

Anteprima Amarone 2010, via alla prima DOCG

L'Anteprima Amarone è sempre la prima a dare il via alla lunga serie delle anteprime. Annata 2010: qual è il profilo del millesimo? Nonostante il freddo e le piogge settembrine abbiano messo a dura prova i vignaioli, l'annata in questione, forse ancora più di quelle che la precedono, riesce ad esprimere con grande naturalezza le caratteristiche di un territorio e a trasferire nel bicchiere connotazioni autentiche che rendono la Valpolicella coinvolgente, proprio perché parcellare. Nel corso dell'Anteprima ad esso dedicata, tenutasi il 25 e il 26 gennaio al Palazzo Gran Guardia a Verona, l'Amarone 2010 della Valpolicella Docg ha rivelato proprio come l'andamento climatico abbia conferito piacevoli differenze da vallata a vallata. A farne la sintesi, illustrando i risultati della degustazione esplorativa condotta preliminarmente da un gruppo di enologi ed esperti del settore è, come da costume, il vicepresidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella Daniele Accordini. «Prima di tutto – spiega – va sottolineato che l'andamento climatico del 2010 non è stato tra i più facili, se rapportato alle ultime vendemmie. L'annata è stata piuttosto fredda e si è tradotta in una notevole variabilità. Uniforme è stato invece l'impegno dei produttori per raggiungere un livello qualitativo complessivamente elevato, che mantiene fede al nome e alla fama dell'Amarone. Entrando nel dettaglio – prosegue – abbiamo visto che le vallate della parte più pianeggiante hanno sofferto di più mentre le vallate dove le altitudini sono un po' più elevate hanno dato risultati migliori, Marano su tutte. In sintesi estrema, dalla degustazione del panel sono stati rilevati per i vini delle diverse vallate i seguenti caratteri: naturalezza d'espressione per San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio, consistenza estrattiva per Negrar, complessa armonia per Fumane, profondità fruttata per Marano, finezza vibrante per la Valpantena e potenza dinamica di Illasi, Cazzano e Mezzane. Definizioni in ogni caso semplicistiche per descrivere un vino dalle molteplici sfumature e articolazioni, ancor più evidenti in una annata particolare come questa. Dal punto di vista organoleptico – aggiunge il vicepresidente – ci siamo trovati di fronte ad Amaroni di grande longevità, con un'acidità più sostenuta della media, gradazioni alcoliche leggermente più basse e, aspetto molto positivo, una riduzione del grado zuccherino che ha conferito a questi vini una maggior gradevolezza, in controtendenza rispetto agli ultimi anni, dove l'innalzamento degli zuccheri aveva come esito vini più semplici e omogenei, vicini al consumatore ma dalla personalità meno spiccata. Per quel che concerne il quadro sensoriale l'aspetto più interessante risiede nel comune denominatore dell'eleganza rispetto alla potenza, pur considerando l'evidente variabilità fra i vini per collocazione geografica, per stile produttivo, per durata di appassimento e per proporzione fra le varietà impiegate. Nasceranno vini di grande longevità, con un'acidità più sostenuta della media e gradazioni alcoliche leggermente più basse». Effettivamente una costante positiva riscontrata agli assaggi è un allentamento della componente alcolica e

un'elevazione della freschezza. Un millesimo "fresco", con cui emerge con grande forza l'identità del cru. I tannini in generale sono particolarmente raffinati e poche volte degradano in situazioni di grossolanità. Fini, spesso ma decisamente eleganti e, in alcuni casi, predisposti ai lunghi affinamenti e a polimerizzazioni equilibrate. Le gradazioni zuccherine sono in evidente diminuzione anche se la componente glicerica morbida rimane a far da schermo a valori di acidità particolarmente accentuati. Il frutto rimane più amarascato di altri millesimi e, a confronto del 2009, espone con maggior forza e piacevolezza i frutti rossi di bosco e la visciola in particolare tra le vallate di Fumane e Marano. Rimane invece più speziato ed estrattivo l'Amarone proveniente dalla vallata di Negrar e decisamente vegetale e balsamico quello della Valpantena. La ciliegia amarena emerge croccante anche nelle vallate ad est con una consistenza più calda e avvolgente e delle profumazioni floreali intriganti di rosa. Scorrendo le varie slide, come sempre ricche di preziose ed esaurienti indicazioni (frutto della degustazione anonima effettuata da un panel di 11 enologi che operano in Valpolicella di 37 campioni provenienti dalle nove vallate di produzione), non solo sono evidenti differenze marcate nei profili sensoriali dei vini delle diverse vallate, direttamente ricollegabili al fresco e piovoso andamento climatico del 2010, del quale hanno probabilmente meno risentito i vigneti di collina, ma soprattutto un netto calo dello zucchero residuo, finalmente sceso in media sui 4,97 grammi/litro e nettamente inferiore agli oltre 7 del quadriennio 2006-2009 (pur partendo da una base di uva con gradi Babo pressoché identici al 2005 e 2006) ma soprattutto mai così basso dal 2000 ad oggi. Questo dato, unito a un alcool medio sui 15,50% ed a un'acidità totale di 6,39 e un ph di 3,60 (che tra l'altro hanno permesso l'innescio spontaneo della fermentazione malolattica completa nella maggior parte dei vini), denuncia a mio avviso un chiaro segnale di cambio di tendenza (o almeno a me piace pensarlo...), abbandonando la strada dei vini "piacioni, morbidi, mangia-bevi" a favore di vini con più carattere e austerità, che meglio si sposano però con la tradizione gastronomica veneta e dell'intera nostra penisola.

Grandi attese dunque per un'annata, la 2010, la prima sul mercato a potersi fregiare della Docg,



che, ovviamente attesa dalla prova del tempo e dell'invecchiamento, si preannuncia di qualità ma la certezza del successo delle cantine della Valpolicella deriva soprattutto dal mercato, in primis l'export, che assorbe la stragrande maggioranza della produzione di Amarone, che finisce all'estero per il 90%, soprattutto nei Paesi del Nord Europa. Un mercato che dopo anni di crescita sembra essersi stabilizzato (sui 13,4 milioni di bottiglie nel 2013, in linea con il 2012) e che ora è atteso dalla sfida del consolidamento nel tempo, e dalla necessità di tornare a conciliare diverse anime e visioni tra produttori.

Nel novantesimo anno di età del Consorzio Vini Valpolicella, c'è da segnalare la presentazione del nuovo marchio che identificherà e guiderà tutta la nuova comunicazione per i prossimi anni. Era il 9 novembre 1924 quando per la prima volta si pensò ad organizzare i produttori in un «Consorzio per la difesa dei vini tipici della Valpolicella». A 90 anni di distanza sono cambiati l'area di produzione, l'articolazione della filiera e il mercato. Tutto ciò richiede al Consorzio nuove competenze e professionalità. In quest'ottica si è reso necessario ricercare una nuova immagine identificativa dei concetti di territorio, uva, prodotto, lavoro e tradizione: un nuovo marchio che rappresenti la filiera e sia espressione di innovazione ed efficacia nel tempo. Un carattere tipografico Bodoni che assomma la C di consorzio, la V di Valpolicella/vino, la T di territorio.

Dei 61 campioni dell'annata 2010 in degustazione solo 26 si trovano già in bottiglia e pronti per la commercializzazione. Ma veniamo agli assaggi. Difficile esprimere delle valutazioni certe in questo frangente. Bisognerà attendere qualche anno per definire bene i contorni dell'annata. Come sempre non mancheranno le sorprese, perciò attendiamo con fiducia l'affinamento dei vini. In ogni caso, fra i campioni in bottiglia ci hanno particolarmente colpito l'Acinatico di Accordini Stefano, che seppur ancora in divenire, ha stoffa e complessità per evolvere; Cà La Bionda Vigneti Ravizzol dalla bella trama, fresco e balsamico con un interessante equilibrio; Terre di Leone, con la sua densa materia, territoriale ed intenso. Fra i campioni da botte, la fragranza del frutto di Corte Sant'Alda, la forza espressiva in uva di Flavio Fraccaroli; lo stile e la notevole struttura di Secondo Marco.

