



## AMARONE UN VINO DAL PUGNO DI FERRO

di **Alessandra Piubello**

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 dell'autentica magia delle vigne della Valpolicella.

Il segreto del successo di questo vino —che nasce dalla pigiatura e successiva fermentazione di uve autoctone appassite di Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone e altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Verona— oltre all'insostituibile ruolo delle uve con le quali è prodotto e alla particolare tecnica di vinificazione è certamente rappresentato dalle sue qualità organolettiche cheiscono 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, è un'esplosione di aromi e sapori che con il tempo assumono una notevole complessità.

La leggenda narra che l'Amarone nasca per caso, dall'errore di un cantiniere, negli Anni Trenta. Nella tradizione l'appassi-

mento delle uve si faceva per ottenere un vino dolce, il Recioto. Probabilmente un cantiniere dimenticò involontariamente delle uve a fermentare in una botte, i cui contenuti zuccherini si trasformarono totalmente in alcol, con il risultato di ottenere un vino austero ma morbido, robusto ma non ruvido, piacevole, caldo. Amarone deriva quindi dalla parola «amaro» adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto da cui ebbe origine.

Le caratteristiche zone di produzione dell'Amarone si trovano nella Valpolicella Classica —nei comuni di Negrar, Merano, Fumane, Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano— e più a est in Val Pantena, Val Gramigna, Val d'Illassi e Val di Mezzane.

Il suo colore è rosso rubino intenso, anche tendente al granato, con un aroma di mora, ciliegia ribes, frutta matura, confettura di amarena, lamponi, prugna, spezie e cioccolato. Al gusto si presenta pieno e vellutato, robusto, ricco, potente e concentrato, tuttavia morbido ed elegante.

La gradazione alcolica minima prevista dal disciplinare è di 14 gradi, con un invecchiamento che può variare dai 10 ai 15 anni. La bottiglia va stappata almeno due ore prima e il vino va servito in ampi bicchieri, in modo da dare ai profumi la possibilità di evolversi con l'ossigenazione del vino, alla temperatura ideale tra i 18 e i 20 gradi.