

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Amarone

di Marino Forcellini

Dal 2 al 4 febbraio a Verona, nella sede del Palazzo della Guardia si è tenuto l'evento enologico dell'ANTEPRINA AMARONE 2015. E' un evento a cadenza annuale organizzato e promosso dal Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella. La manifestazione, che è giunta alla 16esima edizione, propone ufficialmente a stampa, operatori e appassionati l'annata che entra in commercio, dopo aver rispettato i termini minimi di invecchiamento previsti dal disciplinare.

Erano presenti circa 60 cantine produttrici e oltre all'annata 2015 ogni cantina ha portato in degustazione un'altra annata storica ed era così possibile fare un raffronto evolutivo.

In realtà per tante cantine l'annata 2015 non è ancora stata messa in commercio, per cui è stato possibile assaggiare un vino che avrà ancora una permanenza o nelle botti o nelle barriques per uno o più anni prima di essere messo in vendita. Prima di iniziare la visita fra le varie cantine cerchiamo di conoscere un po' i vini della Valpolicella e in particolare l'Amarone.

La Valpolicella si trova a nord di Verona. Il suo territorio confina ad ovest con il Lago di Garda mentre ad est e a nord è protetta dai Monti Lessini.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella associa viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri della zona di produzione dei vini della Valpolicella che sono: Valpolicella doc, Valpolicella ripasso, Recioto della Valpolicella, Amarone della Valpolicella. Il disciplinare di produzione dei vini della Valpolicella prevede che l'uvaggio sia composto da uve Corvina (dal 45 al 95%), è ammesso l'utilizzo del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, e da uve Rondinella (dal 5 al 30%). Inoltre è possibile utilizzare, fino ad un massimo del 15% del totale le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona e fino ad un massimo del 10% autoctoni ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona. Fra questi ultimi era molto diffuso sino a qualche anno fa il vitigno Molinara, ormai quasi abbandonato, mentre alcune cantine ora utilizzano l'Oseleta.

I vini ottenuti sono molto diversi: il Valpolicella doc è ottenuto tramite la tradizionale tecnica di vinificazione dei vini rossi, mentre per le altre tipologie si usano tecniche molto particolari. Il Valpolicella Ripasso prevede una macerazione del vino Valpolicella con vinacce fermentate di uve appassite, precedentemente utilizzate per la produzione del Recioto o dell'Amarone.

Sia per il Recioto che per l'Amarone è previsto l'appassimento delle uve utilizzate. L'appassimento avviene nei fruttai, ricavati sopra le cantine, aerati e in grado di assicurare un'ideale conservazione dei grappoli, dove l'uva è disposta in un unico strato, per fare meglio circolare l'aria e impedire che le uve si

schiccino, in cassette di legno (o di plastica) o su graticci di canne di bambù. L'uva viene lasciata riposare dai 100 ai 120 giorni. Alcune cantine utilizzano solo metodi naturali, cioè dispongono di locali che solo attraverso la circolazione dell'aria e la temperatura naturale permettono un appassimento ottimale delle uve, altre cantine invece per ottenere l'appassimento usano sistemi di condizionamento delle temperature.

Raggiunto il giusto appassimento le uve vengono pigiate per avviare la fermentazione. E' nella fermentazione che si differenziano le due tipologie di vino, in quanto per il Recioto si arresta prima la fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino, mentre per l'Amarone si porta a completamento la fermentazione.

Il Recioto è un vino prodotto da tempi antichi, mentre per l'Amarone le prime bottiglie sono state prodotte all'inizio del 900.

Si narra che l'Amarone sia stato ottenuto per errore da un enologo, che voleva ottenere il Recioto, ma non avendo fermato la fermentazione al momento giusto invece di un vino dolce si è trovato a produrre un vino più amaro che però ha incontrato un gran favore.

Veniamo all'annata 2015. Dalle degustazioni dei vini presenti alla manifestazione possiamo prevedere che questa annata raggiungerà una buona qualità. I vini che abbiamo potuto assaggiare hanno dato delle ottime sensazioni, tendo conto anche che per questa tipologia di vino stavamo assaggiando dei vini estremamente giovani, in alcuni casi che andranno in commercio solo fra qualche anno, ma che hanno tutte le premesse per essere vini di ottima qualità.

A livello meteorologico l'**annata 2015** è stata favorevole, perché caratterizzata da temperature elevate e scarse precipitazioni; facendo diminuire l'acidità, ottenendosi così vini meno freschi ma più morbidi e rotondi. Questo fa sì che per l'Amarone sia un'ottima annata in quanto la morbidezza e la rotondità sono due dei suoi aspetti più caratteristici.

Alla manifestazione erano presente diverse tipologie di cantine, da quella che produce poche migliaia di bottiglie a quella che possiede centinaia di ettari di vigneto. La qualità è assolutamente indipendente dalla dimensione della cantina produttrice.

Abbiamo potuto degustare grandi vini sia dai piccoli produttori che da grandi cantine.

Vorrei segnalare alcuni vini che mi hanno particolarmente impressionato favorevolmente.

Le caratteristiche che abbiamo normalmente riscontrate sono quelle di avere un vino rosso rubino con profumi di frutta passita, di ciliegia matura, tabacco e spezie che si ritrovano anche al gusto, di forte corpo, con una buona morbidezza e un buon bilanciamento fra acidità e tannino.

Chiaramente ogni vino aveva una propria personalità distinta.

Fra le grandi cantine ne vorrei menzionare due:

BOLLA: dove era possibile degustare oltre l'annata 2015, che verrà commercializzata nel 2020 anche la Riserva "Le origini" dell'annata 2012; vitigni: corvina, corvinone, rondinella, colore granato carico con unghia violacea, profumo di ciliegie selvatiche, di marmellata, di pera matura, vaniglia, di corpo, caldo con sentori di cacao e spezie.

TENUTA SANTA MARIA: la cantina storica di proprietà della famiglia Bertani, nome storico della Valpolicella che ha ceduto ad altre proprietà il marchio, ma che gestisce ancora direttamente questa cantina.

L'annata 2015 sarà commercializzata alla fine dell'anno 2019, ma era possibile degustare anche la Riserva anno 2013; vitigni: corvina, rondinella e corvinone; vino elegante, complesso, al palato caldo e morbido, di grande struttura, con una elevata alcolicità bilanciata da un tannino vellutato.

Ora due piccole cantine.

Le GUAITE DI NOEMI: dove abbiamo potuto degustare l'Amarone annata 2008. L'annata 2015 verrà commercializzata solo nel 2023, perché è previsto anche un affinamento in bottiglia di 4 anni.

Vitigni: corvina, rondinella, corvinone, colore rosso rubino, intenso, complesso, fruttato, minerale e speziato con note di ciliegie sotto spirito; caldo, equilibrato, persistente, robusto.

FALEZZE: l'annata 2015 verrà commercializzata nel 2022.

Abbiamo potuto degustare l'annata 2012: vitigni: corvinone, corvina, rondinella e oseleta; rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi di ciliegia, frutta rossa e sottobosco; persistente e vellutato. La caratteristica dominante è una estrema eleganza.

