Tenore d'alcool:* 13-15°. *Acidità totale:* 5-8‰.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosso asciutto. *Accompagnamento:* carni rosse, cacciagione e selvaggina; terrine di carne all'inglese. *Temperatura di servizio:* 20°C. *Annate consigliate:* 1969 (L. 2.600).

Bottiglia: borgognona, da tenere coricata.



Recioto Amarone della Valpolicella CRU MONTE OLMI

FRATELLI TEDESCHI - 37020 Pedemonte Valpolicella (Verona), tel. 045/681151.



VIGNETO (COLLOCAZIONE GEOGRAFICA). In regione Monte Olmi della frazione San Floriano del comune di San Pietro in Cariano. Provincia di Verona.

UVA OD UVE DA CUI È PRODOTTO: corvina, rossara, negrara ed altre locali; esigono particolare selezione, cura e vinificazione.

INVECCHIAMENTO. Adatto a lungo invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTRICO. *Colore:* rosso intenso, grasso, pacioso e costituito. *Profumo:* ampio aroma, anche grasso, e continuo (sentore di cannella e di mallo di noce). *Sapore:* asciutto senza severità, gradevolmente amaro e «decadente», su un impianto, di contro, generoso e franco; ha nerbo saldo e stoffa larga che si accompagna sino a coda di pavone; pieno carattere. *Tenore d'alcool:* 13-15°. *Acidità totale:* 5-8‰.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosso asciutto. *Accompagnamento:* carni rosse, cacciagione e selvaggina; terrine di carne all'inglese. *Temperatura di servizio:* 20°C. *Annate consigliate:* 1961 (L. 3.400); 1962 (L. 3.300); 1964 (L. 3.100); 1967 (L. 2.600); 1969 (L. 2.200); 1970 (L. 2.000); 1971 (L. 2.000).

Bottiglia: sciampagnotta, da tenere coricata.

NOTIZIE VARIE - Merita segnalazione il Recciuto amabile della frazione Mezzanella in comune di Negrar, di cui l'Azienda ha in invecchiamento le annate 1967 (L. 2.800); 1969 (L. 2.500); 1970 (L. 2.300); 1971 (L. 2.100).



Valcontero VALCONTERO

CASA VINICOLA MARCHESI SPINOLA - 15011 Acqui Terme (Alessandria), tel. 0144/2521.



VIGNETO (COLLOCAZIONE GEOGRAFICA). Nei comuni di Acqui Terme e Strevi. Provincia di Alessandria.

UVA OD UVE DA CUI È PRODOTTO: brachetto.

INVECCHIAMENTO. È vino che vuole essere bevuto giovane.

ESAME ORGANOLETTRICO. *Colore:* rosato carnicino su vivace fondo corallo; lucido. *Profumo:* delicato e fresco; lieve aroma dell'uva. *Sapore:* asciutto con non comune misura; nerbo sottile ma deciso, stoffa elegante e setosa; ha razza. *Tenore d'alcool:* 14-15°. *Acidità totale:* 5-6‰.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosato asciutto. *Accompagnamento:* soufflé di formaggio; interiora di pollame (in particolare, mousse di fegatini). *Temperatura di servizio:* 14-16°C. *Annate consigliate:* l'ultima messa in vendita (L. 850).

Bottiglia: sciampagnotta, da tenere coricata.



Valpolicella CRU CAMPOFIORIN

AZIENDA AGRICOLA MASI - 37020 Marano di Valpolicella (Verona), tel. 045-681069.



VIGNETO (COLLOCAZIONE GEOGRAFICA). Podere Campo Fiorin in frazione Valgataro del comune di Marano. Provincia di Verona.

UVA OD UVE DA CUI È PRODOTTO: corvina, oltre il 50%; rondinella, oltre il 25%; molinara, oltre il 10%; piccole percentuali di rossignola, negrara, barbera e sangiovese.

INVECCHIAMENTO. Adatto a buon invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTRICO. *Colore:* rosso rubino delicato e tuttavia brillante. *Profumo:* ampio vinoso con distinto profumo di mandorla amara. *Sapore:* asciutto con piacevole fondo amarognolo di notevole eleganza, sapido e tuttavia fresco; nerbo e stoffa non alti ma insistiti ed anche eleganti; armonico. *Tenore d'alcool:* 11-13°. *Acidità totale:* 5-7‰.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosso asciutto. *Accompagnamento:* paste asciutte con salse di carne; antipasti all'italiana, caldi; arrostiti e intingoli di carni bianche; piatti della cucina locale. *Temperatura di servizio:* 18°C. *Annate consigliate:* 1964 (L. 1.800); 1967 (L. 1.300); 1969 (L. 1.170); 1970 (L. 1.000); 1971 (L. 950).

Bottiglia: bordolese, da tenere coricata.



Valpolicella CRU LE RAGOSE

AZIENDA AGRICOLA LE RAGOSE - Arbizzano, 37024 Negrar di Valpolicella (Verona), tel. 045/653241.



VIGNETO (COLLOCAZIONE GEOGRAFICA). Località Le Ragose della frazione Arbizzano in comune di Negrar di Valpolicella. Provincia di Verona.

UVA OD UVE DA CUI È PRODOTTO: corvina, oltre il 50%; rondinella, oltre il 25%; molinara, oltre il 10%; piccole percentuali di rossignola, negrara, barbera e sangiovese.

INVECCHIAMENTO. Da 2 a 5 anni secondo annata; eccezionali annate hanno vita, in ascesa, assai più lunga.

ESAME ORGANOLETTRICO. *Colore:* rosso rubino delicato e tuttavia brillante. *Profumo:* bouquet raccolto (netto il sentore di mandorla amara). *Sapore:* asciutto con piacevole fondo amarognolo di notevole eleganza, sapido e tuttavia fresco; nerbo e stoffa non alti ma insistiti ed anche eleganti; armonico. *Tenore d'alcool:* 11-13°. *Acidità totale:* 5-7‰.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosso asciutto. *Accompagnamento:* paste asciutte con salse di carne; antipasti all'italiana, caldi; arrostiti e intingoli di carni bianche; piatti della cucina locale. *Temperatura di servizio:* 18°C. *Annate consigliate:* 1969 (L. 1.170); 1970 (L. 1.000); 1971 (L. 950).

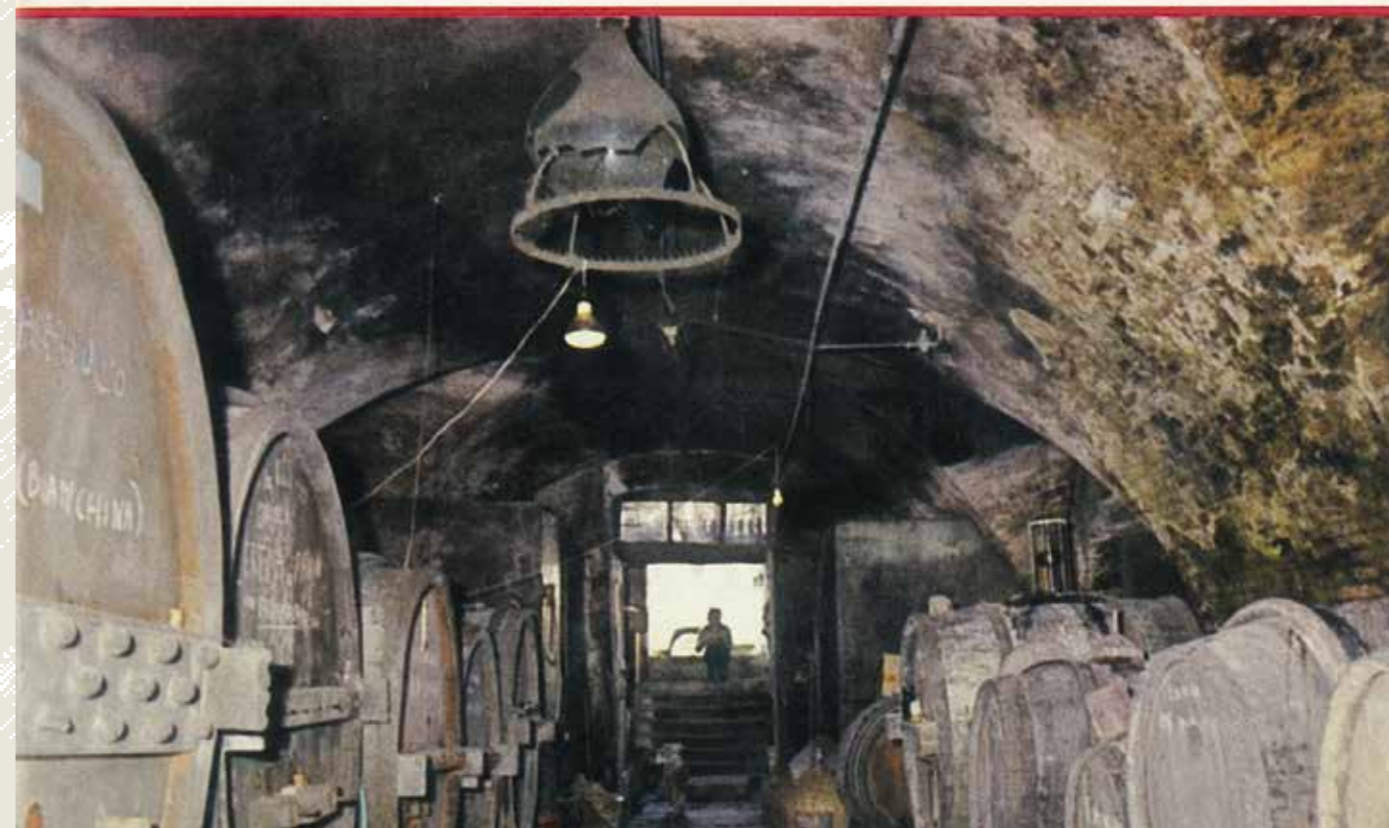
Bottiglia: bordolese, da tenere coricata.



1979

Adriano Ravegnani

I cento vini d'Italia





SCHEDA ORGANOLETTICA

Produttore - Azienda Agricola Le Ragose, 37020 Arbizzano di Negrar (Verona).
Tel. (045) 653241.

Vigneti - nella zona classica del Valpolicella.

Uve - corvina, rondinella, molinara e piccole percentuali di altre uve locali, nelle percentuali previste dalla DOC.

Colore - rosso rubino chiaro, limpido.

Profumo - vinoso, sentore piacevolissimo di mandorla amara.

Sapore - asciutto, sapido, fresco, completo e armonico.

Qualificazione - rosso asciutto.

Tenore d'alcool - gradi 13.

Invecchiamento - moderatamente adatto. Due anni in botti di rovere presso il produttore, da 3 a 5 anni in bottiglia presso il consumatore.

Gastronomia - il Valpolicella è vino da tutto pasto, naturalmente se questo è a base di carne. Non ha quindi particolari problemi di accoppiamento con il cibo. Va bevuto a temperatura ambiente, sui 18-20 gradi, dopo aver stappato la bottiglia un'ora prima del servizio.



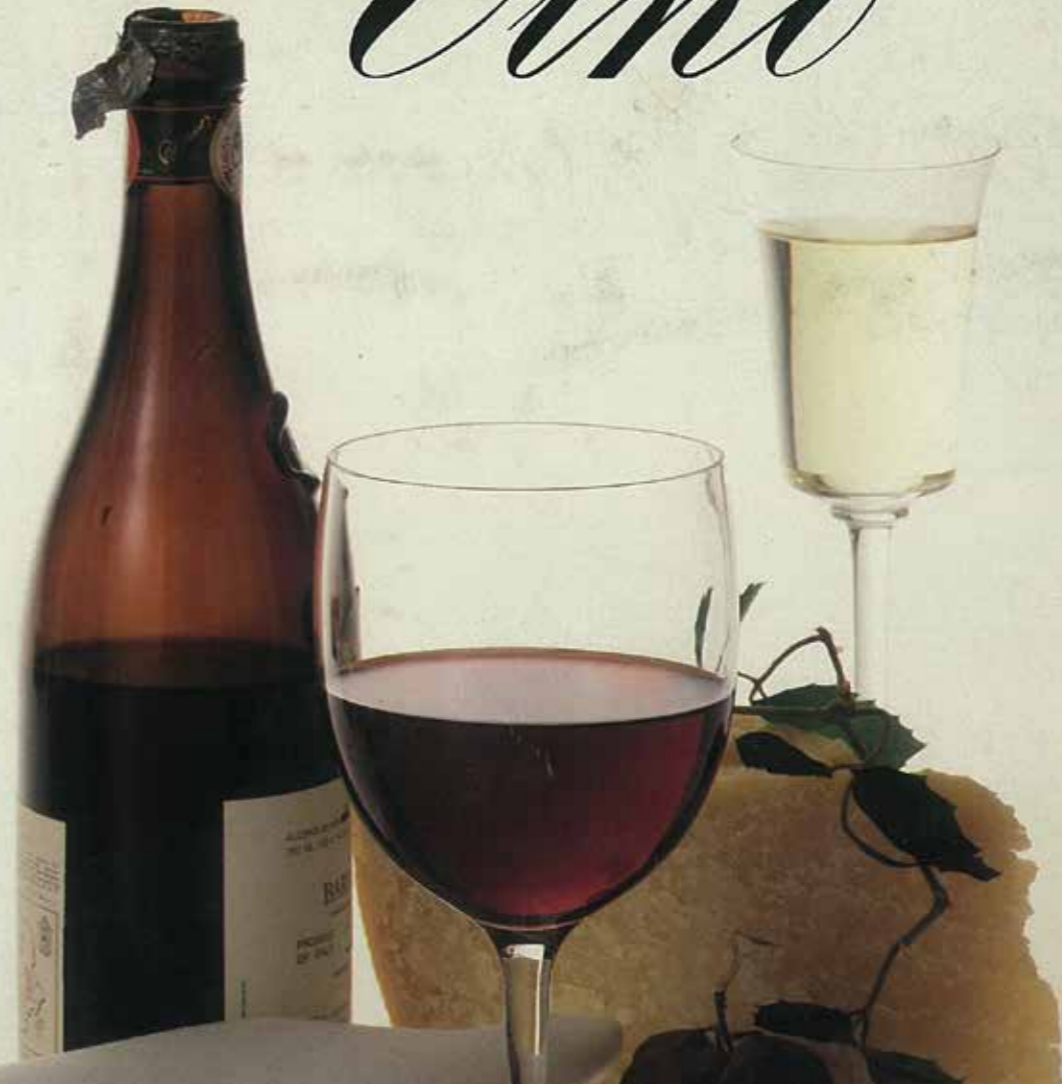
VALPOLICELLA LE RAGOSE

C'è in Cassiodoro, ministro di re Teodorico nel 530 dopo Cristo, una delle più antiche descrizioni dell'Acinatico, un vino tipico, già allora, dell'agro veronese. Eccola, nella traduzione antica di Scipione Maffei: « ...spezia veramente degna che se ne vanti l'Italia... è puro per sapor singolare, regio per colore, talché o nei suoi fondi tu possa creder tinta la polvere o della porpora espresso il liquido suo. La dolcezza in esso si sente con soavità incredibile, si corrobora la densità, per non so qual fermezza e si ingrossa al tatto in modo che diresti essere un liquido carnoso od una bevanda da mangiare ». L'antico Acinatico, secondo gli studiosi di enologia, altro non sarebbe che il nostro moderno Valpolicella; o almeno quello ottenuto dalle stesse uve, anche se vinificato alla maniera antica (lo dimostrerebbe l'accento alla sua dolcezza, oggi sparita per una più completa fermentazione e trasformazione degli zuccheri). Questo vino, infatti, è più corposo del Bardolino e del Valpantena - altri vini geograficamente vicini - più ricco di zuccheri tanto che sin dall'epoca romana si usa tagliare le parti aeree del grappolo (in veneto « récie », orecchie), farle appassire su graticci e trarne il Recioto di Valpolicella, che è vino amabile spumeggiante, o l'Amarone di Recioto, che è invece austero e asciutto (per la completa trasformazione degli zuccheri). Il Valpolicella ha un solo difetto: se ne producono, in zona tipica, trecentomila ettolitri circa, ma sotto quel nome se ne spacciano in un anno almeno un milione, per tre quarti falsi. Il consumatore, per difendersi, ha un solo mezzo: chiedere, esigere, pretendere anzi, il Valpolicella della zona classica che comprende soltanto cinque comuni: Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio e San Pietro Incariano. Questo che presento nasce nella zona classica, ed è vinificato come Dio comanda, giacché l'arte di vinificare è di casa a Le Ragose, un'azienda agricola di Arbizzano di Negrar, nel cuore dunque della Valpolicella, condotta con estrema perizia da Arnaldo e Mariuccia Galli, lui dirigente d'azienda che ha per hobby il buon vino, lei compenetrata di passione e furore per il frutto della sua terra, venti ettari pressoché abbandonati comprati con sacrifici e debiti alcuni anni or sono. I coniugi Galli hanno riordinato e rimpiantato le vigne, aiutati da due famiglie di giovani salariati. E hanno compiuto il miracolo di produrre di lì a poco un Valpolicella Classico che ha tutto il sapore del miracolo.

1980

BURTON ANDERSON

Vino



A Maria-Marta e Arnaldo Galli,
produttori di vini Veronesi per
eccellenza.

Burton Anderson



The hills of Valpolicella rise rather sharply from the Adige valley and Verona to high woodlands. Grouped on the slopes between 600 and 1,600 feet are hundreds of vineyards of various size, their density particularly noticeable around Negrar, Marano, and Fumane in the Classico zone, and near Grezzana in the Valpantena. East of there, the zone coincides with that of Soave.

Some dispute whether Valpantena is distinctive enough to warrant its special denomination. But its quality, like that of the others, depends at least as much on who makes the wine as on where it comes from. And although much Valpolicella and Valpolicella-Valpantena are turned out on a grand scale, there are individuals around who make their wine with an encouraging measure of personal pride and enthusiasm.

One is Maria Marta Galli Bortoletto, who until just a few years ago was occupied with being a housewife and mother of four, maintaining an apartment in Verona while restoring a farmhouse in the hills above. She had always had a taste for fine wine, so when her husband, Arnaldo, an oenologist at one of the large Veronese wine firms, suggested that the vines at their country house, Le Ragose, ought to be revived and expanded, she decided to take up the challenge. She has since made a career of it. Over the years she planted and pruned, hired a farmer to help with some of the hard work, and "with a little study and a lot of learning by doing" she was soon making wine.

"It started really as a hobby," she said, "but before long it became an obsession, and every year it seems to get more fascinating. Oh, there were problems. You can't imagine the problems unless you're involved in winemaking. But my husband helped me when I needed it, and some years the wine has been really quite good, I think."

Signora Galli Bortoletto was showing her modest side. The fourth *Catalogo Bolaffi dei vini d'Italia* gave her Valpolicella Classico the ultimate three-star rating, the only Valpolicella so honored. Other critics have been similarly impressed.

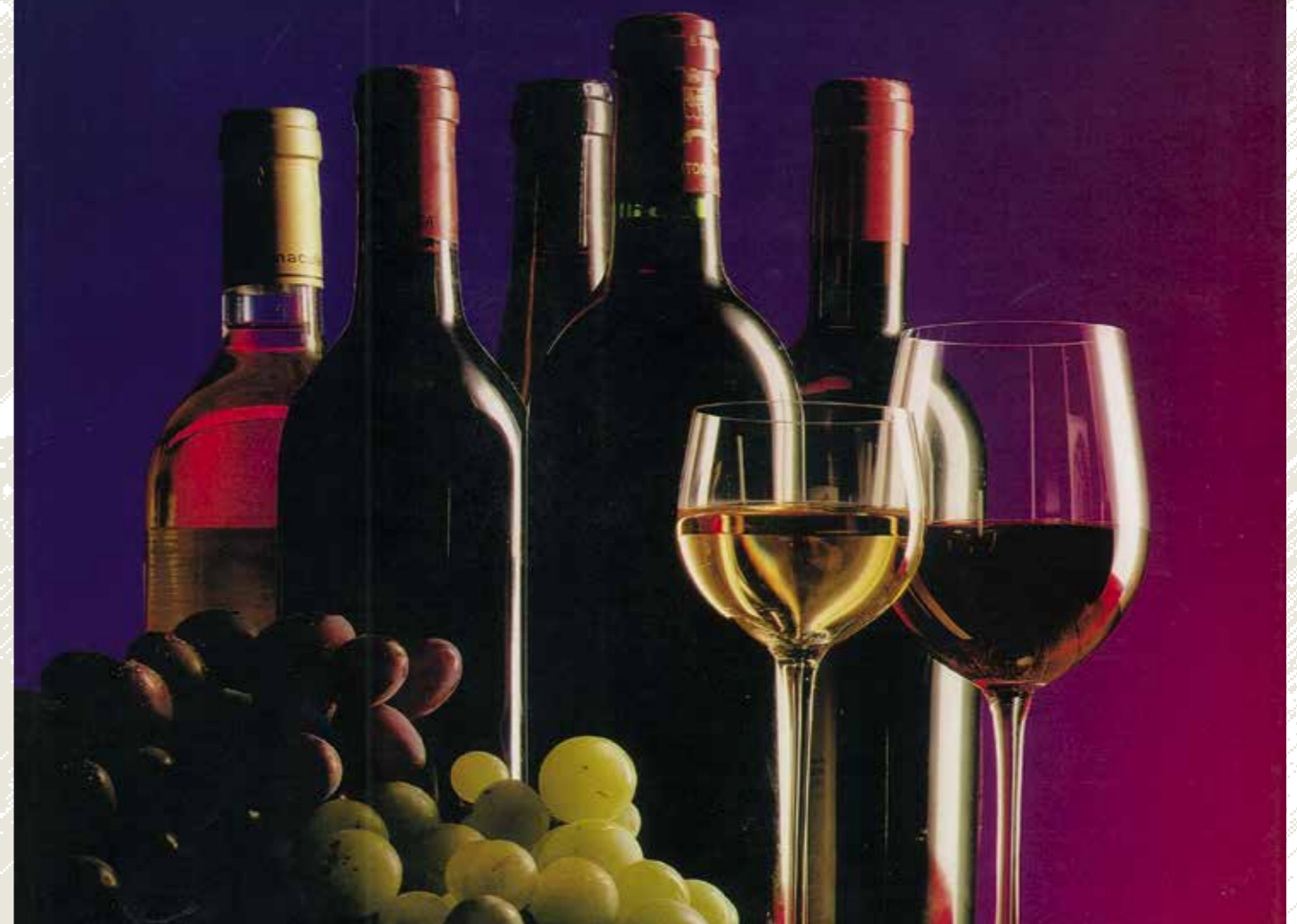
"That is flattering," she said, "though I'm not so sure that others don't deserve the same. Valpolicella is an underestimated wine. Some big companies make it well, too."

She turns out about 30,000 bottles a year, of which some 3,000 are Amarone. Eventually production could reach 100,000 bottles. She also makes for family and friends a lightly sparkling white wine from the same grapes as Soave. Signora Galli Bortoletto's success is not, she insists, the result of any effort to prove a point.

"Anyone who thinks that only men can make fine wine is just sadly naive," she said. "Experience is very important, of course, but once that's acquired, it's not your sex that counts, it's your soul."

1982

CATALOGO DEI
VINI DEL MONDO
A cura di Luigi Veronelli





Le Ragose d.o.c. Valpolicella Classico

Azienda Agricola Le Ragose di Marta Bortoletto Galli - 37020 Arbizzano di Negrar, Valpolicella (Verona), tel. 045/7513241.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. In località Le Ragose in frazione Arbizzano del comune di Negrar di Valpolicella (Verona).

UVE DA CUI È PRODOTTO. Corvina, oltre il 50%; rondinella, oltre il 25%; molinara, oltre il 10%; piccole percentuali di rosignola, negrara, barbera e sangiovese.

INVECCHIAMENTO. Presso il produttore: da 1 a 2 anni, in botti di rovere. Presso l'acquirente: da 2 a 5 anni secondo annata; eccezionali annate hanno vita, in ascesa, assai più lunga.

ESAME ORGANOLETTICO. Colore: rosso rubino equilibrato e brillante. Profumo: bouquet composto, molto gradevole (sentori di marasca e mandorla amara). Sapore: asciutto con piacevole fondo amarognolo di notevole eleganza, sapido e tuttavia fresco; nerbo e stoffa non alti ma insistiti ed anche eleganti; armonico. Tenore d'alcool: 11-13°. Acidità totale: 5-7%. Annate consigliate: 1976 (L. 8.500); 1978 (L. 6.800); 1979 (L. 5.500).

GASTRONOMIA. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: paste asciutte con salse di carne; antipasti all'italiana, caldi; piatti della cucina regionale. Temperatura di servizio: 18°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia pochi minuti prima. Bottiglia: bordolese, da tenere coricata.

NOTIZIE VARIE. VIDE.



Le Rive Rosse d.o.c. Colli Berici

Alfredo Lazzarini - Villa dal Ferro, 36040 San Germano dei Berici (Vicenza), tel. 0444/885137.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. In località Le Rive Rosse della frazione Villa dal Ferro del comune di San Germano dei Berici (Vicenza).

UVE DA CUI È PRODOTTO. Cabernet franc e cabernet sauvignon.

INVECCHIAMENTO. Presso il produttore: 2 anni in botti di rovere. Presso l'acquirente: da 6 a 10 anni secondo vendemmia (alcune annate giungono tuttavia bene a ben più tarda età).

ESAME ORGANOLETTICO. Colore: rosso rubino saldo e colorito (si carica di riflessi mattoni con l'età); brillante. Profumo: «naso» di eccezionale rilievo. Sapore: asciutto su sottolineato ed esaltante fondo erbaceo; nerbo «verde» e stoffa che, stretta dapprima, s'apre in bocca e la compiace; pieno carattere e razza. Tenore d'alcool: 13°. Acidità totale: 6%. Annate consigliate: 1969 (L. 28.000); 1970 (L. 27.000); 1971 (L. 25.800); 1975 (L. 12.000); 1977 (L. 8.800); 1980 (L. 6.000).

GASTRONOMIA. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: arrostiti di carni rosse, cacciagione e selvaggina. Temperatura di servizio: 18°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima. Bottiglia: bordolese, da tenere coricata.



Les Amourees d.o.c. Chambolle-Musigny

Domaine Comte Georges de Vogué - Chambolle-Musigny, 21220 Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), tel. 80/628625.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. In località Les Amourees del comune di Chambolle-Musigny (Côte-d'Or).

UVA DA CUI È PRODOTTO. Pinot noir. INVECCHIAMENTO. Presso il produttore: 2 anni in piccole botti di rovere. Presso l'acquirente: adatto a lungo invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTICO. Colore: rosso granato con riflessi porporini, brillante. Profumo: bouquet pronunciato e continuo, di eccezionale grazia. Sapore: fine, elegante e seducente; ha garbo e temperamento; stoffa sottile, molto elegante; gran razza. Tenore d'alcool: 12,5-13°. Acidità totale: 3,5-4%. Annate consigliate: 1976 (L. 56.000); 1978 (L. 54.000); 1979 (L. 49.000).

GASTRONOMIA. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: carni rosse allo spiedo e alla griglia; carni bianche e rosse con grandi salse brune o fredde. Temperatura di servizio: 18°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima. Bottiglia: borgognona, da tenere coricata.



Les Arvelets a.o.c. Fixin

Guy Berthaut et Fils - Fixin, 21220 Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or).

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. In località Les Arvelets del comune di Fixin (Côte-d'Or).

UVA DA CUI È PRODOTTO. Pinot noir. INVECCHIAMENTO. Presso il produttore: 2 anni in piccole botti di rovere. Presso l'acquirente: è vino da buon invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTICO. Colore: rosso porporino vivace e brillante. Profumo: bouquet pronunciato, fresco e continuo; sentori di piccoli frutti, ciliegia e alloro. Sapore: composto, nutrito e spiritoso; ha buon nerbo e stoffa folta e continua; pieno carattere. Tenore d'alcool: 12,5°. Acidità totale: 4-5%. Annate consigliate: 1976 (L. 13.000); 1978 (L. 12.000); 1979 (L. 10.000).

GASTRONOMIA. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: piatti di carne delle cucine regionali, salsati e speziati; in particolare coniglio. Temperatura di servizio: 18°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia qualche minuto prima. Bottiglia: borgognona, da tenere coricata.



Le Sassine

Azienda Agricola Le Ragose di Marta Bortoletto Galli - 37020 Arbizzano di Negrar, Valpolicella (Verona), tel. 045/7513241.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. Le Sassine, in località Montericco del comune di Negrar (Verona).

UVE DA CUI È PRODOTTO. Corvina, molinara e rondinella soprattutto, più una percentuale del 10% di altre uve da vigne vecchie e tradizionali: rossara, dindarella, rossignola, pelara, sangiovese, negrara ecc.

INVECCHIAMENTO. Presso il produttore: 2-3 anni. Presso l'acquirente: è vino da buon invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTICO. Colore: rosso rubino, delicato e tuttavia brillante. Profumo: bouquet composto (sentori di marasca, legno di liquerizia e lauro). Sapore: asciutto, ampio e armonico; nerbo vivace in stoffa elegante e persistente; pieno carattere. Tenore d'alcool: 12-13°. Acidità totale: 5-7%. Annata consigliata: 1979 (L. 9.500).

GASTRONOMIA. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: dalla pasta con salse di carne, agli antipasti all'italiana, alle carni bianche e rosse. Temperatura di servizio: 18°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia qualche minuto prima. Bottiglia: bordolese, da tenere coricata.

NOTIZIE VARIE. VIDE.



Les Beaumonts a.o.c. Vosne-Romanée

Jean Grivot, viticoltore a Vosne Romanée - 21700 Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or).

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. In località Les Beaumonts in comune di Vosne-Romanée (Côte-d'Or).

UVA DA CUI È PRODOTTO. Pinot noir. INVECCHIAMENTO. Presso il produttore: 2 anni in piccole botti di rovere. Presso l'acquirente: adatto a lungo invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTICO. Colore: rosso granato, netto e brillante. Profumo: bouquet completo e pieno (sentori di violetta, lampone e tartufo). Sapore: anche completo, caldo e nervoso ad un tempo, si prolunga in bocca maestoso a far coda di pavone; gran stoffa; ha razza. Tenore d'alcool: 12,5-13,5°. Acidità totale: 3,5-4,5%. Annate consigliate: 1976 (L. 50.000); 1978 (L. 48.000); 1979 (L. 44.000).

GASTRONOMIA. Qualificazione: rosso asciutto. Accompagnamento: piatti di carni bianche e rosse della grande cucina; in particolare terrine di pollame nobile, cacciagione e selvaggina; formaggi di pieno gusto (non piccanti). Temperatura di servizio: 18°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima. Bottiglia: borgognona, da tenere coricata.





1987

I VIGNAIOLI
STORICI *Luigi Veronelli*

Di lei, ma dovrei dire di tutta la famiglia, quello che affascina è lo spirito con cui entra nelle cose del vino: la volontà gioiosa, tipicamente veneta, del far bene convinti che si debba esser ripagati non in moneta sonante, ma in serenità amicale e familiare.

Marta Galli è signora gentile, con gesto cortese per predisposizione naturale, non mai per affettazione; il suo volto sempre atteggiato ad un sorriso nell'accoglierti, non esposto per piacere lei a te, ma sempre per farti piacere, per farti sapere che è lì, in umiltà, a conoscerti e, se possibile, a compiere, senza servilismi, ciò che chiedi. Così è il suo vino, elegante e signore, senza strafare, senza bisogno di arcaismi cesellati, sinceramente presente alle cose.

L'avventura inizia nel 1969 quando Marta Bortoletto e il marito Arnaldo Galli comprano un terreno incolto sulle colline veronesi con l'intenzione di piantare una vigna, ritenendolo (è tecnico illustre il Galli) particolarmente vocato.

Dapprima son sacrifici e fatiche e, come sempre, tutto ciò coincide con la famiglia che cresce, ed in ciò sta la forza di questa gente capace di infondere serenità alle cose.

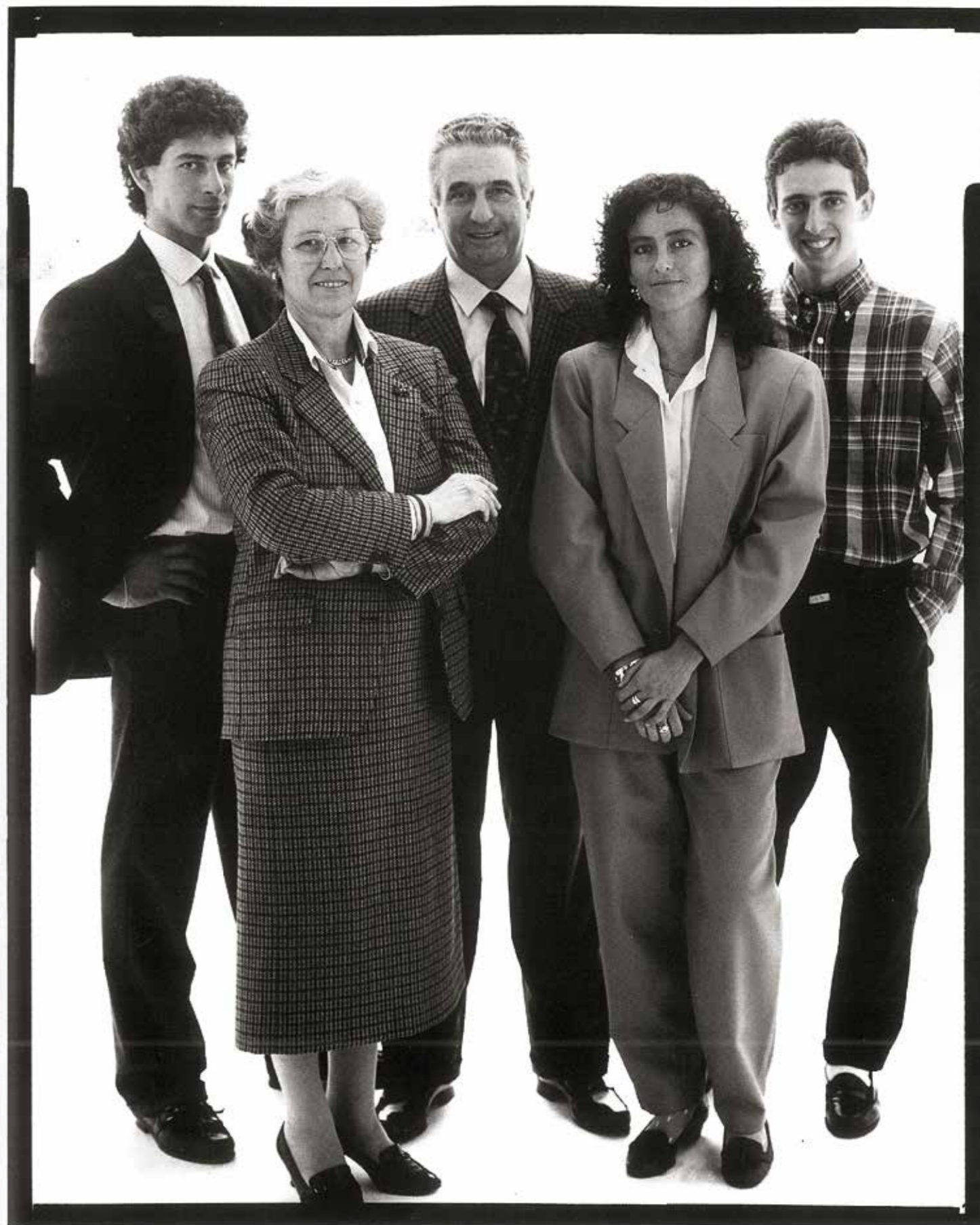
Non è raro vedere i figli Paolo e Marco, come uomini di fatica lavorare in cantina, oppure Marco fare innesti alle viti, già erede di conoscenze familiari; e il vino cresce e con esso la sua immagine.

Le Sassine, un piccolo colle in località Montericco, in Negrar, è luogo di storia antica risalente alla media età del bronzo, e qui, narran leggende, antichissima è anche la coltura della vite. Le Sassine vino da tavola, espressamente inventato, è prodotto con uve corvina, molinara, rondinella e con quantità minime di altre uve, apposta ricercate ed ormai in via d'estinzione: rossignola, rossetta, pelara, negrara.

Grandi anche il Recioto Amarone e il Valpolicella Classico; la vinificazione è tradizionale, e piace veder lavorare nella cantina che ingloba in unico mondo frammenti di quella antica, trecentesca, oggi crollata con quella del '700 intatta, a volte di tufo, e la parte moderna, efficiente, termoisolata per le fermentazioni; e poi il luogo delle botti per l'invecchiamento, seminterrato ed una cantina ancora, tutta interrata, per l'affinamento in carati (barriques).

"Mio marito è convinto che in carato, se si mette un grande vino, ne esce, ad esser capaci, un vino grandissimo. Ed è per questo che ancora sperimentiamo e non sappiamo cosa far uscire", ammicca Marta fiera di ogni sua scelta perchè mai avventata od ipocrita, mai arrogante o presuntuosa, sempre serena e meditata con la consapevolezza che "le Ragose" - questo è il marchio d'azienda - è una certezza pacata, grande come sanno esserlo i signori della terra, per Paolo, Marco e Marina che con identica volontà continueranno.

Nella foto: Marta Galli con il marito Arnaldo e i figli Paolo, Marco e Marina.





Andrea Zanfi

Veneto

we others and wine

Carlo Cambi Editore

Le Ragose

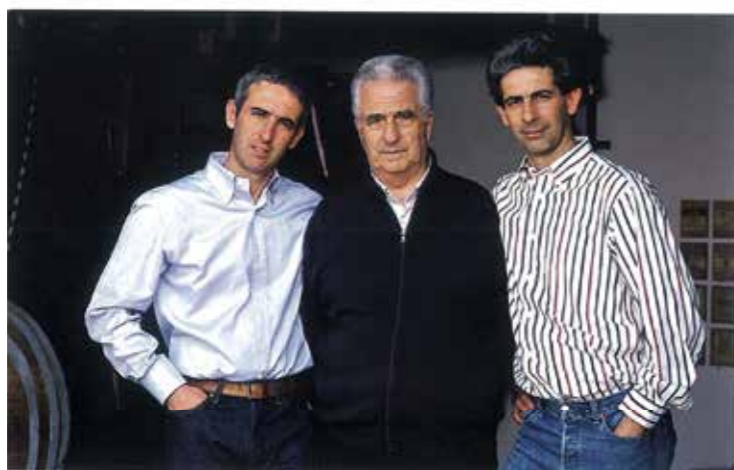
I read in a book a long time ago that life is governed by fate and that wanting to obtain or change things doesn't count for much. But a short time afterward, strangely enough, I was leafing through a magazine and I found the opposite written: that fate is none other than the result of our actions, that we forge our destiny with our own hands. Faced with the mystery of these contrasting versions I was a bit disconcerted, although on the basis of my experience, and drawing on popular wisdom in which I believe blindly, I think the truth is neither one nor the other but somewhere in between. In fact there are choices we make just for the pleasure of satisfying and gratifying an interior need, while others we're obliged to make or even forced to endure. Whatever the reasons for these choices, they often change the world around us – sometimes even radically – both in terms of our increased sensitivity or new, more specific meanings, and of a different approach that we feel duty bound to bring to our lives. A tangible example of what I'm saying is the choice my father Arnaldo made in 1969 when he decided to buy this winegrowing estate. It was a choice which on the one hand satisfied his need to build something concrete in his life, and on the other hand it affected not only my destiny but also my brother Marco's and our late mother Marta's. On the one hand his desire to forge his destiny and on the other hand the fate that determined ours: two sides of the same coin.

My father had a great desire to own Le Ragose. Since he was one of the first to be enrolled on the Order of Italian Enologists – membership card number 27 – he was enthusiastic about the idea of having his own estate-laboratory where he could broaden the experience he was gaining as a consultant for other cellars. So as soon as he could he spent all his free time here, weekends and summer holidays, and the rest of the family followed. Though close to Verona, at that time these hills still had the charm of a splendid corner of uncontaminated green, far from the invasive hubbub of the city which, overbearing and arrogant, is now knocking on our cellar door. Thinking about what this estate was like in those years means thinking about what the Valpolicella area was like, how people lived here and what the wines were

like. Or just how much the agriculture of the time had an unpleasant sense of precariousness due to the uproar of an encroaching industrialization that began to make itself heard in the distance, drawing young people off the land and into factories or jobs at the hospital in Negrar. At home old fathers went on making a little wine in the family's hectare of vineyard, maybe assisted at the weekend by a son who, more than the others, had retained some passion for the land.

Le Ragose was Arnaldo's *luogo ritiro*, the place he liked to spend his leisure hours, pleasantly immersed in his things, surrounded by his vines and his collection of paintings by great artists to which he would occasionally add another precious masterpiece. This is where my brother and I grew up, now building a tree-house, now going hunting, but always breathing the perfume of the wine that dad made as a pastime. I don't remember how many bottles he produced but it was clear that whatever the quantity they had to be sold. Dad was no good at this but he was good at persuading my mom who, with the outstanding practical spirit of a mother of two, soon became a PR expert and a capable saleswoman: dynamic, insightful and brilliant. I must say that wine brought out some of her special gifts and I discovered other, never before seen aspects of this stupendous mother. I think that the work and the new challenges she was called on to face were great stimuli and helped her realize her true potential. One thing she discovered was her extraordinary skill

as a communicator which, to her own amazement, got her appointed to important institutional positions on the wine world scene. She liked her job and put feeling into it, especially in promoting this territory and all its marvelous qualities. Passion, will, decision-making, determination: with all these sensations flying around me every day, I don't know if my decision to work on the estate and become a vine-dresser was really my own choice. I'd rather think it was fate that showed me the way. Looking back I couldn't say how many things interacted in favoring my choice, but the fact remains that if we'd sold the estate in 1990, as it was suggested we do, we wouldn't be here talking about it, about our vines or about which wine to taste. I don't know if we were wiser or dumber to forgo that money. All I know is that my brother and I had already decided to follow the trail Arnaldo had blazed. After all, he was the one who'd always insisted that we should choose our own path, and now that we'd done it he certainly couldn't go back on his words.



Marco, Arnaldo and Paolo Galli





Le Ragose

In deciding to be here today it's hard to say whether we were smart or simply favored by destiny. One thing's certain: when I went to study Engineering at Padua University I had no idea that I'd end up working on the estate. And I had other things going around in my head apart from that degree course. Tough moments at the age of twenty with a thousand ideas running through my mind, things I would call into question just five minutes after thinking them. I soon gave up Engineering and transferred to the less demanding Economics in Verona, where I graduated in 1985. I could have gone freelance, become a business executive or dedicated my life to sport, to my soccer career which was then going very well and I was playing in the C league. Who knows, maybe I'd marry a TV showgirl! Everything took me a long way from here and nothing led me to suppose that I might become a winemaker one day. But then destiny began to unfold when at the age of 29 a serious accident forced me to give up soccer and redesign my life. I started thinking that maybe the world of wine, which I knew nothing about, could also have something to do with this new life. I was sure dad would help me, as in fact he did, and his help was a determining factor, full and unconditional in every way. On the technical side he gave me time to grow gradually, learning from him, and on the financial side he invested in modernizing all the equipment and building a new cellar. To do this he sold his beloved art collection. Many years have gone by and it is with pleasure that I see the walls and garden of this house once more alive with paintings and sculptures now that my father has resumed collecting. He pauses satisfied to admire them. He's got more leisure nowadays for wandering around galleries, museums and artists' studios, unlike me and my brother who've got no time for anything but work.

But what does destiny have to do with all this? Is what happened to me just the result of my will and determination? Questions I can't answer, because if it's true that fortuitousness creates an infinity of variables, why did I use only some of them? Anyway, and for various reasons, I'm happy with the way things have gone, first of all for my father who taught me to be resolute, determined and to the point, not to accept too many compromises and also not to be a man "for all seasons". I'm happy about the relationship I have with my brother — we affectionately share all estate decisions — and I'm happy for my mother who I'm sure is watching me. I think she's happy that her sons have taken the same road and become good vine-growers. And I'm also happy about the wines we make, which are respectful and representative of our territory.



Amarone della Valpolicella Classico DOC

Production area: The wine is a rare produced by vinification of the best Corvina, Rondinella and other authorized red grapes from the estate's vineyard in Le Ragose di Arbizano, Comune di Negrar, where the vines are aged between 5 and 35 years.

Soil composition: The vineyard, situated in a hilly area on clayey soil with Eocene sandstone bed, stands at an altitude between 230 and 400 meters above sea level, with exposure to the south / south-west.

Grapes used: Corvina 60%, Rondinella 30%, other authorized red grapes 10%.

Cultivation system: Pergola and simple pergola.

Density of plants: 3.500-4.100 vines per hectare.

Production techniques: During the harvest, which usually takes place from the second ten days of September, the grapes are selected and set to dry in the fruit cellar, generally until January. When ripe they are destemmed and pressed and the must is put to **alcoholic fermentation** which continues, in stainless steel containers, for 20-40 days at a free temperature, simultaneously **contact** with the skins is carried out, during which there is frequent daily re-pressing of must over the grape skins. On completion of this phase the wine is racked and, after a brief period of static decantation, the wine completes **malolactic fermentation**. It is then left in stainless steel vats for another 6-8 months and subsequently put into 50 hectoliter oak casks where it remains for 30-40 months. On completion of aging the batches are blended and, after a brief period of decantation, the wine is bottled for further **maturing** of 12 months before being put on the market.

Quantity produced: 50.000 bottles a year.

Organoleptic notes: A fine, bright ruby red. The **aromat** is intense with notes of wild black cherries in spirit, bringing to mind certain hints of chocolate which slowly open up to perceptions of bitter chocolate, pink peppercorn and cardamom. On the palate it is **reactive**, rich and balanced, elegant with a pleasing and unusual softness that radiates a great sense of warmth. The wine is sustained by a fine tannin that makes it long and persistent.

First year: 1989.

Best vintages: 1969, 1978, 1988, 1990, 1995, 2000, 2001, 2003.

Notes: The wine, when taken by name from the production area, reaches maturity 8 years after the harvest and the aging process is between 5 and 20 years.

The estate: Owned by the Gatti family since 1889, the estate stands in an area of 110 ha, some of which is planted with 400,000 vines of Corvina and other grapes. The **winery** and **cellar** are in Le Ragose.

Other wines:

- Red:** Amarone della Valpolicella Classico DOC, **Marta Gatti** (Corvina 60%, Rondinella 20%, other authorized red grapes 15%).
- Valpolicella Classico DOC Superiore **Marta Gatti**** (Corvina 50%, Rondinella 20%, other authorized red grapes 15%).
- Valpolicella Classico DOC Superiore **Le Ragose**** (Corvina 60%, Rondinella 20%, other authorized red grapes 15%).
- Gatta Cabernet Sauvignon DOC** (Cabernet Sauvignon 100%).

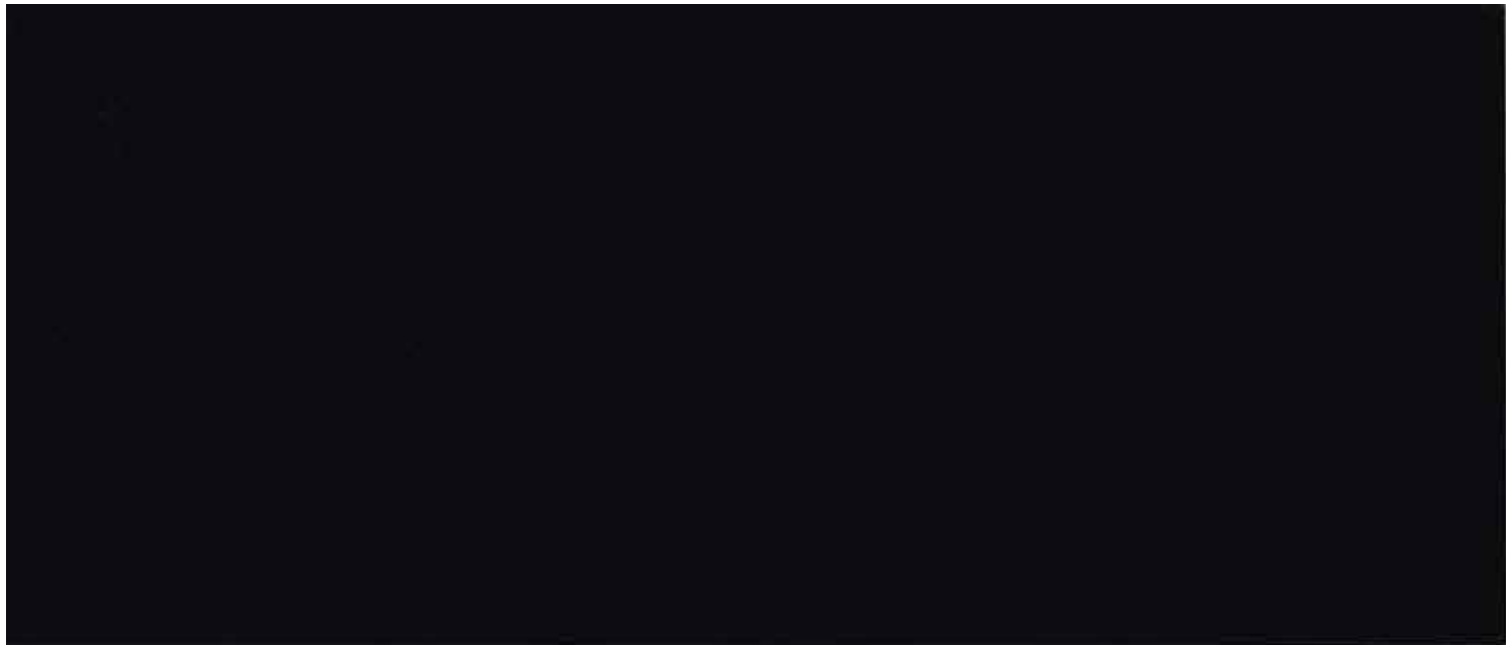
Allegrini • Anselmi • Antinori • Argiolas • Arnaldo Caprai • Bellavista • Bertani • Braida
• Ca' del Bosco • Castellare • Castello di Volpaia • Ceretto • Col d'Orcia • Conti Zecca •
Donnafugata • Ferrari • Feudi di San Gregorio • Fontanafredda • Fontodi • Franz Haas • Jacopo
Biondi Santi • Lageder • Leone DeCastris • Livio Felluga • Lungarotti • Maculan • Marchesi di Gresy
• Marchesi Frescobaldi • Marco Felluga • Masciarelli • Mastroberardino • Michele Chiarlo •
Pio Cesare • Planeta • Ricasoli • San Felice • Schiopetto • Tasca d'Almerita • Tenuta San Guido
• Tenuta San Leonardo • Tenute di Ambrogio e Giovanni Folonari • Umani Ronchi • Viètti • Zonin

GRANDI CRU D'ITALIA



LA STORIA, I VOLTI, LE CANTINE, LE VIGNE DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

Abbazia di Novacella • Altesino • Attilio Contini • Batasiolo • Benanti • Cantine del Notaio • Castello Banfi
• Castello di Monsanto • Castello di Neive • Castello di Querceto • Castello del Terriccio • Cavallotto •
Maso Cervara Cavit • Collavini • Cordero di Montezemolo • Cusumano • Dei • Dettori • Dino Illuminati •
Donatella Cinelli Colombini • Donna Olga • Dorigo • Drei Donà • Duca di Salaparuta • Farnese •
Fattoria Cusona • Fattoria La Valentina • Fattoria San Fabiano • Fazi Battaglia • Felsina • Feudo Maccari
• Firriato • Garofoli • Giovanni Dri II Roncat • Il Poggione • Giustiniana • Grattamacco • I Balzini •
Il Molino di Grace • Il Pollenza • La Barbatella • La Crotta di Vegneron • Lamborghini • Le Ragose • Les Crêtes
• Livon • Marchesi di Barolo • Moroder • Oasi degli Angeli • Ornellaia • Orsolani • Pala • Podere Poggio Scalette



GRANDI CRU D'ITALIA

LE RAGOSE

ARBIZZANO DI NEGRAR (VR)

Lo vino più denso di significato prodotto dalle Ragose è l'Amarone Marta Galli: porta il nome della fondatrice dell'azienda perché è un vino fuori del comune come fuori del comune era lei. Erano stati proprio i 31 ettari delle Ragose, acquistati nel 1969 sulle colline della Valpolicella storica, in comune di Negrar, che avevano cambiato la vita di Marta Bortoletto. Sposatasi giovanissima (aveva 18 anni) con l'enologo Arnaldo Galli, fino ad allora era stata una casalinga che aveva cresciuto quattro figli: Sandra, Marina, Paolo e Marco. La tenuta era stata acquistata per trascorrervi i week-end, ma era un peccato lasciare che i suoi preziosi vigneti, abbandonati da otto anni, si trasformassero in gerbido. Cosicché, mentre coltivavano l'unica vigna rimasta in produzione, Le Sassine, di 2,5 ettari, i Galli cominciarono l'opera di recupero dei terreni vitati. Di conseguenza si posero l'obiettivo di ricavarne vino, e di commercializ-

zarlo. E Marta Galli si trovò sulle spalle la conduzione di un'azienda agricola: suo marito, è vero, si occupava della cantina, ma a tutto il resto doveva pensarci lei, che fu costretta a inventarsi imprenditrice. A favorirla fu l'interesse della stampa: era una delle primissime donne del vino in Italia, e aveva scelto, d'accordo con il marito, di impegnarsi a privilegiare la qualità e non la quantità. I Galli hanno sempre tenuto fede a questo impegno, vinificando esclusivamente le uve dei propri vigneti. E se avevano nella loro gamma un Cabernet Sauvignon, che testimoniava l'apertura a nuove esperienze, erano anche tra i pochi che avevano conservato nei propri filari i vitigni autoctoni minori della Valpolicella: pelara e forselina, dindarella e negrara, cagnara e tirodola, oseleta, rossara, rossignola. Le Ragose è oggi un'azienda con quasi 20 ettari di vigneto, e produce circa 150mila bottiglie all'anno. A occuparsene è la secon-



I vigneti della tenuta Le Ragose sono situati su un balcone affacciato sulla pianura veronese. La vocazione del terreno è nel nome: Ragosa in greco significa acino d'uva.