



## Farina Wines: l'arte di vivere il vino

*Dalla Valpolicella Classica, una cantina che unisce arte, sostenibilità e grandi vini: dagli Amarone ai Ripasso, passando per esperienze di degustazione e ospitalità*

A chi non è rimasta impressa nella memoria l'immagine di Hannibal Lecter, personaggio inventato dall'agile penna dello scrittore statunitense Thomas Harris e reso celebre dalla magistrale interpretazione di Anthony Hopkins, tratto dal romanzo *Il silenzio degli innocenti*?

Immortale come la sua perversa raffinatezza tanto che, sul testo originale, il famoso antropofago immagina un **calice di Amarone** che – in ambito cinematografico – è sostituito dal Chianti. Perché? Probabilmente per l'immediatezza del termine e la fama internazionale della regione Toscana. Ma, se ci si reca in Valpolicella, si resta rapiti dai filari, incantati dai colori che dipingono l'alternarsi delle stagioni e inebriati dal nettare.

Tra le cantine storiche di questo territorio veneto emerge **Farina Wines**. Un trascorso di mezzadria all'interno della Valpolicella Classica, in origine destinato alla coltura di cereali, ulivi, ciliegi e allevamento del bestiame. I cugini **Remo, Sandro e Piero Farina** negli anni '60 generano un commercio internazionale del proprio nettare riscuotendo successo.



Una panoramica dell'azienda di Pedemonte (Foto © Farina Wines).

## Farina Wines: arte e vini nel cuore della Valpolicella

Ad aver ereditato il testimone, oggi, sono **Claudio ed Elena** che hanno creato una realtà unica in cui l'arte di Apollo abbraccia l'ebbrezza di Dioniso: si degusta attraverso il nutrimento dell'anima e del corpo. All'interno della cantina, infatti, è possibile scorgere diverse opere d'arte, in occasione di mostre temporanee. La scultura più eloquente è "**Fur Paul Celan**" del tedesco **Ansel Kiefer**, dedicata all'omonimo poeta ebreo-rumeno, che ha come tema l'olocausto e le conseguenze della guerra, argomento tristemente attuale.



“Fur Paul Celan”, la scultura dell’artista tedesco Ansel Kiefer (Foto © Elvia Gregorace).

**Dieci ettari di vigneti** coadiuvati da altri cinquantacinque, di proprietà di dieci viticoltori della Valpolicella Classica e uno della Valpolicella. I panorami oscillano tra i 150 e 350 metri s.l.m. in cui primeggia la pergola veronese. Uve protagoniste Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara per ottenere il migliore Amarone e non solo.



L'azienda coltiva Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara (Foto © Elvia Gregorace).

## Farina Transparency: tracciabilità e sostenibilità

Da sottolineare il concetto “**Farina Transparency**” che incarna il principio di **nitidezza dell'azienda** e si concretizza in un impegno chiaro e documentato riguardo ad ogni fase della produzione vinicola.

Dalla provenienza delle uve alla loro lavorazione, dalla comunicazione alla commercializzazione dei vini, “**Farina Transparency**” garantisce che ogni passaggio sia tracciabile, permettendo ai consumatori di prendere scelte consapevoli in un mercato sempre più attento alla sostenibilità e alla qualità. Tale approccio è un tassello fondamentale della costruzione di una relazione di fiducia tra produttore e cliente.

L'azienda ha integrato la sostenibilità come principio fondamentale della sua strategia, adottando **pratiche eco-compatibili** in tutte le fasi della produzione. In vigna **non vengono utilizzati diserbanti chimici** e si impiegano tecniche come la **confusione sessuale**, per ridurre l'uso di pesticidi, e la **potatura “Simonit & Sirch”** per migliorare la salute delle viti.

Inoltre sono state modernizzate le tecnologie, eliminando detergenti chimici e adottando sistemi di **monitoraggio energetico** e climatizzazione automatizzata per ottimizzare i consumi. L'uso di pannelli fotovoltaici copre l'80% del fabbisogno energetico durante l'imbottigliamento,

---

confermando Farina come leader sostenibile nella Valpolicella.

## Visite in cantina e degustazioni

Le visite in azienda offrono ai visitatori l'opportunità di scoprire **pratiche viticole sostenibili** e degustare i vini più emblematici di Farina, accompagnati da piatti tipici del territorio.

La cantina, recentemente ristrutturata, integra la tradizione vinicola della Valpolicella con soluzioni moderne e materiali innovativi come il cemento e la ceramica, per ottenere **vini dal carattere naturale e armonioso**. Il percorso include anche una visita alla storica **barricaia** e alla **wine boutique**, dove è possibile assaporare prodotti artigianali selezionati. Le visite sono disponibili su prenotazione, tutti i giorni della settimana.

La sede, raffinata e poliedrica, ospita eventi aziendali in un contesto lontano dalle convenzionali delle sale congressi. Al cuore della proprietà, un cubo di vetro si erge con eleganza nella corte rinascimentale, un ambiente trasparente e luminoso che accoglie presentazioni e corsi di cucina.

La **wine boutique** è un carillon dotato di schermi TV, ideale per degustazioni serali o momenti informali, mentre la **terrazza panoramica** invita alla distensione e alla creazione di legami in un'atmosfera serena.

La **Lounge Farina** è un rifugio intimo e riservato, situato nella storica Colombaia, dove le riunioni possono svolgersi in un'atmosfera esclusiva e silenziosa con un grande schermo a disposizione.

## Etichette identitarie che appassionano i winelover internazionali

I nettari eleganti, verticali, si lasciano assaporare e svelare proprio come a una sfilata di moda. Ognuno indossa un abito diverso sebbene connessi da un fil rouge che è il territorio. Tra gli estimatori internazionali spiccano gli olandesi, che sembrano aver trovato qui una seconda casa, texani e canadesi.

**Valpolicella Classico Superiore "Alessandro"**, in onore del padre di Claudio, DOC (70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara) 2021 generato da vigne settantenni, affina per un anno in botti di rovere di Slavonia e sei mesi in tulip di cemento grezzo. Rosso prezioso sprigiona sentori di pepe nero, foglia di tabacco, note eteree ed ematiche seducono il fortunato avventore che attende l'assaggio pregustando una ciliegia croccante e turgida. Pulizia estrema del palato.



Valpolicella Classico Superiore "Alessandro" (Foto © Elvia Gregorace).

**Valpolicella Ripasso "Montecorna"** DOC (70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara) 2022, dalle nuance lievemente più scure, sprigiona aromi di pepe rosa, humus, terra bagnata e carruba Più morbido e più avvolgente al gusto, protegge come un boa vezzoso e copioso di piume. Epilogo appagante.

Per chi desidera regalare una bottiglia meno costosa ma ugualmente desiderabile, **Rosso Veronese "Corte Conti Cavalli"** IGT (60% Corvina, 30% Merlot, 10% Molinara e Oseleta) 2021 è un successo garantito. Stuzzica il naso e bacia le labbra. Marmellata di ciliegie, more, miele di ribes, orzo tostato, vaniglia con sbuffi di cioccolato. Un sorso goloso e carnoso.



Rosso Veronese "Corte Conti Cavalli" IGT (Foto © Elvia Gregorace).

**L'Amarone della Valpolicella** DOCG (50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara, Oseleta e Turchetta) 2022 subisce una maturazione per 18 mesi di cui 30% in barriques e 70% in botti di rovere di Slavonia. Dalle nuance vivaci, amante del sigaro, dalle note fumé, di liquirizia, di ciliegia sotto spirito, cremoso in bocca, si lascia mordere e godere.

**L'Amarone della Valpolicella Famiglia Farina** DOCG (70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara) 2021 possiede un'unghia purpurea, seduce prima la vista, poi l'olfatto e infine il palato. Più secco e diretto. Rabarbaro, cera d'api, grafite. Un tuffo nel portamento. Un uomo in frac.



Amarone della Valpolicella Famiglia Farina DOCG (Foto © Elvia Gregorace).

L'**Amarone della Valpolicella Classico Riserva "Mezzadro alla Fontana"** DOCG 2011 è memorabile. Granato chiaro, un uomo di altri tempi, sebbene siano trascorsi alcuni anni dalla sua nascita mantiene una buona freschezza. Un evergreen come Richard Gere.

Il **Recioto** DOCG 2023 (60% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% altri vitigni) è peccaminoso. Suadante, morbido, avvolgente e mai stucchevole. Perfetto per l'alta pasticceria a base di cioccolato, formaggi, foie gras e qualche primo piatto a base di farina integrale.

Elena un'ottima padrona di casa.

Farina Wines è Valpolicella in forma liquida: un sorso di arte, storia e passione.

#### **FARINA WINES**

Via Alberto Bolla, 11 – Pedemonte (VR)

[farinawines.com](http://farinawines.com)

#### **Data di creazione**

12/09/2025

#### **Autore**

elvia-gregorace