



SUA MAESTÀ L'AMARONE

Dalla leggenda di un errore in cantina, al simbolo dell'Italia nel mondo. Territorio, tecnica, caratteristiche e l'opinione dei produttori

— di *Alessandra Piubello*

La Valpolicella, terra dell'Amarone, si estende per duecentoquaranta chilometri quadrati, delimitata a nord dai Monti Lessini, a sud dal fiume Adige, a ovest dalla Valdadige e ad est dalla romantica città di Verona. Il vicino Lago di Garda si trova a quindici chilometri più a ovest. Nei secoli, la viticoltura in zona si è ampliata e specializzata soprattutto per la particolare conformazione orografica, caratterizzata da valli longitudinali da sud verso nord. L'identità e la complessità dei vini della Valpolicella nascono proprio in queste valli dove si infilano le calde brezze provenienti dal Lago di Garda che incontrano l'aria fresca dei Monti Lessini, creando microclimi ideali per la coltura della vite.

Il paesaggio valpolicellese è prevalentemente collinare, con morbidi declivi e spartiacque a quote basse, dominato pressoché ovunque dai vigneti, quasi sempre coltivati a pergola. Variegata è la conformazione geologica, con variabilità nei suoli notevoli, che danno ai vini caratteristiche differenti. La zona storica, definita come classica, comprende da ovest a est, le tre vallate di Fumane (rocce calcaree stratificate), di Marano (vulcaniti basaltiche) e di Negrar (terreni argillo-limosi) e gli areali

dei paesi di Sant'Ambrogio di Valpolicella (suoli calcarei) e di San Pietro in Cariano (di origine alluvionale). Il disciplinare di produzione aggiunge poi alla zona classica quella della Valpantena con le valli Squaranto e Mezzane e la Valpolicella Est, con la Val d'Ilasi e la Val Tramigna (suoli carbonatici).

L'AMARONE

L'Amarone della Valpolicella, anche con la versione Classico e Valpantena, rappresenta nel panorama enologico mondiale uno dei rari esempi di vini rossi secchi appassiti. È ottenuto con uve autoctone della Valpolicella: un patrimonio d'inestimabile valore che esprime un forte legame territoriale e culturale e dà vita ad un vino originale e tipico, inimitabile nel mondo. Va dato atto che per l'Amarone sono stati valorizzati sia i vitigni locali (rifuggendo dall'omologazione degli internazionali) sia la particolare tecnica dell'appassimento, nella quale i produttori veronesi sono esperti mondiali.



Uliveti e vigneti a Negrar

L'Amarone è oggi considerato a ragione il più prestigioso vino rosso veronese e uno tra i primi in assoluto nel panorama vinicolo italiano e 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 apprezzarne l'accento unico, il carattere spiccato di vino antico eppure moderno e attuale, testimonianza sontuosa e opulenta 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. Le qualità organolettiche uniscono robustezza e potenza alla classe e all'eleganza.

LA STORIA

La leggenda narra che l'Amarone nasca per caso, dall'errore di un cantiniere, negli anni Trenta. Nella tradizione l'appassimento delle uve si faceva per ottenere un vino dolce, il Recioto. Probabilmente qualche cantiniere dimenticò involontariamente del mosto in una botte a fermentare, 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.

I VITIGNI

La corvina veronese (chiamata anche cruina o corvina) è uno dei principali vitigni. Può entrare nella composizione con una percentuale variabile dal 45 al 95%. Dona un'inconfondibile nota di ciliegia. Il corvinone, chiamato anche *cruinon*, è una varietà complementare e facoltativa, che può far parte dell'uvaggio fino al 50%, in sostituzione di una pari percentuale di corvina.

Il nome farebbe pensare a una versione più grossolana della corvina, mentre al contrario possiede finezza e un notevole equilibrio qualitativo, ma sia il grappolo sia l'acino hanno dimensioni più grandi. La rondinella, cultivar complementare, può essere presente dal 5% al 30%. È considerato il vitigno più facile e il più diffuso nella Valpolicella, sia per la regolarità produttiva sia per la resistenza alle malattie.

Se la rondinella risulta particolarmente importante per le tonalità di colore che riesce ad assicurare al vino, la corvina e il corvinone, ricchi di polifenoli e tannini, esprimono il meglio sotto il profilo della struttura. Altre varietà autoctone che possono concorrere all'uvaggio (10%) sono per esempio molinara, dindarella, forselina, negrara, oseleta: d'altronde i vigneti della Valpolicella sono uno scrigno di biodiversità ampelografiche.

L'appassimento
sulle tradizionali Arele



L'APPASSIMENTO

L'essiccamento delle uve è una pratica molto antica, che si ritrova sia nel bacino mediterraneo sia nell'Europa continentale e risale ad almeno 3.500 anni fa. E in Valpolicella? Il vero cantore dei vini valpolicellesi fu Cassiodoro, ministro del re ostrogoto Teodorico: le sue parole nel descriverci l'Acinatico - questo il nome del vino - ci conferma che la pratica dell'appassimento veniva eseguita già a quell'epoca.

Molti sono i fattori che concorrono a determinare un buon andamento del processo di appassimento. Innanzitutto è necessario porre molta cura nella selezione dei grappoli al momento della raccolta. Vi si trovano sia grappoli più spargoli che le ali, o orecchie. I primi sono i grappoli meno compatti e che quindi permettono il minore ristagno di umidità tra gli acini grazie a una migliore circolazione dell'aria. Per ali si intende le parti superiori dei grappoli, altrimenti dette orecchie (e pertanto *recie* in dialetto veneto), che solitamente contengono gli acini più maturi. Durante l'appassimento vanno fatte attente verifiche sullo stato sanitario delle uve, in particolare in concomitanza di condizioni climatiche sfavorevoli (precipitazioni e umidità relative elevate, mancanza di vento, etc.) procedendo con un'ulteriore cernita, scartando i grappoli e gli acini che risultano visibilmente deteriorati.

La modificazione più evidente dell'uva durante l'appassimento è la disidratazione degli acini, con una perdita di peso di circa il 40%, ossia una diminuzione del contenuto di acqua con il conseguente aumento di concentrazione di alcuni componenti, primariamente gli zuccheri (un aumento di circa il 35%). Anche l'acidità totale in un primo momento cresce, poi diminuisce per effetto di fenomeni di respirazione. I composti aromatici incrementano (terpeni), insieme ai polifenoli, per effetto della concentrazione e di fenomeni interni, unitamente agli alcoli superiori che si accrescono per effetto della degradazione degli aminoacidi. Tutti questi elementi favoriscono la longevità di questo vino dal "pugno di ferro in un guanto di velluto".

Le conoscenze da un punto di vista molecolare riguardanti l'appassimento delle uve sono piuttosto limitate, tuttavia alcuni studi hanno osservato un consistente accumulo dell'enzima STS (stilbene sintasi) responsabile della sintesi di resveratrolo durante il processo di appassimento: ciò risulta essere correlato con un maggior contenuto di resveratrolo nella buccia di uve appassite, rispetto a quello presente nello stesso tessuto alla raccolta.

Le peculiari caratteristiche morfologiche delle uve autoctone usate per l'Amarone, come lo spessore della buccia, la quantità di cere e la forma spargola dei grappoli, le rendono particolarmente vocate per la delicata e cruciale fase dell'appassimento. Da alcuni studi emerge che la cinetica di appassimento di corvina e corvinone è più lenta (il

*Il Palazzo della Gran Guardia a Verona.
Qui i prossimi 30 e 31 gennaio si terrà Anteprima Amarone 2012,
l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela Valpolicella
per presentare alla stampa e al pubblico la nuova annata.
Le attese sono per un millesimo di elevatissima qualità*



che induce un maggior contenuto di polifenoli) rispetto ad altre varietà: altro elemento a loro favore.

Le uve un tempo si mettevano nei sottotetti delle stalle o delle case contadine, dotati di numerose finestre opportunamente orientate per favorire la massima ventilazione, magari appesi sulle picaie (grosse corde che venivano attaccate alle travi del soffitto). Oppure venivano appassite in costruzioni apposite in collina, quindi più esposte alla circolazione dell'aria e lontane dalle possibili nebbie autunnali e invernali del fondovalle. Le nuove tecnologie, con il controllo dell'umidità, delle temperature e della circolazione d'aria permettono di usufruire ormai di altre strutture. Anche le modalità di appassimento sono cambiate: non si usano praticamente più le arele, telai in legno fatti di graticci di bambù, disposti poi a castello. Ancora impiegate le cassette di legno (sempre meno però), che vengono sempre più soppiantate dai plateau di plastica, più diffusi per la loro praticità, economicità e igiene. Il libero passaggio dell'aria nei fruttai è molto importante per la buona riuscita del processo di essiccamento: consente di asciugare, di chiudere le ferite dei grappoli e di impedire il nocivo e temuto passaggio della Botrytis cinerea, che comprometterebbe il risultato finale; inoltre aiuta il processo di disidratazione.

Il disciplinare di produzione prevede un appassimento minimo di almeno due mesi e mezzo dalla data della vendemmia, anche se di norma il periodo di permanenza delle uve nei fruttai varia dai tre mesi fino al massimo di cinque-sei.



Romano
Dal Forno



Marilisa
Allegrini

IL PARERE DEI PRODUTTORI

“L'appassimento - spiega Romano Dal Forno - aggiunge complessità, ricchezza e struttura all'Amarone, però è necessario avvalersi prima di una viticoltura già ben predisposta per cogliere il massimo fin dalla partenza in vigna. Le selezioni in vigna sono accurate, poi il lavoro nel fruttai poi è scrupolosissimo: elimino tutti i chicchi non sani o affetti da Botrytis cinerea o con un anomalo stato conservativo, per nobilitare così il processo di disidratazione. Il controllo è rigorosissimo, la loro presenza provocherebbe un'interferenza inaccettabile. Il frutto deve essere ben in evidenza, solo appena appena velato dalla tecnica dell'appassimento.

L'appassimento provoca un mutamento, un'identità differente, che conduce a un risultato complesso e avvolgente. È un processo che eleva le caratteristiche delle nostre autoctone varietà disidratate, ma è necessario che la sostanza qualitativa sia presente, altrimenti, meglio non produrre l'annata. Nell'Amarone risulta più difficile individuare tutte le peculiarità di un millesimo, mentre è più semplice leggerne le caratteristiche in un vino da uve fresche”.



Sandro
Boscaini

“L'impronta netta dell'Amarone - sono le parole di Marilisa Allegrini - che proviene dalle uve con cui viene prodotto, in primis la corvina, è sicuramente identificatrice di un territorio estremamente vocato alla produzione di grandi vini, la Valpolicella. Un vino frutto di un prezioso terroir, ma arricchito dalla mano dell'uomo, grazie alle intuizioni antiche che hanno portato a scoprire l'appassimento. L'Amarone è un complesso di aromi, profumi ed anche sensazioni tattili uniche e riconoscibili. Ogni Amarone ha una sua impronta, un suo stile ben diverso dagli altri; la tecnica dell'appassimento seguita dai produttori non porta a prodotti omologati proprio perché i fattori che influenzano il carattere del vino sono molteplici e dipendono dai vigneti, dalle decisioni prese in vigneto, dalla fase di appassimento e dalla tecnica seguita in cantina”.

“L'Amarone - commenta Sandro Boscaini della Masi - è assolutamente unico per area di produzione, microclima, varietà impiegate e sistema di appassimento: rappresenta un caso irripetibile di interazione perfetta tra tutti questi elementi. Caso eccezionale, l'Amarone all'inizio si è creato la sua fama da solo senza essere stato aiutato dai giornalisti, i quali anzi molto spesso vedevano con sospetto un'area come Verona che non si convertiva a merlot e cabernet, ma che era fedele alle sue uve e al suo tradizionale sistema di allevamento, la pergola. Sulle capacità evolutive di questo vino da uve appassite mi soffermo: già piacevole dai tre ai cinque anni dalla vendemmia, l'Amarone evolve

La Famiglia Tedeschi



mostrando poi due differenti fasi. Nella prima, fino a 11/13 anni, si apprezza la superstruttura, l'esuberanza giovanile, la ricchezza di aromi e di gusti di frutta sovramatura. Dopo questa fase, segue un complesso processo di ossidazione degli eccessi di glicerina e di zuccheri. Il vino cambia totalmente: diventa raffinato, estremamente elegante, dove i sentori di frutta passano in secondo piano ed emergono gli aromi terziari di erbe aromatiche secche, caffè, cacao, cannella, ecc. Al naso si percepiscono profumi speziati decadenti, quasi orientali, al palato mantiene un'elegante forza. In questa fase il vino ha lunga vita”.

Per Renzo Tedeschi, l'ottuagenario patron dell'azienda Tedeschi, che ha vissuto fin dai dieci anni la vita in vigna e in cantina (entrava nelle botti a pulirle, una volta era tutt'altra storia), l'appassimento esalta i gusti e i sapori dell'uva, dando struttura e corpo. “Ricordo - ci racconta Renzo - che ai miei tempi i clienti italiani mi consigliavano di togliere il nome Valpolicella dai vini... quanta strada abbiamo fatto da allora! Va detto che si sono accorti prima all'estero che nel Bel Paese del valore della nostra zona e dell'originalità del nostro rosso principe. Posso dire di aver vissuto l'appassimento dalla gerla al computer (e ride di quel sorriso genuino). Infatti una volta si portava l'uva in soffitta con la cesta sulle nostre spalle, l'evoluzione è passata poi dalla carrucola, dal montacarichi, dal muletto, infine al cervello elettronico che ci fornisce tutti i dati. Credo che un po' di muffa nobile non faccia male all'Amarone, comunque l'uva

Daniele Accordini



sana resta un requisito essenziale, oltre all'umidità corretta e alla ventilazione appropriata".

"L'appassimento da Tommasi - spiega Giancarlo Tommasi - si fa in modo tradizionale sfruttando il più possibile la ventilazione naturale. Tuttavia il meteo è cambiato e il periodo autunno/inverno si caratterizza per maggiori precipitazioni ed umidità, perciò ci siamo dotati di un sistema di deumidificazione. L'obiettivo non è quello di forzare l'appassimento, ma di garantire il mantenimento dell'equilibrio dell'umidità interna. Sistemiamo le cassette in modo che ci sia sempre circolazione d'aria e nessun ristagno di umidità. Fondamentale l'aerazione e la fresca temperatura a beneficio della sanità e degli aromi delle uve, che devono essere perfettamente sane, assolutamente prive di muffa. E l'unico modo per avere uve perfette che possano sopportare un appassimento di almeno 100 giorni è la selezione in campagna".

Ma esistono delle ricerche sull'evoluzione delle uve autoctone durante l'appassimento? Lo chiediamo a Daniele Accordini, enologo della Cantina Valpolicella Negrar: "A Vinitaly 2013 abbiamo presentato una ricerca di ampio respiro effettuata in collaborazione con l'Università della Tuscia che verteva su più elementi: l'evoluzione dell'aroma delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella durante l'appassimento, le diverse percentuali di perdita di acqua e i vini da esse ottenuti. I risultati sono stati significativi: abbiamo constatato come l'entità della perdita d'acqua influenzi il metabolismo aromatico e modifichi

Giancarlo Tommasi



completamente il bouquet delle uve e dei relativi vini. Ad esempio, durante la disidratazione, nelle uve di Corvina si ha un aumento significativo delle note aromatiche che però diminuiscono se la perdita d'acqua diventa troppo elevata.

Le uve di Rondinella sprigionano un costante livello di aromi all'inizio della perdita d'acqua e poi li perdono, mentre le uve di Corvinone si comportano in modo intermedio. La conoscenza di queste evoluzioni aromatiche apre un porta sulla gestione della disidratazione in funzione degli aromi che si vogliono ottenere e anche una diversa prospettiva nella degustazione dell'Amarone, focalizzando l'attenzione per la qualità su specifici indicatori aromatici".

Accanto a celebri nomi della Valpolicella (abbiamo dovuto sintetizzare gli interventi e circoscriverne il numero, ce ne scusiamo ma lo spazio purtroppo è limitato) abbiamo anche sentito l'Avvocato Pietro Clementi, dell'azienda agricola Gnirega, un piccolo produttore per passione e amore dei vini valpolicellesi. "Il mio appassimento è ancora alla vecchia maniera: non utilizzo controllo di temperatura, deumidificatori, solo qualche ventola per far girare l'aria ma soprattutto sfrutto l'apertura e chiusura delle finestre nel fruttai. Uso plateaux di legno sui quali stendo uva sana senza botrite, che rigiro più volte. Penso che il successo dell'Amarone e della sua antica tecnica sia dovuta principalmente alle celebrate case vinicole veronesi, che si sono impegnate a farlo conoscere nel mondo e hanno saputo valorizzare l'immagine di questo grande e incomparabile vino".