

Un territorio nel bicchiere

Un rosso prodotto in Valpolicella facendo rifermentare il vino base sulle vinacce dell'uva usata per l'Amarone.

Tocià è il suo nome, a ricordare la tradizione

Nei dialetti del Nord-Est *tocio* indica un intingolo buono e *tociar* sta a significare intingere, fare la scarpetta. *Hoi mamma che tociade, polenta e baccalà!*, sognavano nei loro canti gli alpini inchiodati nelle trincee della prima guerra mondiale.

Il termine dunque ha origini trivenete comprovate. Da questo linguaggio popolare è arrivato di recente anche l'etichetta "Tocià", un vino rosso che vuol essere altrettanto popolare, prodotto nelle colline della Valpolicella da Marchiopo. Di recente perché l'annata in commercio di questo vino, la 2004, è la prima prodotta ufficialmente dopo un debutto sperimentale. *Popolare* perché il nome richiama l'antica parola contadina. Quanto mai adatta perché il vino base di questo rosso veronese è stato poi "intinto", *tociado*, nelle vinacce utilizzate per fare l'Amarone e il Recioto, entrambi ottenuti da uve appassite. Una tecnica che è in tutto e per tutto quella del Ripasso, pratica di cantina che è diventata un marchio applicabile in etichetta, accanto alla denominazione Doc, per identificare così il Valpolicella Ripasso. Un rosso strutturato e dai profumi complessi ma non impegnativo - nemmeno nel prezzo, costa 15 euro - quanto un Amarone di qualità. L'adozione del marchio Ripasso è questione di pochi mesi fa e, a leggere le notizie prove-

nienti dalla Valpolicella, ancora suscita qualche perplessità tra gli stessi produttori. Chi lo giudica un Amarone dei poveri, chi un Valpolicella Superiore per ricchi. Chi lo fa con convinzione, chi solo per opportunità. Marchiopo, produttore del Tocià, ha preferito restare, per ora, fuori dagli schieramenti. Per quanto il vino si faccia nelle belle colline di Fumane, zona che più Valpolicella Classica di così non si può, ha preferito attribuirgli la denominazione Rosso delle Venezie Igt.

Non tanto nell'attesa che si faccia chiarezza assoluta sull'adozione e sulle regole del Ripasso, ma principalmente perché, come spiega Fabrizio Zardini, l'enologo di



Cortina d'Ampezzo che affianca il produttore fin dagli esodi nel mondo del vino: "conservando il marchio Igt riusciamo a stare anche di due euro e mezzo sotto la soglia media di vendita dei Ripasso. Il prezzo più basso e una buona presentazione sono ovviamente elementi graditi dal consumatore. Per Marchiopo, proprio come idea di base, conta la qualità del vino, non quello che c'è scritto in etichetta.

Qualità che si raggiunge individuando per prima cosa terre e vignaioli migliori". Per la cronaca, l'azienda, fondata da Giovanni Marchiorello all'inizio del 2002, produce 16 vini diversi

da vigneti distribuiti in sei regioni italiane, quattro del Nord Italia e quattro del Centro-Sud. Dove, dopo anni di ricerche, sono stati selezionati i migliori filari di uve autoctone. Vitigni di lontana origine come chardonnay e pinot sono utilizzati solo per fare il Franciacorta. Per il resto, a sfogliare il catalogo, solo uve italiche, dalla pignola al nebbiolo, dal pericono al negroamaro, dalla ribolla alla malvasia, fino alla corvina, rondinella e molinara che sono i protagonisti principali artefici dei vini veronesi, Tocià compreso. In Valpolicella, nei 25 ettari a disposizione di Marchiopo, si sta lavorando proprio per ricostruire tutto l'antico patrimonio viticolo del territorio, quando si contavano 12 vitigni diversi. "Alla lista completa ne mancano ormai solo due", specifica l'enologo "e alcune di queste uve strettamente locali le usiamo, seppure in stretta misura, anche per fare il Tocià. Il Disciplinare di produzione ammette anche uve alloctone, come si dice in gergo per indicare quelle di origine forestiere, ma non è nel nostro stile. Solo usando uve del posto puoi ▶

Rosso delle Venezie Igt "Tocià" 2004
Marchiopo
Via Remigio Paone 2
20153 Milano
tel. 02.45281744
fax 02.48202850
www.marchiopo.it
15 euro



fare un vino che ha un saldo vincolo col territorio. Questa è anche la convinzione del produttore, da tutti condivisa". Del Tocià 2004 ne parliamo, ovviamente, perché è passato sotto gli occhi, il naso e il palato dei nostri esperti in occasione di una degustazione alla cieca di vini della Valpolicella. Ottenendo ampio consenso. Non solo per l'insieme delle sue singole qualità ma perché, nel complesso, intrigante, accattivante, facile da bere nonostante i suoi 14,5 gradi alcolici, un vino addirittura fresco. "Quest'ultima dote mi piace molto" dice contento l'enologo Zardini, "perché distingue nettamente il Tocià dall'Amarone e dal Ripasso rendendolo un vino a sé, con un suo stile e non un fratello minore degli altri due".

Corvina, uva regina

Il vino è fatto con corvina al 60%, molinara al 30% e rondinella al 10%. Con queste tre uve assemblate si fa il prodotto base, che fermenta per una quindicina di giorni a partire dalla fine di ottobre. A partire da gennaio e

• **Un rosso con un proprio stile che lo distingue dal Ripasso e dall'Amarone**

fino a marzo, il vino, messo a contatto con le vinacce provenienti dalle uve fatte appassire lentamente per circa 90 giorni e poi utilizzate per fare Amarone e Recioto, affronta una seconda fermentazione. Questa è molto più lenta della prima, dura due mesi o anche più. Perché le vinacce hanno già perso una buona parte dei loro zuccheri, attori della fase fermentativa, nella prima spremitura, quella necessaria per fare gli altri due vini. E perché ci si ritrova già in presenza di alcol, quello ottenuto dopo la prima fermentazione. Ripassato il vino nelle vinacce e finita la seconda fermentazione, il 20% del prodotto va in botte e l'80% passa il suo tempo in acciaio. Dopo circa un anno, poco prima dell'imbottigliamento, si fa l'assemblaggio delle due

parti. "Considerando che il nostro Amarone è fatto con una netta prevalenza di uva corvina", spiega l'enologo, "e tenendo conto che nel vino base questa uva è presente al 60%, viene fuori una cosa precisa: il Tocià ha un'alta percentuale di corvina nelle vene, quasi un vino in purezza". La corvina è uva abbastanza rustica, molto adatta all'appassimento e capace di dare vini che durano nel tempo. In più regala toni aciduli e una buona tannicità. Non sfilata sulle passerelle dell'eleganza né si mostra con un colore strabiliante, ma apporta carattere vigoroso ai vini in cui entra a far parte. Con questa premessa è ancora più facile capire la valutazione finale espressa dai nostri esperti. Un vino dal colore rubino intenso con dei riflessi aranciati e con una

Le vigne di questo rosso veronese si coltivano a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica.

forte intensità aromatica in cui spicca la vinosità, cioè il profumo dell'uva quando è appena spremuta.

A questo fa seguito, dopo un paio di minuti di ossigenazione, un bel campionario di frutta rossa sotto spirito e cacao. In bocca si avvertono, senza esitazione, l'acidità, il tannino e il gusto di frutta rossa anticipata dagli aromi. Il tutto in maniera ben integrata ma evidente.

Questo dà al Tocià un piacevole senso di rusticità, di autenticità contadina. Un gradevole vino "di campagna" senza i difetti del rosso d'altri tempi, dovuti soprattutto a tecnologia approssimativa e igiene in cantina non curata. L'enologo Fabrizio Zardini, da 34 anni in giro per cantine di mezzo mondo, ha l'aria decisamente soddisfatta quando parla di questo vino. Perché riesce a farlo bene e forse anche perché gli ricorda le gustose *tociade* di gioventù, tra le malghe ampezzane.