

AMARONE DELLA VALPOLICELLA: PRESENTATA L'ANNATA 2006

Anteprima Amarone 2006 è stata l'occasione enologica ideale per celebrare alcuni importanti risultati: il conseguimento della DOCG per l'Amarone e il riconoscimento per la Valpolicella di Regione Vinicola dell'anno 2009 da parte dell'autorevole rivista americana Wine Enthusiast. Non da meno la notizia che, per fronteggiare la situazione di mercato problematica, si è scelta un'ulteriore selezione qualitativa, diminuendo dal 70 al 50 % la percentuale delle uve messe a riposo (come sappiamo l'Amarone viene prodotto con il cento per cento di uve appassite) in un'ottica di contenimento delle scorte, evitando così una stagione di saldi economici e ancor più qualitativi. Un segnale che mostra anche una diffusa maturità dei produttori nell'assegnare maggiore importanza al vigneto e al territorio, rispetto alla tecnica dell'appassimento.

L'impressione è che l'impetuosa cavalcata che ha contraddistinto la Valpolicella dell'Amarone degli ultimi dieci anni, con una crescita stupefacente quanto a ettari vitati e

bottiglie vendute, specie all'estero, abbia imboccato probabilmente la strada della maturità. Una sensazione, d'altronde, emersa anche durante gli assaggi alla cieca dei 66 campioni presentati alla sesta edizione di Anteprima Amarone svoltasi come di consuetudine a fine gennaio a Verona, per la prima volta presso la Fiera di Verona.

Gli Amarone della Valpolicella 2006 pur dimostrando una grande variabilità stilistica e territoriale, evidenziata anche dal quadro analitico di riferimento, hanno molti caratteri comuni. Ottima l'intensità cromatica, con colori che vanno dal rosso rubino al rosso porpora. Gli Amarone 2006, grazie a una componente tannica equilibrata, dimostrano già in questa fase una buona setosità e bevibilità, così come l'espressione olfattiva presenta un ottimo grado di intensità e complessità. I profumi esprimono note di frutta matura, di spezie (cannella) e in alcuni vini si percepiscono sentori di rabarbaro e grafite. Al sapore, le basse acidità totali e il pH sostenuto hanno conferito equilibrio, rotondità e maggiore eleganza. Questi caratteri esprimono un'annata dove la forte personalità del territorio con i suoi vitigni autoctoni Corvina e Corvinone superano l'incidenza della tecnica di appassimento, esaltando ancora una volta l'unicità e la riconoscibilità di un grande vino quale l'Amarone della Valpolicella. L'andamento climatico ha visto i mesi di giugno e di luglio molto più caldi della media, con un agosto molto più freddo con precipitazioni almeno quattro volte sopra le medie, settembre e ottobre normali, con poche piogge e temperature notturne basse verso la fine vendemmia. Fortunatamente l'inverno successivo è stato freddo e secco e quindi adatto per ottenere appassimenti lineari e di pregio. Il 2006, come ha spiegato l'enologo Daniele Accordini nella conferenza stampa d'apertura, ha dato vita a prodotti dall'ottima intensità



cromatica, di facile beva perché più morbidi e con una componente tannica meno potente rispetto alla vendemmia 2005, e dai profumi complessi ed intensi. E dobbiamo ammettere che il quadro generale offerto da Accordini non si è distaccato molto dalle impressioni avute a seguito della degustazione dei campioni: in linea di massima, infatti, si sono presentati al bicchiere vini caldi, non esplosivi, ma generalmente corretti, dai profumi ben delineati e dal buon equilibrio tra acidità, alcolicità e trama tannica. A privilegiare la bevibilità è sicuramente stata la grande variabilità dell'annata, ma si può anche affermare che va a scemare la tendenza generalizzata alla «muscolarità» (che non aveva risparmiato l'Amarone), pur trovandoci di fronte a vini di elevato grado alcolico e notevole estratto. Dei sessantasei Amarone presenti ben venticinque erano campioni da botte, per i quali va immaginato il futuro del vino dai colori di un abbozzo, impresa non sempre facile.

L'Amarone del 2006 non è generalmente fatto per invecchiare, la scarsa acidità (e il pH alto) non aiutano. Ed è dunque vino tendenzialmente pronto da bere presto, poco incline a lunghi invecchiamenti in cantina.

