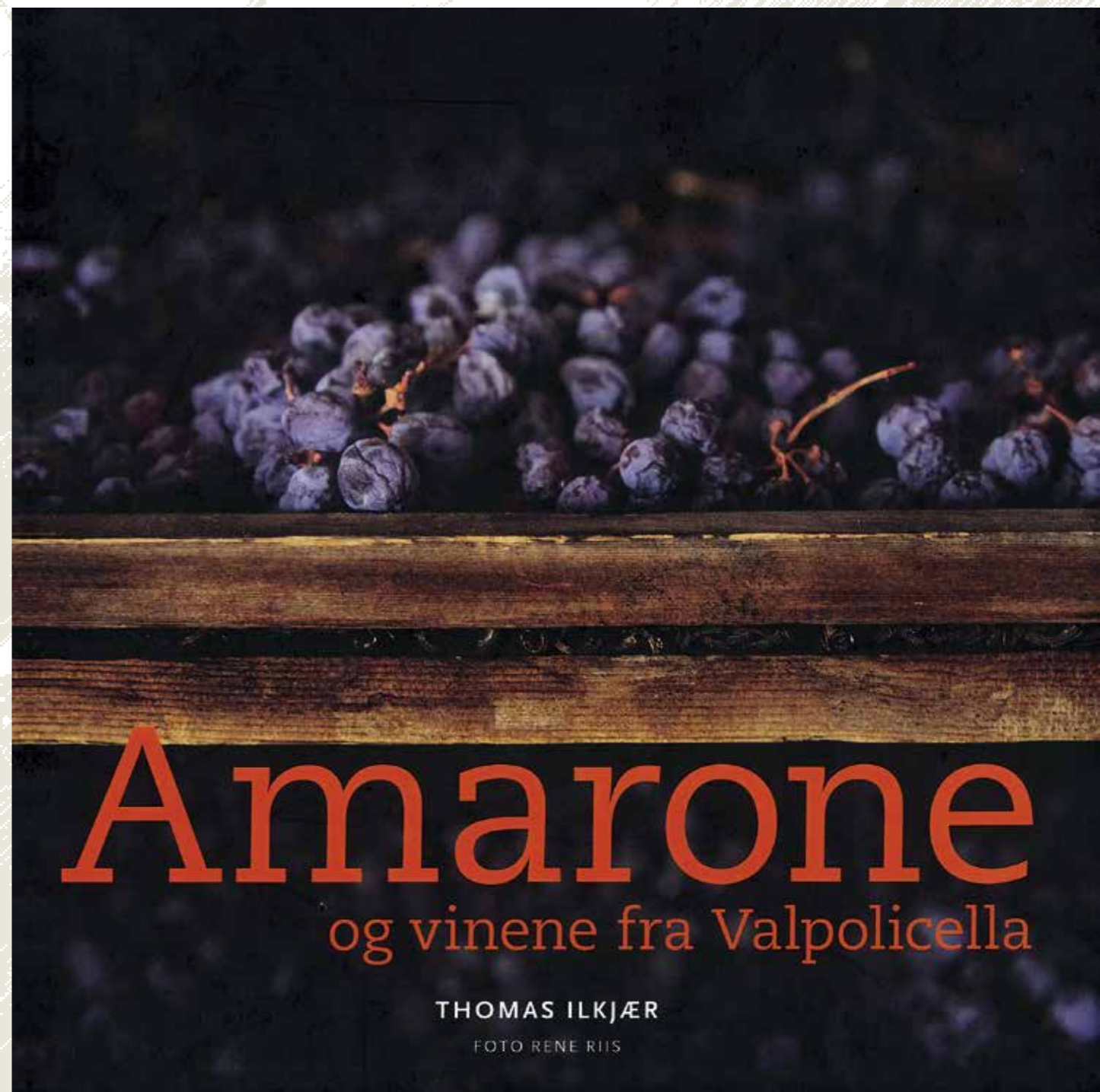


da generazione: Paolo, che ha una laurea in economia, ha sostituito la mamma nella gestione, mentre Marco, laureatosi in agraria con una tesi enologica, si è assunto i compiti che svolgeva il papà in cantina. Sono loro che hanno affiancato al tradizionale Amarone Le Ragose l'inedito Amarone Marta Galli, in cui hanno riversato il frutto delle loro ricerche. Fedeli alla tradizione, non

hanno abbandonato l'allevamento a pergola delle viti né le grandi botti di Slavonia in cantina, ma sono pronti ad adottare nuovi accorgimenti colturali e tecnologie avanzate, ma solo sulla base di sperimentazioni. A un solo principio intendono restare fedeli: "La qualità di un vino è un concetto inscindibile dal luogo d'origine delle uve e dalle persone che lo producono".



Paolo e Marco Galli, nella foto qui sopra. Nella pagina accanto, due immagini dei vigneti delle Ragose, favoriti da un microclima così singolare che vi allignano varietà di fiori sbatiti intrusabili altrove. Le viti sono allevate a pergola: i Galli, pur aperti a ogni innovazione, restano fedeli alla tradizione quando si rivela la più valida



Amarone

og vinene fra Valpolicella

THOMAS ILKJÆR

FOTO RENE RIIS

få den til at lukke lidt mere op for godteposen. Fra og med årgang 2005 har man fra de nyere marker i fladlandet lavet en Amarone Classico Cariano, der får samme behandling på nær en kortere fadlagring udelukkende på botti. Det er en noget slankere vin med mere umiddelbar frugt, men den har den samme tørre, ranke og "knyttede" afslutning. Recioto Le Giarette er også forholdsvis struktureret, men en stor, ren og intens kirsebærfrugt dominerer og skaber en glimrende balance. Det er faktisk den eneste af vinene, hvor jeg vil skrive under på Marcos spøgefulde bemærkning om, at vinene er ligesom familien: "åbne, venlige og fulde af alkohol".

Le Ragose

Località Le Ragose, 37020 Arbizzano,
www.leragose.com
T: 150.000 A: 50.000-70.000

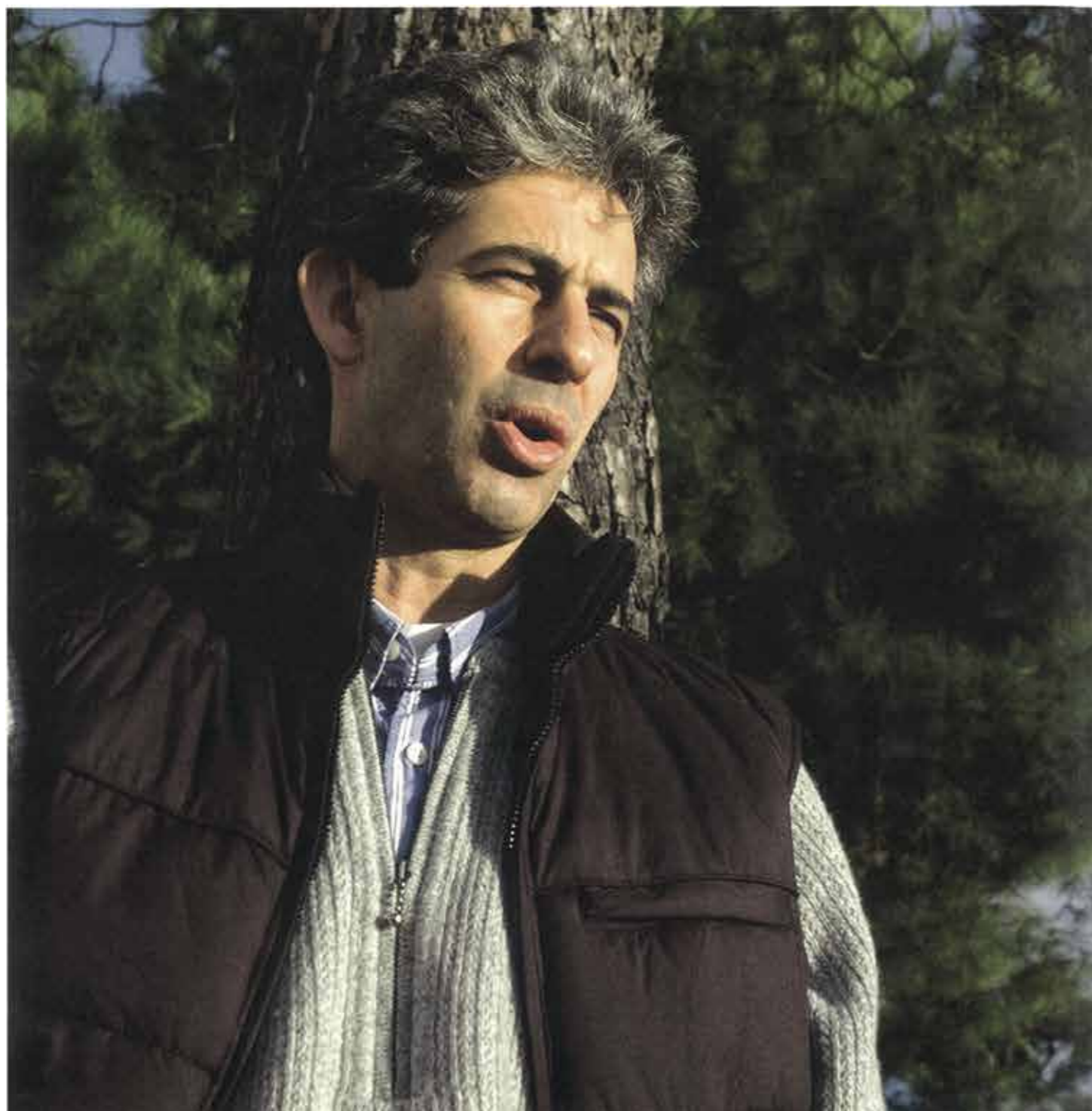
I 1969 købte Arnaldo og Marta Galli Le Sassine-marken ved lokaliteten Le Ragose i den sydlige del af Negrar-kommunen, flyttede fra Verona og ud på landet og begyndte produktionen af egne vine. Arnaldo var i mange år landbrugskonsulent samt chef på kooperativer først i Soave og siden i Bardolino, og det var i lige så høj grad den karismatiske Marta, der var vinfamiliens ansigt udadtil. Hun døde i 2003, men sønnerne Marco og Paolo havde længe været involveret i produktionen, som de har fortsat med stor respekt for det navn og den stil, forældrene skabte. Som Paolo Galli udtrykker det: "Vinene fra os skal være nøjagtig de samme, uanset hvem der laver dem". Le Ragose ligger lidt fra alfarvej højt oppe i bakkerne (250-400 m) i den sydøstligste del af Classico-zonen. Før de senere

års generelle "bjergklatring" i jagten på nye marker i Classico, havde familien Galli her nogle af de højest beliggende marker i Valpolicella, hvilket dels betyder god ventilation og kun sjældent angreb af botrytis og dels relativt friske vine med en altid mærkbar syre. Tilgangen er traditionel fra de pergola-opbundne vinmarker med overvejende klassiske sorter til fadlagringen, der primært foregår på 2.000-4.000-liters botti. Men barriques i begrænset mængde har også fundet vej til kælderens, og hist og pist støder man på både cabernet sauvignon, merlot og chardonnay i markerne.

De oprindelige 2,4 hektar er i dag vokset til 19 med en årlig produktion på omkring 150.000 flasker, og vinlisten rummer afhængig af årgang op mod 14 forskellige vine. Centralt står Valpolicella Superiore Le Sassine, på mange måder Le Ragoses signaturvin, der siden 1978 har været fremstillet efter Ripasso-metoden. Basen er 50 % corvina og 30 % rondinella, mens resten er en skønsom blanding af en række sorter som forselina, negrara, pelara, barbera, oseleta, croatina og merlot. Som alle Le Ragoses vine er det ikke en højtråbende Valpolicella. Den har sin styrke i en helstøbt vinøsitet, en elegance der ikke skal forveksles med lethed, og en fint afstemt Ripasso-karakter med et touch af tørret frugt og god fylde. Den almindelige ikke-fadlagrede Valpolicella Classico er som den skal være: frisk, saftig, bærdomineret og tørstslukkende. Her passer italienernes rammende "semplice ma non banale" perfekt. Amaronerne kan der til tider findes hele fire udgaver af. Det, man kan kalde hus-Amaronen (fordi standard-Amarone vil være helt misvisende), er en vin fra ejendommens forskellige parceller på 60 % corvina, 30 % rondinella og 10 % blandede sorter af de førnævnte. Druerne til alle passitovinene tør-

Arnaldo Galli er en passioneret kunstsamlere, hvilket den store have bærer præg af





Paolo Galli står i dag med
broderen Marco bag Le
Ragoses markante husstil

redes indtil midten af 1990'erne under halvtag uden nogen form for kontrol, men i dag er der ventilatorer og kontrol af luftfugtigheden. Macerationen varer typisk omkring 3 uger, hvorpå gæringen (ingen tilsat gær) fortsætter først på ståltank og siden på store botti, hvor vinen ikke lagrer længere end 9-12 måneder. Det er næsten altid en meget velbalanceret og harmonisk Amarone med tilpasse mængder af det hele. Moden rosinfrugt, men ikke oxyderet, sødme fuld, men ikke klistret, svag laktone, som giver kompleksitet uden at genere, og syre/tannin til at gøre det til en madvin. Vinen hører år efter år til i gruppen af de mest sikre køb, hvis man er til "oplyst traditionalisme". Og vinen lagrer desuden glimrende. Årgang 1978 smagt i 2010 var moden uden træthedstegn med fantastisk kompleksitet i næsen, ung syre og fint afstemt sødme i afslutningen, og en mindre årgang som 1986 var en ung 25-årig med stor dybde, kødfulde toner, balsamico og afstemt tannin. I store år som 1988, 1990 og 1997 virker det næsten, som om vinen tager lidt på efter 10-15 år, hvor den udviser stor tæthed med masser af tørret frugt og mørke, sødme fulde kirsebær Amarone Marta Galli består i dag af 60 % corvina, 20 % rondinella og 20 % andre sorter, hvor cabernet sauvignon og merlot dominerer. Den får, som den eneste af Amaronerne, barriquelagring og er ikke overraskende den vin, der adskiller sig mest fra den ellers ret så signifikante husstil. Større fylde, mere sødme, kaffe og chokolade. Den larmer lidt mere, men har mindre personlighed. Fra parcellerne Lèon og S. Eugenio laves der en gang imellem separate aftapninger. Sidstnævnte har jeg kun smagt en enkelt gang, hvilket ikke berettiger til nogen dom. I Galli "Vigneto Lèon" kan være virkelig god med stor kompleksitet i duften og en mørk, flæsket frugt,

men jeg har også fået mere stramme eksemplarer med en markant urtet og krydret tone. Le Ragose laver som et af få huse i visse årgange en Ammondorlato, og dette er den bedste af dem alle. Let sødme, ren og moden kirsebærfrugt, strejf af flygtig syre i baggrunden og en lækende friskhed trods højt alkoholindhold. Og det mest sympatiske er, at den aftappes på helflaske!

HIP WINES



AMARONE



Le Ragose

Le Ragose is located in the town of Negrar on the historic hills of Valpolicella. After years of lying abandoned, the 70 acre estate was in 1969 by Arnaldo Galli, an enologist, and his wife Marta Bortoletto. Together with their children, Paolo and Marco, they have striven to respect the traditions of this ancient zone while carefully introducing modern technology both in the vineyard and in the cellars. They have been slowly increasing the types of varietals they plant with the precise scope of improving the sector of the "classic" wines and, at the same time, satisfying the evolving and changing tastes of the consumer.

Today there are 40 acres of vineyard which lie above the notorious winter fogs. The terrain is particularly suited for vine growing and the climate is ideal for the "appassimento" (drying) of the grapes. The Galli family is involved in all phases of the production from the vineyard to the

marketing of the finished wines. Their wines are produced exclusively by the grapes grown at Le Ragose and always with the focus on quality and not on quantity. ...

"French wines were born hundreds and hundreds of years ago. Experience is all that counts if you are to make grand wines. Italians are prone to shortcuts, and try to buy the knowledge through different consultants. We believe in testing our way and getting to know our vineyard is the road to success." Paolo Galli and Marco Galli manages the heritage of their father Arnaldo in a serious and mature way. Le Ragose make honest wines, the ones classic Amarone lovers respect. Wines you don't get bored with.

All the vineyards are situated beautifully around the farm. The farm is 300 meters above the sea level. The position is east, on the border

of Valpolicella Classico. If you stand on the highest point on the estate you have a full view of the Valpolicella area. It lies like a triangle from this side.

Down in the valley is Negrar, Sant' Ambrogio, Pedemonte, and furthest away is the Garda lake. The vineyards run from south to south west all the way down.

The highest situated vineyards are planted with Pinot Noir, bound with the french Guyot technique. The vines here are at the hill top at 400 meters above sea level. The rootstocks are between 3 and 35 years of age. "The wines used to get older before, but today with all the diseases it's hard to keep them longer." says Paolo.

The vineyards are very beautiful and well kept. When we reach the ones further down it is mainly the grapes for the Amarone and the Valpolicella that are grown. All the way down in the valley lies the vineyard "Le Sassine". Here they have found lots of old artifacts like pots and tools more than 2500 years old.

"According to many growers the classic pergola is part of the past". In Paolos opinion the pergola has lots of advantages. Better shelter from natures harms such as hail storms, very common due to the closeness to the alps. It also makes it easier to select grapes when you are picking. The leaves on top get more sun during the day, which provides for a better photosynthesis. You can even manage the yield by determining how many vines are to carry grapes. Down on the pianura you find plants with six vines that carry fruit, which is enormous. Up here one wine carry fruit, and it is cropped.

"The most important for the plant is that

wines are in balance, so there is no need for a green harvest or other methods to reduce yield. If you just do your job with the plant in time, there will be no need to get busy with artificial processes."

"To Amarone the most important is that the grapes are healthy and whole upon harvest. They don't need to always be the best and most mature bunch to make an Amarone wine.

A second criteria is that the bunch must be airy, or it will get mouldy during the appassimento." Paolo explains "The climate in Valpolicella is tough, if you compare to Piemonte. They have a cool northern climate, with a late awakening of the plants and so on.

In Valpolicella we have a mix of warm Mediterranean climate and a portion of cool northern. Therefore spring frost is a big problem, due to the plants early start in spring and the lateness of the frost almost into late may."

Amarone "Marta Galli" has been named after Paolo and Marcos mother.

"The irony is that mama never liked this wine. What makes it unique is that it has some Cabernet Sauvignon in the blend. When you dry this grape you will only get 20 liters of Amarone from 100 kilos of grapes. If you compare this to the classic grapes you get 40 liters, double the amount."

After drying and fermentation the wine is aged on barrique (which Arnaldo was one of the first in the region to use) for two years. Le Ragose is a beautiful wine house which is situated on the eastern border of Valpolicella Classico area. The view over the whole landscape to the Garda lake is adorable. The vineyards are well kept and you can feel that the Gallis are

passionate about their labor.

The wines are well made and genuine. If one was to describe a classic Valpolicella and Amarone you could be well served to describe Le Ragoses wines. Full, tasty, spicy, soft and inviting, and still with a bite.

Le Ragoses prestige Amarone, Marta Galli, holds a high quality and compares to the best in the category. The color is dark, with a beautiful depth. The scent is spicy, with dark berries and a great focus. In the mouth the wine is powerful, with good structure and a well developed acidity that carries all the flavors.

The brothers, Paolo and Marco Galli look upon the future for Le Ragose with confidence.

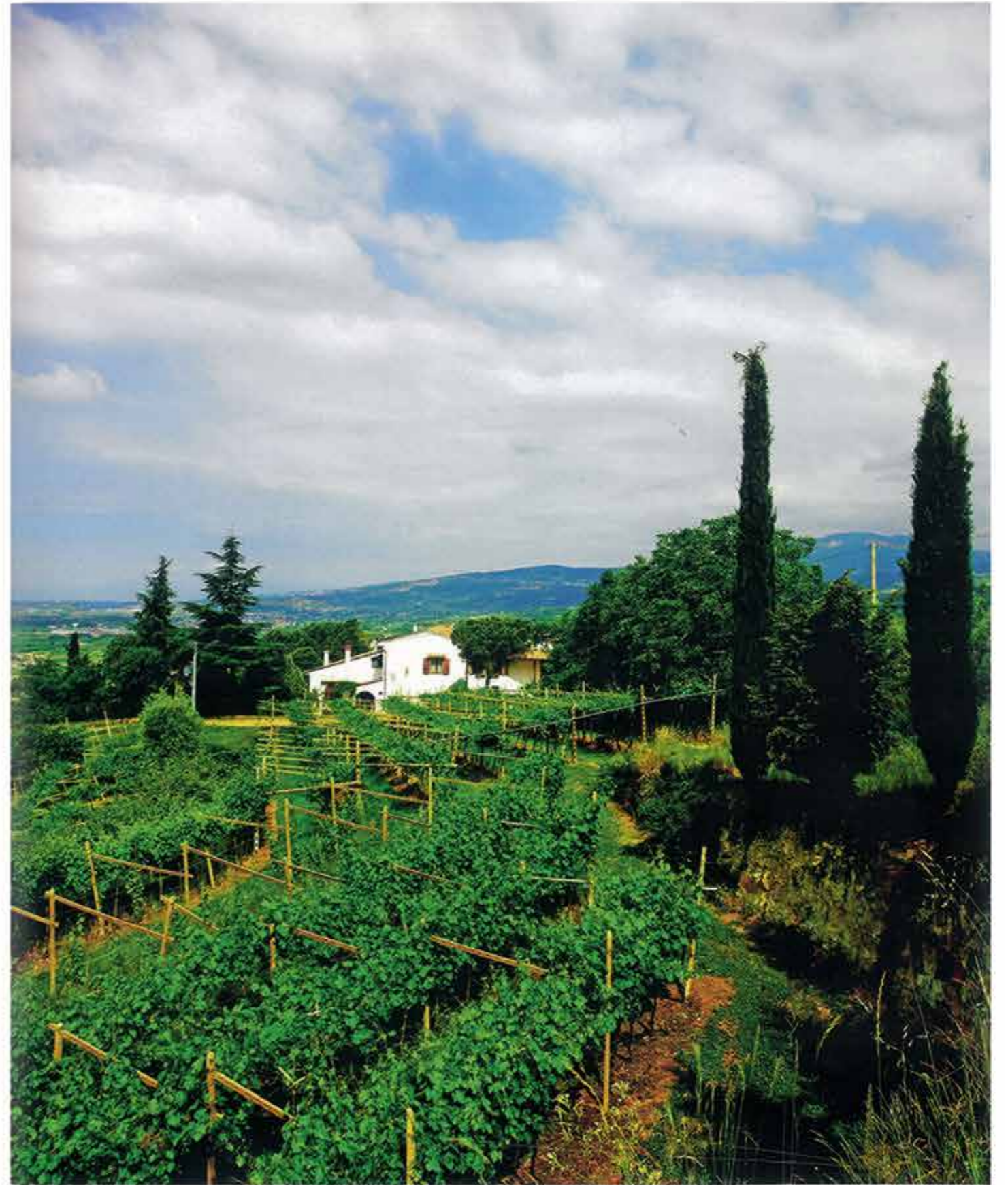
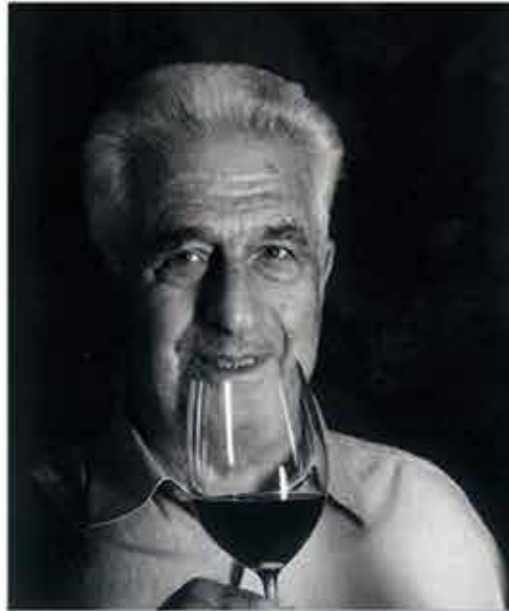
"We will never hire a consultant to do our wines. We think that it is impossible for a consultant to get to know the land properly if he doesn't spend all his time in one place.

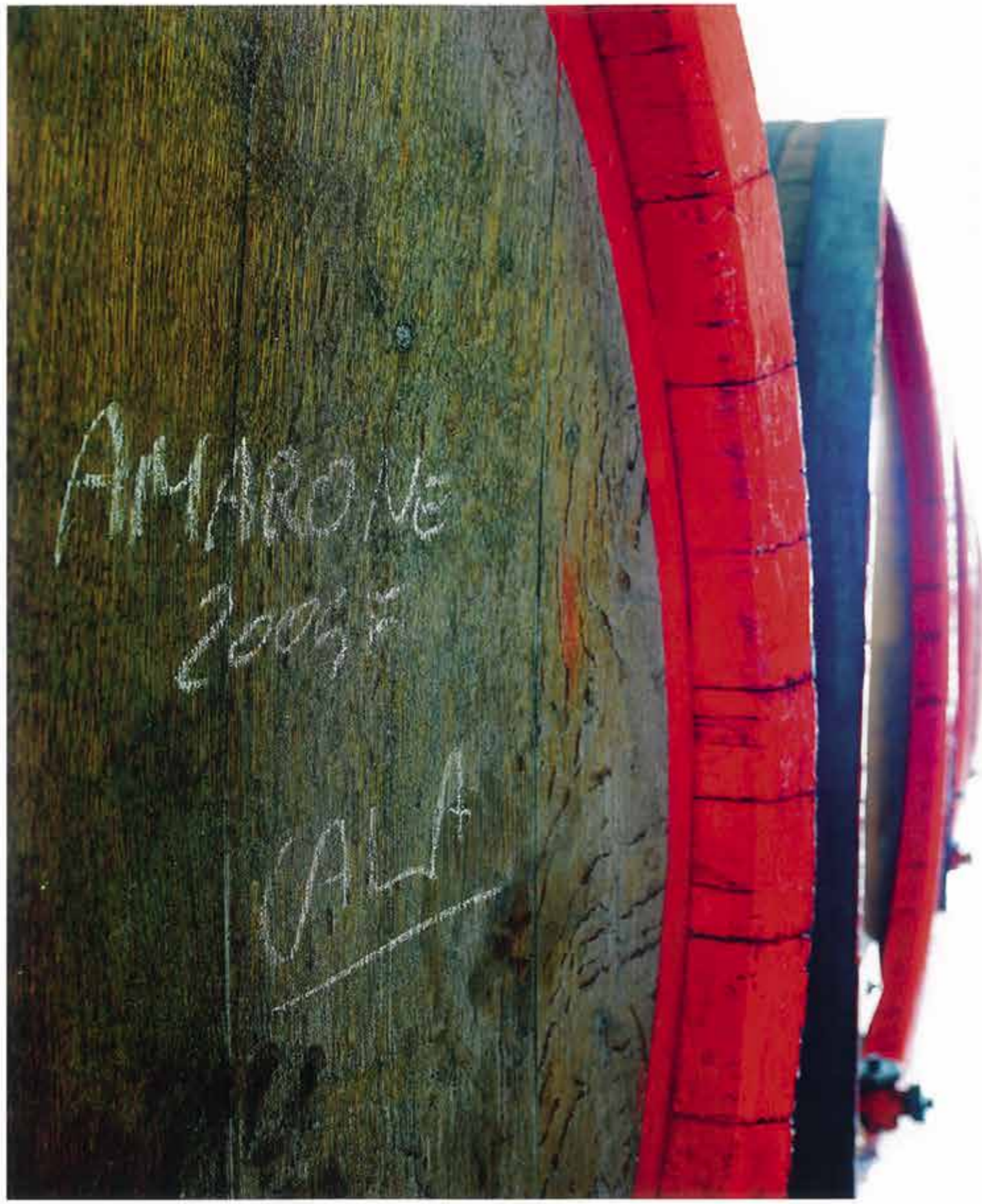
Our philosophy is clear. Making high quality wines takes time. Every year we learn something new, that takes our wines a small step further. This is the only way to success, according to us."

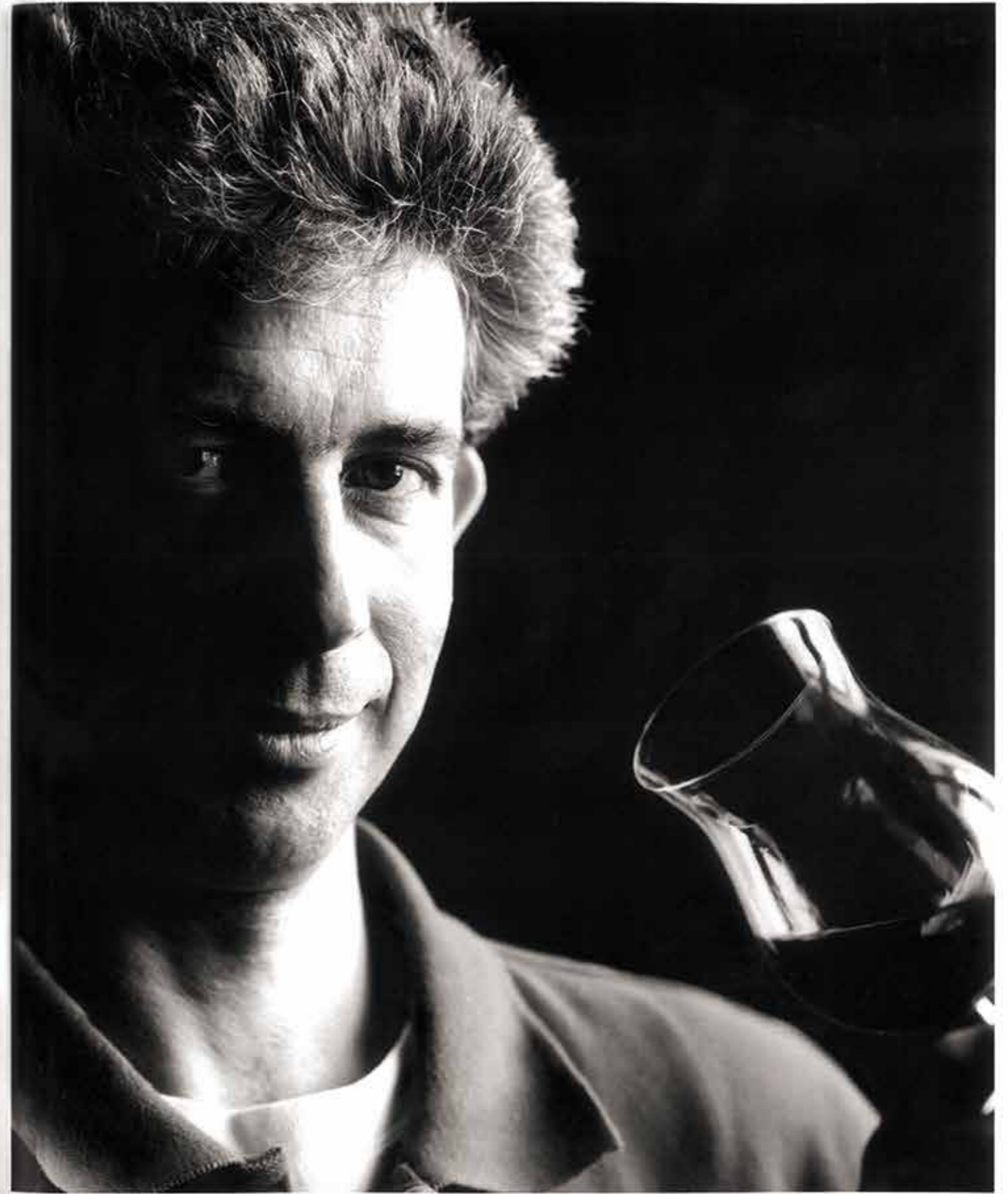
Località Le Ragose
37020 Arbizzano (VR)
Italy
+39 045 7513241
leragose@leragose.com
www.leragose.com













www.artein.it

ARTEin

Bimestrale di critica e d'informazione delle arti visive

Anno XI numero 61 - Ottobre / Novembre 2002





In alto: foto di fondo. Vedute e scorci de Le Ragose ad Arbizzano, in provincia di Verona

Arte nei lieti calici

INTERVISTA AD ARNALDO GALLI, COLLEZIONISTA, ENOLOGO E TITOLARE DELL'AZIENDA AGRICOLA LE RAGOSE AD ARBIZZANO (VR)



ARNALDO e MARTA GALLI con i figli PAOLO e MARCO

di Giancarlo Calcagni Come nasce la sua passione per la campagna e l'enologia?

È nata quand'ero bambino e vivevo ancora a Rimini, anche se sono originario di Longarone, dove i miei sono morti nel disastro del Vajont. Nel '51 mio padre, che era appunto riminese, ha svenduto la terra, tagliandomi quasi un pezzo di vita. Appena ho potuto, mi sono rifatto con questo terreno abbandonato da anni in località Le Ragose, con una casa risalente

ai primi del '600 e ridotta quasi a un rudere. Era il 1969. Ho visto la zona sulle colline della Valpolicella storica, ne ho assaggiato il vino meraviglioso e ho deciso l'acquisto. Da lì sono cominciate le battaglie per far fronte alle spese e ai pagamenti. Svolgevo già la professione di enologo, ma quando ho messo in piedi l'azienda - forse allora si aveva un po' più di dignità - ho lasciato il posto di dirigente di cantina sociale perché mi sembrava incompatibile con la nuova attività.

Ho cambiato settore: mi sono dedicato alle consulenze, all'impiantistica e l'ho fatto fino alla pensione. Quel lavoro mi ha permesso di mantenere la famiglia e la campagna, che per me è stata come un'amante di lusso.

L'origine del nome Le Ragose.

L'etimologia è incerta, si fanno alcune ipotesi. La prima fa riferimento al termine raghos che in greco antico significa acino e, per estensione, grappolo,

Un'altra si collega al raguso, il secondo taglio del fieno. La terza, popolare, si riferisce invece al nome del colle adiacente detto delle "anguane" mitiche sacerdotesse urlatrici. In veronese ragoso significa rauco e pare che alcune donne siano diventate rauche per aver gareggiato con le streghe urlatrici della grotta delle anguane.

Cosa si produce alle Ragose?

Per tradizione, alle Ragose si è sempre prodotto olio pregevole e ottima uva,

specialmente bianca. La riconversione dall'uva bianca a quella rossa è avvenuta con tutta probabilità nell'800 quando i produttori hanno iniziato a viaggiare, appurando che il vino rosso era meno delicato del bianco. Con gli scambi di vitigni si è moltiplicata la produzione dell'uva, fino a selezionare la corvina, la rondinella, la molinara (che sta scomparendo), divenute poi le basi del Valpolicella e dell'Amarone. Attualmente produciamo Valpolicella giovane e classico,

Abbiamo diviso la parte alta, le Ragose, dalla zona bassa, le Sassine, dove l'altitudine è inferiore di 70-80 metri e perciò la maturazione e la qualità dell'uva sono leggermente differenti. Produciamo inoltre un tipo di Valpolicella ottenuto con un sistema tradizionale: lasciare riposare l'uva in cassette per 30-40 giorni in maniera che si asciughi e prenda più colore, più profumo e grado alcolico e diventi un altro vino simile a un Amarone. Poi ci sono l'Amarone, il vino d'élite di

**"Sono un collezionista nato.
Gli autori che mi piacevano ed erano
accessibili, li ho acquistati. Non ho rimpianti"**

tutta la Valpolicella, e il Recioto che è la versione dolce dell'Amarone. Abbiamo pure un piccolo appezzamento di Cabernet-Sauvignon, molto intenso e profumato, mentre con la vitaccia dell'Amarone facciamo la grappa.

Come vi differenziate da altre aziende simili?

Il vino delle Rogose ha un sapore particolare: il sapore della terra del posto, il vino lo facciamo con l'uva nostra, curiamo i vigneti, realizziamo potature molto forti, lasciando

pochi tralci e poche gemme in modo da ottenere uva pregiata. Di riflesso, il vino non può essere che di qualità.

Quindi, un prodotto destinato a palati selezionati, anche perché immagino costoso.

Abbiamo un rapporto qualità-prezzo interessante. Siamo stati premiati anche all'estero. L'anno scorso in Canada per il Valpolicella delle Rogose, in Svizzera dalla rivista "Vinum" per l'Amarone. Molti dicono che, in rap-

porto alla qualità, siamo troppo onesti, lo dico che il vino lo devono bere tutti, anche se non possiamo vendere il nostro prodotto a prezzi da supermercato.

È un vino da esportazione?

L'85% è destinato all'esportazione e spesso non riusciamo a soddisfare la domanda.

Ha mai fatto realizzare delle etichette da artisti?

Sì, Nag Arnaldi ha firmato una bella serie,

non numerata. Era un'esclusiva per un cliente. La nostra azienda ha una configurazione particolare, è piccola, produce l'uva e la vinifica, il quantitativo è limitato. I clienti sono affezionati al marchio Le Rogose, l'amina tipo stampa settecentesca, da me ideata. Che lei vada Reikiavick, a Tokyo o Copenaghen, riconoscano questa etichetta.

Quando ha cominciato a collezionare opere d'arte?

Premetto che sono un collezionista nato. Ho iniziato con i francobolli, le monete, i mobili, le ceramiche e i mobili antichi. Ho messo insieme una collezione di tappeti datati tra la fine del '700 e i primi del '900: ne ho 140. Agli inizi degli anni '50 abitavo a Loreve, sul lago d'Isèo, e aveva degli amici pittori da cui ho acquistato le prime opere d'arte. Ho avuto la fortuna di avere uno zio medico, a Milano, un grosso collezionista di quadri fine '800, inizio '900, che ha lasciato alla Fondazione Fiorani di Legnago pezzi molto interessanti. In camera ho un'opera di Raffaella Gambagi, macchiolo, subentrato alla cattedra dell'Accademia di Firenze alla morte di Fattori.

Quando è passato all'arte contemporanea?

Un po' alla volta. Fino a 10 anni fa, mi orientavo verso il figurativo. Adesso, invece, mi attrae anche l'astratto, la pop-art. Alla tv ho visto una frattiera di Lichtenstein, bellissima, impossibile da non prendere. Se capitasse, acquisterei anche Basquiat e Warhol.

La sua collezione non ha una linea precisa.

Esatto. Diciamo che non mi fossilizzo.

Gli autori che le piacciono particolarmente.

Quelli che comprerei subito, avendone la possibilità, sono esponenti del gruppo Cobra: Appel, Jam, Corneille e Lindstrom.

E fra quelli che possiede?

Mi piacciono molto Tancredi, Carena, Tomea e Campigli.

Le opere che non venderebbe mai.

Quelle di Strani, Carena, Saffici, Cantatore, Semeghini. Sono molto affezionato a un quadro di Rosai.

E la scultura?

La ceramica inizialmente mi attraeva più della scultura in bronzo, che è stata l'ultima scoperta anche per lo stimolo ricevuto

A fianco da sinistra
ARNALDO GALLI con il
figlio PABLO e una scultura
di AUGUSTO MURER

Una scultura di
MAG ARNOLDI collocata
nel giardino di casa GALLI

In basso da destra
Taverna dell'azienda
Le Rogose

La famiglia GALLI
nella cantina dell'azienda

Nella pagina a fianco
Alcune opere della collezione
di ARNALDO GALLI



dalla frequentazione di Giorgio Ghelfi.

Vedo opere di Greco, Messina, Hess, Murer e una scultura in marmo rosa del Portogallo di Pablo Atchugarry: si sta orientando verso il marmo?

Mi è sempre piaciuto molto, quasi più del bronzo, ma l'ho sempre ritenuto delicato. Collocare una scultura di marmo all'esterno, con i bambini che giocano al pallone, non mi pare il caso.

Gli autori che le piacerebbe avere in collezione.

Appel e Brauner perché mi appagano l'occhio. Mi piace anche Carrà, lo trovo intenso. Sotto il profilo dell'investimento, Fontana, Burri, Morandi, de Chirico, uno dei pochi ancora accessibili.

Gli autori che apprezza meno.

Non mi piacciono i pittori gonfiati dal mercato, non mi dicono niente. Un gallerista che tratta autori simili per me è un mercante da poco.

Si è pentito di non aver comperato qualche autore?

Quelli che mi piacevano ed erano accessibili, li ho acquistati. Non ho rimpianti.



A SELECTION
OF
ITALIAN FINE WINES
OFFERED
FOR AUCTION

BY



CHRISTIE'S

Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

ANNATE: 1986-1988

È una selezione di Corvina 50%, Molinara 20% e Rondinella 20%, più il 10% di altre varietà. Una parte delle uve viene fatta appassire fino a gennaio o febbraio: questo concentra il loro contenuto zuccherino.

Scrivono dell'Amarone della Valpolicella DOC: "...questo Amarone unisce a un'ampiezza aromatica di assoluto rilievo un corpo largo, rotondo e al tempo stesso vibrante. La persistenza delle sensazioni non lascia dubbi...soprattutto su un'evoluzione che appare senza limiti." (Slow Food Guide)

LE RAGOSE

Questa proprietà si colloca nel comune di Negrar nella storica Valpolicella. È stata acquistata nel 1969 da Arnaldo Galli, che è l'enologo, e da sua moglie Marta Bortoletto. A loro si sono poi uniti i figli Paolo, Marco e Marina. Possiedono 13 ettari di vigneto piantumato con le tradizionali varietà di Corvina, Molinara e Rondinella, assieme a piccole quantità di Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Le vigne si trovano da 280 a 340 metri sul livello del mare.



AMARONE DELLA VALPOLICELLO DOC

VINTAGES: 1986-1988

It's a blend of Corvina 50%, Molinara 20% and Rondinella 20%, other varieties 10%. A portion of the grapes are dried until January or February; this concentrates their sugar content. The wine spends 4-5 years in oak barrels.

Writing about Amarone della Valpolicella DOC: "...this Amarone combines a broad gamut of aromas with a substantial structure, it is round and at the same time vibrant. The persistence of the sensations leaves not doubts... overall on an evolution that appears to be without limits." (Slow Food Guide)

LE RAGOSE

This estate is located in the comune of Negrar in historic Valpolicella. It was acquired in 1969 by Arnaldo Galli, who is the oenologist, and his wife, Marta Bortoletto. They have now been joined by their children Paolo, Marco and Marina. They own thirteen hectares of vines planted with the traditional varieties of Corvina, Molinara and Rondinella along with a small quantity of Chardonnay and Cabernet Sauvignon. The vineyards are at 280-340 meters above sea level.



