

PRESTIGIOSO AMARONE

IL VINO “DAL PUGNO DI FERRO
IN UN GUANTO DI VELLUTO”

DI ALESSANDRA PIUBELLO

Amarone è oggi considerato a ragione il più prestigioso vino rosso veronese ed 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 ed opulenta dell'autentica magia delle vigne della Valpolicella. L'**Amarone** 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. 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

I NUMERI

I NUMERI DELLA DENOMINAZIONE DEI VINI VALPOLICELLA SONO STATI RESI NOTI ALLA SESTA EDIZIONE DI ANTEPRIMA AMARONE PER IL MILLESIMO 2005 SVOLTASI AL GIARDINO GIUSTI DI VERONA DAL 31 GENNAIO AL 1° FEBBRAIO SCORSI. ECCOLI:

6.022 GLI ETTARI DI SUPERFICIE VITATA ISCRITTI ALL'ALBO DEL VALPOLICELLA.

1.635 LE AZIENDE CHE PRODUCONO L'UVA DESTINATA ALL'AMARONE.

205 MILIONI DI EURO IL FATTURATO COMPLESSIVO DELLA DOC VALPOLICELLA.

29,8 MILIONI DI KG LE UVE MESSE IN APPASSIMENTO, IL DOPPIO RISPETTO AL 2005.

8,570 MILIONI LE BOTTIGLIE VENDUTE, IL 60% IN PIÙ RISPETTO AL 2005.

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 Val Pantena, Val Tramigna, Val d'Illasi e Val di Mezzane

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 10 ai 15 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 ai 20°C. La bottiglia va stappata almeno due ore prima. ■