

Sarà un grande Amarone: il 2011 un anno quasi perfetto

on 29 Gennaio 2015. Pubblicato in [L'anticipazione](#)



di Alessandra Piubello

Al Palazzo della Gran Guardia di Verona appuntamento con il Grande Rosso. L'Anteprima Amarone, giunta alla sua dodicesima edizione, è sempre la prima a dare il via alla lunga serie delle anteprime italiane.

Al convegno introduttivo parteciperanno il presidente del Consorzio Valpolicella Christian Marchesini, Bettina Campedelli del Dipartimento Economia Aziendale dell'Università degli studi di Verona, che terrà una relazione sulle dinamiche internazionali dell'Amarone della Valpolicella e Diego Tommasi del CRA di Conegliano che presenterà l'annata.

Il profilo del millesimo si annuncia grande. Il 2011, infatti, è stato l'anno quasi perfetto per l'Amarone: in viaiatura con poche precipitazioni; autunno caldo con maturazione lunga e lenta; condizioni climatiche idonee allo sviluppo vegetativo, con presenza di poche malattie, poca vigoria e produzione equilibrata; un appassimento con temperature adatte e poca umidità e, per i produttori che ancora lavorano nei fruttai in modo tradizionale, buona ventilazione. Questa serie di fattori positivi ha portato nel bicchiere un'intensità olfattiva e gustativa che può addirittura sorprendere e a un equilibrio fra eleganza e potenza che si preannuncia memorabile.



Quest'anno il Consorzio di Tutela Vini Valpolicella e la Fondazione Arena brindano insieme per celebrare l'Anteprima Amarone 2011 e lo fanno con un accordo turistico di sistema anche in vista di Expo Milano. Una

sinergia, quella tra le due organizzazioni, che mette in rete e integra l'offerta enoturistica della Valpolicella con il calendario operistico della Fondazione Arena e con il Museo della lirica (AMO). Per Olga Bussinello, direttore del Consorzio Tutela Vini Valpolicella: "La Valpolicella sconta ancora un gap dal punto di vista turistico, pur non avendo nulla da invidiare alle best wine travel destination recensite a livello internazionale. In questo l'Amarone può e deve diventare una leva integrata e a supporto dell'intero sistema, in sinergia con gli altri attori di filiere collegate. L'accordo con la Fondazione Arena dimostra che è possibile lavorare congiuntamente per portare valore aggiunto a tutto il territorio".

L'Amarone

L'Amarone è oggi considerato a ragione il più prestigioso vino rosso veronese e uno tra i primi in assoluto nel panorama vinicolo italiano ed internazionale: le esportazioni ne sono una chiara conferma con un 80% di vendite all'estero. I più raffinati appassionati di tutto il mondo hanno imparato ad apprezzare nell'Amarone l'accento unico, il carattere spiccato di vino antico eppure moderno e attuale, testimonianza sontuosa e opulenta delle vigne della Valpolicella. Il paesaggio valpolicellese è prevalentemente collinare, con morbidi declivi e spartiacque a quote basse, dominato pressoché ovunque dai vigneti, quasi sempre coltivati a pergola. Le caratteristiche geologiche e climatiche di questo territorio, unico ed estremamente variegato, sono alla base della grande originalità e tipicità dei suoi vini. L'Amarone nasce dalla pigiatura e successiva fermentazione di uve autoctone appassite di Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Verona. Il segreto del successo di questo vino - oltre all'insostituibile ruolo della Valpolicella, delle uve con le quali è prodotto e della particolare tecnica di vinificazione - è certamente rappresentato dalle sue qualità organolettiche che uniscono robustezza e potenza alla classe e all'eleganza. L'Amarone della Valpolicella è una sorprendente scoperta sensoriale sotto ogni aspetto: intenso nei colori, spesso impenetrabile alla luce, un'esplosione di aromi e sapori che con il tempo assumono una notevole complessità.



La storia

La leggenda narra che l'Amarone nasca per caso, dall'errore di un cantiniere, negli anni '30. Nella tradizione l'appassimento delle uve si faceva per ottenere un vino dolce, il Recioto. Probabilmente qualche cantiniere dimenticò involontariamente delle uve a fermentare in una botte, i cui contenuti zuccherini si trasformarono totalmente in alcool, col risultato di ottenere un vino austero ma morbido, robusto ma non ruvido, piacevole, caldo. Amarone quindi deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto da cui ebbe origine.



Le caratteristiche

Zona di produzione: nella Valpolicella Classica nei comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant' Ambrogio e San Pietro in Cariano. Più a est in Valpantena, Val Squaranto, Val Tramigna, Val d' Illasi

Colore: rosso rubino intenso a volte tendente al granato

Profumo: mora, ciliegia, ribes, frutta matura, confettura di amarena, lamponi e prugna, spezie, cioccolato

Sapore: pieno, vellutato, robusto, ricco, potente e concentrato tuttavia morbido ed elegante Grado alcolico: la gradazione minima prevista è di 14°

Invecchiamento: dai dieci ai quindici anni

Servizio: in ampi bicchieri, in modo da dare ai profumi la possibilità di evolversi con l'ossigenazione del vino, alla temperatura ideale fra i 18 e i 20°C. La bottiglia va stappata almeno due ore prima.



Numeri

Superficie Valpolicella: 7.564 ettari

Numero Bottiglie (fra Amarone e Recioto): 13.617.366

Esportazione 80% (Germania, Nord Europa, seguiti da USA e Canada, per chiudere con Russia, Cina, Africa e Oceania).

2.469 le aziende agricole che producono uva

1.495 le aziende agricole che producono uva per Amarone

272 imbottigliatori di cui 213 trasformatori



Nella Cucina

A tavola si sposa in connubio perfetto con carni rosse alla brace, roast beef, brasati, tagliate di manzo o puledro, arrostiti con sughi saporiti, ma anche con selvaggina sia da pelo sia da penna. Delizioso l'abbinamento anche con i formaggi a pasta dura e stagionati, come il Parmigiano Reggiano, e con la frutta secca, in particolare le noci. Può trovare armonia anche con dei primi piatti sapidi, per esempio conditi con tartufo, lepre e selvaggina. La magia della tradizione e la sontuosità di un vino potente, capace di invecchiare, ma allo stesso tempo morbido e setoso, lo rendono perfetto da sorseggiare in tranquillità dopocena con gli amici più cari, nell'armonia degustativa di una serata indimenticabile. Oppure si può berlo in solitudine come vino da meditazione, si troverà sicura ispirazione. Tuttavia, la concentrazione straordinaria del sentore di fruttato di ciliegia e lampone e quello delicato di uva secca e spezie – risultato diretto dell'uva appassita con cui il vino viene fatto – permettono all'Amarone abbinamenti originali. Lo sposalizio con i gusti "agrodolci" e con ricette provenienti da altre culture gastronomiche può avvenire con soddisfazione. Alcuni estimatori lo servono da solo prima del dolce, in quanto è uno dei pochi vini rossi italiani che non ha bisogno del cibo per essere apprezzato.



Nella letteratura

Che l'Amarone della Valpolicella facesse parlare di sé a livello planetario ormai è cosa nota. Meno noto è il fatto che sia assunto al ruolo di "special guest" in molti best-sellers. Un vino dunque conosciuto, ed evidentemente apprezzato, dagli intellettuali. Non c'è nulla di cui stupirsi, dato che uno dei primi estimatori fu Ernest Hemingway che ne fece conoscenza alla locanda Cipriani di Venezia e lo volle citare in uno dei suoi romanzi più celebri: "Addio alle armi". Dichiarazioni d'amore anche per il fratello minore Valpolicella in "Di là dal fiume e tra gli alberi", definito affettuosamente "secco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo".

La love story tra l'Amarone e i grandi scrittori americani prosegue fino ai giorni nostri. Nel suo romanzo "Libertà" Jonathan Franzen, considerato tra i venti autori più importanti del XX secolo, sceglie l'Amarone per la cena di rancori e tensioni che riunisce le famiglie dei protagonisti Walter e Patty in un ristorante chic di Soho. Il

connazionale Jay McInerney, scrittore americano consacrato alla fama dal romanzo “Le mille luci di New York”, ne “I piaceri della cantina” nel suo giro del mondo attraverso i vini più pregiati e chi li produce, tesse grandi elogi dell’Amarone della Valpolicella, ritenuto un vino di rango superiore. In precedenza, in “Io e Bacco. Le mie avventure in una cantina di vini” (Bompiani), aveva definito il Valpolicella: “Un vino che andrebbe aperto solo alla presenza di Dio e dei formaggi puzzolenti.” Accostamento audace... ma non quanto quello magnificato da Hannibal Lecter, protagonista inquietante del thriller “Il silenzio degli innocenti” di Thomas Harris. «Una volta un addetto al censimento cercò di quantificarmi. Mi mangiai il fegato con contorno di fave e una bottiglia importante di Amarone», racconta Hannibal The Cannibal.



Ma il “big Amarone” della stesura originale, nel celebre film di Jonathan Demme del 1991 viene sostituito da un altro vino. Da allora l’Amarone ha fatto molta strada, è diventato un fenomeno di gusto e di costume (come attestano le citazioni letterarie di cui sopra) e il suo nome si è trasformato di per sé in un brand di successo, per cui “basta la parola”. Vino certamente da meditazione, ma sempre più protagonista in tavola nelle occasioni particolari. Lo testimonia l’indagine condotta da Veronafiere sui visitatori esteri di Vinitaly da cui emerge che i 2/3 dei consumatori ritengono l’Amarone un vino da abbinare a momenti speciali, anche al ristorante.