

Vinappeso, il salume della Valpolicella

Anni fa Walter avviò la lavorazione di un salume, tipo culatello, che non andò a buon fine: nonostante le avversità del clima veronese, il prodotto in cantina diventò troppo secco. L'idea di buttarlo via non lo sfiorò per un momento, perchè istantaneamente vagliò l'idea di bagnarlo per ammorbidirlo. Dapprima tentò con l'acqua, per poi avere l'idea brillante: avvolgere il salume in uno straccio imbevuto di vino e lasciarlo a riposare in frigorifero.

Sulla scia di questo primo tentativo si delineano i confini di un nuovo processo produttivo e così nasce il vinappeso: fatto stagionare a lungo in cantina e cullato in una rete per non lederne il corpo con lo spago, viene trattato prima nell'Amarone, che ne forgia la struttura, e poi nel Recioto, che lo caratterizza con la particolare nota dolce.

Contatti

Vigneto dei Salumi

Via Casa Zamboni, 1 - 37024 Negrar (VR), Località Arbizzano

Tel. 329 6943331

[Sito web](#)

[Email](#)