

# Dal Forno Romano

*L'azienda agricola Romano Dal Forno è situata in Val d'Illasi, in località Lodoletta, nell'est veronese e all'interno dell'area di produzione della Valpolicella. Fu fondata nel 1983 quando Romano Dal Forno, allora ventiseienne, decise di non conferire più le sue uve alla locale cantina sociale cominciando a vinificarle in proprio. Oggi l'azienda lavora 34 ettari, di cui 18 di proprietà, e commercializza circa 50.000 bottiglie tra Valpolicella Superiore e Amarone della Valpolicella, alle quali si aggiunge una limitatissima e sporadica produzione del vino dolce passito Vigna Seré. I tre vini vengono distribuiti esclusivamente attraverso il canale Horeca ed esportati in 65 paesi nel mondo.*

*Romano Dal Forno ha potuto contare in tutti questi anni sul fondamentale aiuto dei figli alla conduzione dell'azienda: Luca, Michele e Marco. Dal 2020 è solo Marco ad avere la responsabilità di tutte le fasi produttive affiancato, come sempre, dal padre Romano.*

## *L'incontro con Giuseppe "Bepi" Quintarelli*

Romano Dal Forno nacque nel 1957 a Capovilla, a pochi chilometri da Illasi, dove la sua famiglia si prendeva cura dei vigneti di proprietà già da quattro generazioni. All'età di 22 anni, da poco sposatosi con Loretta, incontra Giuseppe Quintarelli, una delle figure di riferimento nella produzione di vini di altissima qualità in Valpolicella e in Italia: un incontro che si rivelerà decisivo per il suo futuro e quello dell'azienda. 'Bepi Quintarelli', indiscusso maestro dell'Amarone, indicò a Romano Dal Forno un nuovo modo di produrre vino e di condurre i vigneti, facendogli avvertire l'importanza di puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità.

## *Il territorio*

La Val d'Illasi si trova all'interno della cosiddetta zona Doc di produzione dei vini della Valpolicella, che comprende i comprensori del comune di Verona e anche le valli di Tramigna e Mezzane. È la più lunga delle vallate lessiniche e il torrente dal quale prende il nome la divide in due porzioni, una centro-orientale ed una occidentale. In questo altipiano, caratterizzato da deboli inclinazioni e da molti terrazzamenti, i terreni sono di origine alluvionale, con un impasto di ghiaia, limo, argilla e la presenza di molti fossili, tracce evidenti

lasciate dal mare che era qui presente in tempi antichissimi.

La località Lodoletta è una zona più pianeggiante che si trova a metà della valle. Grazie alla sua particolarissima forma, la vallata è ben esposta al sole e altrettanto ben ventilata, aspetto fondamentale per l'appassimento delle uve.

## *La filosofia complessiva*

Sin dall'inizio della sua avventura, l'azienda si è contraddistinta per un'impostazione artigianale che punta senza compromessi alla qualità, attraverso scelte radicali sia in vigna che in cantina.

Una filosofia che porta a mettere sempre in discussione i risultati ottenuti, in un'ottica di perfezionamento continuo del lavoro e dei vini.

Oggi vengono condotti e gestiti, complessivamente, 34 ettari di vigna, 18 dei quali di proprietà. I vigneti si trovano tutti in Val D'Ilasi tra i 280 e i 350 metri sul livello del mare.

In vigna le rese adottate sono state sin dall'inizio molto basse, pari a 500 grammi per pianta. La continua ricerca nel campo dell'allevamento della vite, inoltre, ha portato l'azienda a decidere di avere delle intensità di impianto molto elevate, passando, dagli iniziali 3.000, a 13.000 ceppi per ettaro, tutti allevati a guyot.

## *Il vigneto: un ecosistema in equilibrio*

*“Il vigneto è un libro che bisogna saper leggere in tutto, non solo in parte”, sostiene Marco Dal Forno.*

Accanto al continuo sforzo verso una qualità enologica assoluta, la filosofia di Dal Forno Romano comporta l'osservazione, il controllo e la valutazione degli equilibri non solo della vite, ma dell'ambiente vigneto nella sua totalità.

A partire dal terreno, un'attenzione speciale è rivolta alla fertilità biologica, mediante l'analisi periodica della biomassa microbica e della sua respirazione (CO<sub>2</sub>), indice fondamentale per misurare la qualità e la salute del suolo. La risposta all'azione agronomica dell'uomo è valutata con l'analisi botanica, quindi della biodiversità e qualità delle piante che crescono nel vigneto. Infine, il monitoraggio degli insetti (analisi entomologica), permette di capire l'influenza e la qualità dei trattamenti che aiutano a difendere la vite dai funghi patogeni. Tutto ciò mette il territorio in condizione di esprimere appieno le

sue potenzialità, includendo la sua biodiversità, anzi utilizzandola come “compensatore” del cambio climatico e di altre avversità.

Non viene utilizzata una “tecnica” – biologica o biodinamica – per garantire un risultato sull’ambiente, ma vengono invece assicurati gli equilibri nel singolo vigneto, attraverso la biologia, la botanica e l’entomologia. Un approccio, quindi, che consente di esaltare sia la complessità che la sostenibilità dei vini.

## *Le uve*

Corvina, Corvinone, Croatina, Oseleta e Rondinella. Sono queste le uve allevate che concorrono alla produzione dei tre vini dell’azienda: l’Amarone della Valpolicella Docg Monte Lodoletta, il Valpolicella Superiore Doc Monte Lodoletta e il Passito Rosso Veneto Igt Vigna Seré. Rimanendo nel solco della tradizione, i tre vini sono ottenuti con la pratica dell’uvaggio di queste uve, che provengono da vigneti differenti: quest’approccio consente di estrarre il massimo potenziale qualitativo da tutte le varietà a disposizione. Tra le novità introdotte da Romano Dal Forno in azienda vi è certamente la coltivazione dell’autoctono Oseleta, e il suo inserimento nell’uvaggio in modo da offrire maggiore struttura e concentrazione al vino. La scelta avviene dopo essersi documentato presso il Centro Sperimentale di Pastrengo sul “Manuale Vecchi Vitigni di Verona”, all’interno del quale vengono descritte le caratteristiche di questo storico vitigno del veronese dalla bacca piccola. Nel 1988 ne vengono acquistate da un contadino 150 chili, nel 1989 il primo innesto e, infine, nel 1991 la prima vendemmia. Con il tempo invece verrà eliminata la varietà Molinara, in quanto non ritenuta idonea per raggiungere livelli qualitativi eccellenti.

## *I vini*

### **• AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG MONTE LODOLETTA E VALPOLICELLA SUPERIORE DOC MONTE LODOLETTA**

L’Amarone della Valpolicella e il Valpolicella Superiore Monte Lodoletta possono essere considerati dei veri e propri “gemelli diversi” poiché lo stile col quale l’azienda li concepisce è pressoché analogo.

La vendemmia per entrambi inizia la metà di settembre e prosegue sino alla fine ottobre, anticipata da una minuziosa selezione dei migliori grappoli che porta all’esclusione degli acini meno pregiati. Una prima differenza sta nell’età delle

vigne utilizzate per l'Amarone, che devono aver compiuto almeno 10 anni di età, mentre le viti più giovani vengono adibite per la produzione del Valpolicella Superiore.

Dopo la vendemmia il raccolto viene adagiato in plateau di plastica e lasciato riposare nei locali aperti ed ampi della cantina, dove è presente un innovativo sistema di ventilazione che consente un flusso d'aria elevato, costante e capillare. Le uve per il Valpolicella Superiore sostano ad appassire per circa 1 mese e mezzo, mentre quelle per l'Amarone vengono lasciate per 3 mesi. La tendenza in ogni caso è quella di adattare i tempi di appassimento alle caratteristiche dell'annata. Terminata questa fase si passa alla pigiatura che per il Valpolicella Superiore si svolge a novembre, mentre per l'Amarone a metà dicembre: anche in questo caso, un'attenta e meticolosa selezione esclude i chicchi eventualmente avariati durante l'appassimento. I vini fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata, tutte dotate di un impianto computerizzato. Dopo la svinatura, Amarone e Valpolicella vengono spostati in barrique per l'affinamento. Da sempre la cantina ha lavorato soltanto con barrique nuove, ma la scelta della provenienza del rovere, americano o francese, è cambiata nel corso del tempo: la sperimentazione con diversi legni è stata animata dall'obiettivo di raggiungere una maggiore espressività, longevità e bevibilità dei vini. Dall'annata 2013 il Valpolicella sosta per il 70% in rovere francese e per il 30% in rovere americano, mentre per l'Amarone si utilizzano un 50% di rovere francese e un 50% di rovere americano. Dopo l'assemblaggio delle varie barriques e la filtrazione della massa ottenuta, entrambi i vini maturano sempre in barriques complessivamente tra i 24 e i 48 mesi, a seconda delle annate. Un ulteriore affinamento in bottiglia, che varia tra i 48 e i 60 mesi, precede poi la messa in commercio del prodotto finito che, usualmente, avviene ad almeno 7 anni dalla vendemmia. L'Amarone non è stato prodotto nelle annate 2005-2007-2014, perché le difficili condizioni climatiche non hanno consentito una maturazione dell'uva adeguata agli standard della cantina.

#### • PASSITO ROSSO VENETO IGT VIGNA SERÉ

Il "papà" dell'Amarone rappresenta un'altra scommessa di Romano Dal Forno. Commercializzato come Recioto della Valpolicella sino al 1997 e successivamente come "Passito Rosso Vino Dolce Vigna Seré", rappresenta la punta di diamante dell'azienda. È prodotto in quantità limitatissime e solo quando le condizioni climatiche danno frutti dalla maturità eccezionale. Negli ultimi 40 anni sono 6 le annate messe in commercio: 1988, 1990, 1994, 1997, 2003 e 2004. Dall'annata 2003 le caratteristiche del vino non sono state più ritenute conformi a

quelle dettate dal disciplinare di produzione del Recioto della Valpolicella DOC. La cantina ha quindi optato per mantenere la propria indipendenza di stile e, spirandosi al nome di una delle località in cui risiedono i vigneti dell'azienda, ha intitolato il vino, ormai iconico e ricercatissimo, "Vigna Seré", declassandolo a IGT.

La produzione del Vigna Seré necessita di particolari condizioni pedoclimatiche, poiché i grappoli selezionati devono avere un alto grado zuccherino quando ancora sono sulla pianta. I vigneti di riferimento per questa produzione sono i medesimi dell'Amarone, ma soltanto i grappoli più maturi, dopo una severissima selezione, possono concorrere alla sua produzione.

A questa cernita, segue un periodo di riposo nel fruttaiolo leggermente più lungo dell'Amarone di circa 15/20 giorni. Durante tale periodo, gli acini perdono circa il 35/40% del loro peso a causa dell'evaporazione dell'acqua e di conseguenza aumenta la concentrazione degli zuccheri. E' molto importante non eccedere con l'appassimento per mantenere un perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri. La pigiatura normalmente avviene i primi giorni di gennaio. Fermentazione e maturazione si svolgono rispettivamente in acciaio e in barrique nuove per un periodo variabile in base alle caratteristiche dell'annata. Segue un affinamento in bottiglia di almeno due anni.

Il vino che si ottiene è opulento nella texture, di grande eleganza gustativa e dalla freschezza dinamica. Il Vigna Seré è un vino raffinato, con un frutto molto concentrato che dona intensità e profondità al sorso, con note preminenti di prugne, amarene, lamponi, cioccolato e caffè. Un buon tenore di acidità sorregge tannini dolci e setosi.

## *L'appassimento*

L'antico e delicato processo di appassimento delle uve rappresenta il cuore pulsante della Valpolicella e della produzione della cantina Dal Forno Romano. Le uve vengono sottoposte a intervalli di tempo di appassimento differenti in funzione dei tre vini prodotti dall'azienda.

Nella cantina è presente un moderno locale adibito a questa pratica, dotato di uno specifico sistema di ventilazione creato ad hoc che si trova al secondo piano rialzato. Qui, oltre alla presenza di molte finestre lungo tutto il perimetro della stanza, si trova un complesso sistema di corsie che custodisce le cassette nelle quali sono riposte le uve dopo la vendemmia. Ognuna delle corsie è dotata di un pannello scorrevole con 3 grandi ventilatori posizionati al di sopra in verticale.

Qualora il sistema di controllo della stanza rilevi temperatura e umidità esterne non adeguate all'appassimento delle uve, le finestre vengono immediatamente chiuse e i ventilatori si attivano scorrendo lungo la corsia, consentendo così una ventilazione costante e uniforme.

La velocità e la frequenza di attivazione dei ventilatori può essere programmata individualmente all'interno di ogni singola corsia, in funzione dal vino prodotto e delle specifiche condizioni delle uve.

**Ufficio stampa Romano Dal Forno**  
c/o Fruitecom  
Valentina Albi  
+39 335 6103755  
valentina.albi@fruitecom.it  
www.fruitecom.it

**Dal Forno Romano**  
Località Lodoletta, 1  
Cellore d'Ilasi - 37031 Verona  
+39 045 7834923  
info@dalfornoromano.it  
www.dalfornoromano.it