



TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
De Buris Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta

Bottiglie prodotte: 7.940

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Tommasi Family Estates](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Il vino è progetto, il vino è visione nel tempo. I Tommasi, quarta generazione di produttori, hanno usato le loro antiche e robuste radici contadine per espandersi ben oltre la soglia di casa. Eppure il modello De Buris, che potremmo sintetizzare in "una villa, un vino", è su un altro piano. Da un lato il recupero della villa più antica della Valpolicella, De Buris appunto, a breve sede della fondazione di tutela del patrimonio storico-culturale territoriale, base per la ricerca vitienologica e futuro resort di lusso. Dall'altro l'Amarone De Buris 2008, stella debuttante dopo 10 anni di cure. Summa di esperienze, nuovo paradigma.

(Alessandra Piubello)

EDITORIALE

STORIA DELL'AMARONE

La tradizione vinicola della Valpolicella parte da lontano, se non da lontanissimo. Dalle rudimentali tecniche di appassimento in uso già nell'Ottocento, che davano vita al Recioto, passa per la crisi dell'industria vinicola dell'inizio del XX secolo e approda nel secondo Dopoguerra, negli anni Cinquanta, a un nuovo assetto. La prima bottiglia di Amarone nasce nel 1936 nella Cantina Sociale Valpolicella Negrar, per essere proposta al pubblico nel 1953, quando Alberto Bolla organizza una grande festa a Milano e offre ai propri ospiti l'annata del 1950. Il primo disciplinare di produzione del vino Valpolicella e del Recioto della Valpolicella è del 1968 e distingue la zona "classica", la Valpolicella storica, dalla Valpantena e dalle altre valli. Il secondo disciplinare dei vini

Valpolicella arriva nel 1976 e introduce la produzione di Recioto della Valpolicella nel tipo asciutto, che poteva portare la qualifica "Amarone". Nel 2010 arriva la Docg per l'Amarone della Valpolicella, trascinata da un successo quasi inarrestabile, specie all'estero. Molte le novità introdotte dal terzo disciplinare di produzione dei vini Valpolicella. L'uso possibile del Corvinone in sostituzione della Corvina, il numero minimo di ceppi per ettaro (3.300), la percentuale massima (65%) di uve da mettere a riposo per produrre Amarone, lasciando le rimanenti per Valpolicella e Ripasso, la resa massima delle uve in vino Amarone al 40% e il titolo alcolometrico volumico naturale di almeno 14 vol.; infine l'immissione al consumo almeno a due anni dall'1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Buona Lettura