



DEGUSTAZIONI

Valpolicella – Quando l'Amarone incontra l'arte – Il progetto di Falezze



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 ottobre 2022

Luca Anselmi gestisce una piccola cantina in Valpolicella: **Cantina Falezze**. L'ha ereditata dal padre e dal nonno che già producevano vino e che gli hanno insegnato il rispetto e l'importanza della conservazione della terra.

Luca è biologo molecolare, nutrizionista, e si è specializzato in genetica e microbiologia enologica. Nel 2008, inizia un percorso di analisi sui terreni aziendali e sulle uve; percorso che lo ha, quasi inevitabilmente, portato alla certificazione biologica.

Una produzione limitata di vini dal tratto originale: tra le 10 e le 15 mila bottiglie dai 5 ettari vitati. Vini del territorio, e quindi, Valpolicella Superiore, Ripasso, Amarone, Amarone Riserva.

Allevamento a pergola veronese e trentina, una classica forma di allevamento non più molto diffusa a causa della necessità di una gestione manuale ma che oggi si sta rivelando utile per contrastare gli effetti del cambiamento climatico in quanto riesce a tenere le uve protette dall'azione diretta dei raggi del sole.



Ma la novità che Luca presenta è un progetto unico nel suo genere e, molto probabilmente, unico al mondo. Un progetto che unisce il vino all'arte per creare qualcosa di nuovo e di unico.

L'arte e il vino assieme non sono di per sé una novità, è infatti frequente trovare etichette realizzate da artisti, personalizzate o magari diverse per ogni annata. Ma il progetto di Luca prevede ben altro; prevede di avere, per lo stesso vino, mille etichette differenti, una per ogni bottiglia.

Luca ha incaricato il noto artista georgiano Niko Kherkeladze, padre di sua moglie Sofia, di realizzare mille differenti disegni per realizzare mille differenti etichette. Elemento unificante è il tema equestre. Cavalli a tutto corpo o solo muso, cavalli in corsa o fermi. Ma comunque sempre e solo cavalli.

Un esercizio stilistico e di capacità grafiche di tutto rispetto. Sfondo bianco, tratto nero.

Semplicemente. I tratti sono decisi, lineari ma la sensazione che rimandano è di grande movimento, di vitalità.



L'Amarone Riserva di Luca vuole essere un ritorno alla tradizione con il Corvinone anziché la Corvina a fare la parte del leone nell'assemblaggio. Il tema del ritorno alle origini è anche parte del lavoro di Niko in quanto, dovendo scegliere il soggetto per le etichette sono ritornati alla mente i disegni preparatori che realizzava da giovane. Grandi campi di battaglia con tantissimi cavalli. Un ritorno al passato a tutto tondo. La tradizione nei vitigni, le origini nella produzione artistica di Niko e anche nei cofanetti in legno che sono realizzati (tutti diversi e unici) partendo da vecchie travi provenienti da masi trentini.

Il progetto inizia a prendere forma (e sperimentazione) nel 2009 per poi concretizzarsi con l'annata 2012. Solo quattrocento bottiglie e quindi solo 400 diversi soggetti. Nel 2013, annata attualmente in commercio, la produzione aumenta a mille bottiglie e anche i diversi soggetti diventano mille. Ogni soggetto è numerato dando così la possibilità di collezionare le bottiglie con il medesimo numero, e quindi soggetto, ma di annate differenti.



Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2013

Vigne di oltre 80 anni in località Falezze a Mezzane. Vitigni Oseleta, Corvinone, Corvina e Rondinella in percentuali non indicate. Appassimento naturale in fruttaiolo. Due anni in barrique.

Un vino pieno già dal colore: un bellissimo rosso rubino. Il naso è complesso, con coinvolgenti sentori di mora di rovo e di amarena che si alternano a quelli delle spezie nere e ai sentori dolci che rimandano al legno. In bocca la buona freschezza sorregge la persistenza che chiude con un finale di frutta matura. Il legno è ben integrato e non invadente; il tannino, percepibile, lascia intuire la gioventù del vino che ha ottime prospettive di tenuta nel tempo.



<https://vinodabere.it/valpolicella-quando-lamarone-incontra-larte-il-progetto-di-falezze/>