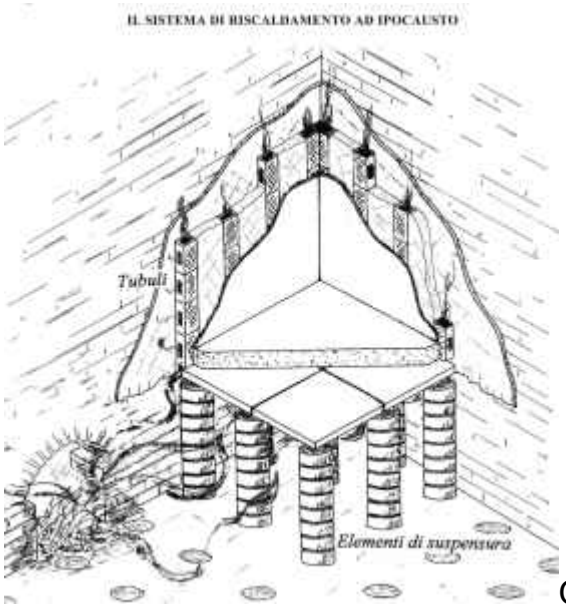
di Simonetta Dondi dall’Orologio

Interessante scoperta si è fatta quando dagli scavi effettuati vicino ad una villa romana del II-III secolo (Ambrosan, tra San Pietro in Cariano e Fumane), sono emersi i resti di alcuni locali dotati di sistema di riscaldamento a ipocausto riservati all’essiccamento dell’uva.



Questo ci conferma che la tecnica dell’appassimento, che sta alla base della vinificazione del Recioto, era già diffusa in epoca romana. Nel IV secolo, san Zeno, vescovo di Verona, raccomanda agli agricoltori di conservare lungamente il vino nelle botti ut melius veterascendo reddatur, ossia affinché invecchiando migliori, altra caratteristica evocante il Recioto, vino che subisce un affinamento in contenitori di legno.

Un’esplicita citazione riguardante un passito denominato Acinato, che si considera l’antenato del Recioto della Valpolicella, si trova in un’epistola del VI secolo che Cassiodoro indirizza ai senatori del Canonicato veneziano, nella quale il vino è definito “puro, dal colore regale e dal sapore speciale” e descritto come “un liquido carnoso o una bevanda mangiabile.”

Fra Alto e Basso Medioevo sono soprattutto abati, vescovi e monaci a interessarsi alla coltivazione della vite e a implementare la produzione vinicola locale, tanto che negli statuti emanati nel XIII secolo da Alberto I della Scala si leggono precise disposizioni per la vendita al dettaglio e il trasporto dell’uva e del vino in città.

Il commercio dei vini della Valpolicella si intensifica con la dominazione veneziana, grazie anche alla vicinanza dell’Adige, fiume navigabile che costituiva una comoda via di comunicazione tra Verona e la laguna veneta.

Seguono due secoli, il XVI e il XVII, di epidemie e guerre, che assestano duri colpi alla vitivinicoltura, pur non compromettendone il ruolo fondamentale nell'economia del territorio, che torna a contare proficuamente sui rinomati vini locali a partire soprattutto dalla fine del Settecento.

Nel 1900, nel volume La provincia di Verona e i suoi vini: cenni, informazioni ed analisi di Giovanni Battista Perez, compare per la prima volta la parola "recchiotto"… "italianizzazione" di recioto, a sua volta derivante dal termine recia (orecchia) fa riferimento alla parte alta del grappolo destinata all'appassimento, che conferma la grande attenzione riservata ormai a questo vino anche dagli addetti ai lavori.

Possiamo quindi affermare che questo vino è tra i più antichi d'Europa.

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- Condividi su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Facebook
- Condividi su X (Si apre in una nuova finestra) X
- Condividi su Pinterest (Si apre in una nuova finestra) Pinterest
- Condividi su LinkedIn (Si apre in una nuova finestra) LinkedIn
- Invia un link a un amico via e-mail (Si apre in una nuova finestra) E-mail
- Stampa (Si apre in una nuova finestra) Stampa
- Condividi su WhatsApp (Si apre in una nuova finestra) WhatsApp
- Condividi su Telegram (Si apre in una nuova finestra) Telegram