

## Graspo Alto di Contrada Palui: il Valpolicella Doc che cambia le regole del gioco



**EDITORIALE** – Se avesse scelto il calcio al posto della viticoltura, **Hans Karl “Hannes” Pichler** sarebbe stato il classico regista alla Demetrio Albertini, o un trequartista alla Roberto Baggio. Testa, visione di gioco, tempismo, azione. **Graspo Alto**, il **Valpolicella Doc** di **Contrada Palui**, pare più un assist illuminante che un vino. Un filtrante in area di rigore per la denominazione che, più di tutte in Italia, si sta interrogando e trasformando. Confermando quell’innata capacità di incontrare il gusto dei consumatori. Senza rinunciare alla tipicità. O, peggio, scendere nella “moda”. **Un vino da pensare**, oltre che da bere. Il *game-changer* buttato nella mischia – con l’aplomb – dal viticoltore di origini altoatesine innamorato della «**Valpolicella estrema**». Quella **Val Squaranto** che, dall’alto dei suoi **500-550 metri di altitudine**, costituisce l’ultima frontiera “eroica” della terra dell’Amarone. La “sottozona” (virgolette d’obbligo) dalla quale stanno arrivando i messaggi più belli.

Con i suoi **11,5% di alcol in volume** e la sua **estrema freschezza e verticalità**, Graspo Alto è il vino che introduce nella gamma della **giovannissima cantina Contrada Palui**. Lo fa con lo stesso frastuono, secco e deciso, della mano sbattuta sulla cattedra dal professore che vuole richiamare gli alunni distratti, seduti sul fondo della classe. Uno schiaffo alle sovraconcentrazioni, al residuo zuccherino ingombrante e piacione. Ai colori impenetrabili che poco, nulla hanno a che fare col Valpolicella Doc che guarda al futuro. Graspo Alto 2021 (**91/100**) cattura sin dal colore, quasi **rubino fluorescente**. La componente tannico-fenolica, perfettamente matura ed integrata, danza al ritmo scandito da floreale, fruttato e spezie.

I **suoli calcarei argillosi**, ricchi di selce e **blocchi di basalto**, danno al vino quella spina dorsale che si tramuta, nel calice, in un inno alla gioia della beva. «Potrei chiamarlo **il mio "concetto di Schiava" in Valpolicella**», ammette **Hannes Pichler** tirando in ballo la sua terra d'origine e centrando in pieno il punto. Allargando ancor più il cerchio ai "rossi leggeri" internazionali, il paragone con la **Kadarka**, altra varietà a bacca rossa in grado di dare vini simili, specie in Ungheria, è d'obbligo. Del resto, di fronte ai vini di Contrada Palui, seduti nella sala degustazione con **vista su Verona** e alle spalle i Monti Lessini, la mente non può che viaggiare. Ben saldi a terra, i piedi. Nella Valpolicella che verrà. Prosit.



Luglio 3, 2023 Davide Bortone

davidebortonewine.it - Winemag