



DEGUSTAZIONE

La Valpolicella secondo Farina Wines



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 ottobre 2024

I cugini **Elena e Claudio Farina** sono alla guida dell'azienda **Farina Wines**; sono la quarta generazione di una famiglia che da cento anni si dedica alla produzione di Amarone e dei vini della Valpolicella. Da più di venti anni, dopo esperienze diverse, sono rientrati in azienda per continuare l'attività delle generazioni precedenti, mezzadri della Contessa Boccoli, portando una ventata d'aria fresca, abbracciando la contemporaneità che interpretano con rispetto e riconoscibilità del terroir.



Farina lavora direttamente una decina di ettari nella Valpolicella Classica e si avvale della collaborazione di una decina di conferitori storici che coltivano altri cinquantacinque ettari; i conferitori fanno parte della storia dell'azienda che si è sempre avvalsa della loro collaborazione ottenendo il vantaggio di avere vigneti, sparsi in tutta l'area, che poggiano su suoli differenti. Il tutto in un concetto di famiglia allargata che include anche dipendenti e collaboratori, clienti e fornitori.



La recente ristrutturazione della villa del 1500 a Pedemonte di San Pietro in Cariano, sede dell'azienda, ha donato alla cantina un aspetto di modernità attraverso un'architettura rispettosa del passato. Qui trovano anche spazio alcune installazioni, opere d'arte e mostre temporanee; un modo per far vivere agli ospiti un'esperienza coinvolgente che si avvicini il più possibile al concetto di bellezza universale.

“Rispettare la tradizione dei nonni e dei bisnonni aggiornandola attraverso le conoscenze di oggi grazie alla collaborazione con l'Università”. Ecco la sintesi della filosofia produttiva di Elena e Claudio con l'obiettivo di crescere in qualità e non in quantità aumentando anche la bevibilità dei vini prodotti.



Direttamente dalla tradizione provengono la forma di allevamento, a pergola, e i vitigni coltivati: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta. Moderna invece è la concezione dei vini, non troppo estrattivi e strutturati.

Il regime agronomico è biologico non certificato e una grande attenzione è dedicata alla natura e alla sostenibilità anche etica dell'attività. Un impianto fotovoltaico garantisce il totale approvvigionamento del fabbisogno energetico, il diserbo chimico è stato totalmente eliminato anche dai conferitori, le potature avvengono con il metodo "Simonit & Sirch" e la lotta agli insetti dannosi si applica attraverso la "confusione sessuale". Nel fruttai si sfruttano al massimo le brezze naturali e la ventilazione meccanica è applicata solo in caso di necessità e seguendo le indicazioni di un sistema di controllo dell'aria che è in grado di fornire i dati della temperatura e dell'umidità.



Nella nuova cantina sono presenti contenitori di diversi materiali, dal gres ceramico al cemento non vetrificato, dal legno all'acciaio. Le differenti evoluzioni che il vino subisce a seconda del contenitore sono studiate e analizzate al fine di identificare il modo migliore per usare la minor quantità possibile di anidride solforosa.



Valpolicella Classico Superiore DOC Alessandro 2021

Ispirato dalla tradizione; le uve 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara provengono da parcella centenaria nell'alta collina di Negrar.

Il rosso rubino intenso anticipa i sentori di frutta matura rossa e nera, il tabacco e le spezie scure. Il tannino è fine e dolce; fresco e dalla buona sapidità chiude con un bel finale coerente e persistente. Ottima la bevibilità; rappresenta il Valpolicella secondo la filosofia Farina Wines.



Amarone della Valpolicella Classico DOCG Famiglia Farina 2020

Un Amarone vecchio stile, le cui uve appassiscono per cento giorni e che riposa in legno grande per 24 mesi. 70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella e 10% Molinara.

Naso sottile ed elegante giocato sulla frutta matura e cui seguono spezie e un accenno balsamico. Secco, equilibrato e, grazie alla vivace componente acida, dalla grande bevibilità nonostante la struttura e la potenza. Nella lunga persistenza ritornano i sentori di frutta nera e spezie scure.



Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva Mezzadro alla Fontana

Realizzato con le migliori uve dei vigneti di San Pietro in Cariano, Marano di Valpolicella e Mazzano di Negrar, è il compendio del sapere della famiglia Farina. 70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina. Circa 100 giorni di appassimento in cassetta, fermentazione in acciaio e maturazione per 24 mesi in barrique di rovere francese e per 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

Annata 2011

Un vino dalla grande eleganza, sottile ed equilibrato, di eccellente bevibilità. Di notevole struttura, guidato da tannini morbidi e setosi, dispiega la sua lunghissima persistenza nei ritorni di frutta e di spezie. Note, invero, già anticipate al naso altrettanto raffinato e complesso e dai sentori che spaziano dalla frutta nera al sottobosco con accenni resinosi, dall'agrumo finemente candito al tabacco. Calice rubino intenso screziato di brillanti note granato.

Annata 2015

L'annata più recente mostra una maggiore apertura con un olfatto più immediato e sempre coerente: note nere di spezie e di frutta matura e sbuffi balsamici. Al palato una bella freschezza guida il sorso, piacevole e scorrevole. Buon equilibrio seppure nella gioventù che traspare da alcune spigolature e da un accenno alcolico che rimanda all'amarena sotto spirito. Lunghissima persistenza.



<https://wineforum.it/2024/10/23/la-valpolicella-secondo-farina-wines/>