

ANTEPRIMA AMARONE 50° CINQUANT'ANNI DALLA DOC

BY ALESSANDRA PIUBELLO

Cinquant'anni fa non esisteva neppure con il nome di Amarone. Nel 1968 si chiamava Recioto della Valpolicella Amarone. Allora non si sarebbe mai immaginato il successo mondiale di questo vino, che, riassunto in qualche freddo numero, dà la dimensione del fenomeno. Attualmente gli ettari sono circa ottomila, con circa quindici milioni di bottiglie prodotte (nel 2016), un giro d'affari di circa trecentotrenta milioni di euro, costruito da una filiera produttiva composta di piccole, medie e grandi aziende. In particolare, quelle aderenti al Consorzio di Tutela della Valpolicella, fondato nel lontano 1924, sono circa l'ottanta per cento del totale (1.677 aziende produttrici, di cui 890 piccole - possedimenti sotto i due ettari -; 661 medie - tra i due e i dieci ettari - e 126 grandi - ben oltre i dieci). Un ettaro di Valpolicella ha una rendita fondiaria prossima ai venticinquemila euro e un costo di mercato tra quattrocento e cinquecentomila euro (l'uva per Amarone viene pagata sopra i due euro). L'Amarone è un vino prevalentemente da esportazione, con circa sei bottiglie su dieci vendute fuori confine (export del 65%). I principali clienti, sono, nell'ordine, Germania (18%), Stati Uniti (11%), Svizzera (11%), UK (10%), Svezia (7%) e Canada (7%).

Quindicesima anteprima, cinquant'anni di Doc: un anniversario così importante festeggiato ancora con grandi divisioni in casa. Famiglie Storiche (tredici aziende prima riunite sotto il nome delle Famiglie dell'Amarone, uscite dal Consorzio nel 2009) e Consorzio non trovano modo di arrivare ad una soluzione condivisa per il bene comune del territorio. Questa situazione è insostenibile, agli occhi del mondo e di noi veronesi. Auspichiamo che si riesca presto a trovare un ricongiungimento della querelle che spacca da quasi dieci anni la nostra amata Valpolicella.

Fifty years ago it did not even exist under the name of Amarone. In 1968 it was called Recioto della Valpolicella Amarone. The world's success of this wine could have never been imagined. Summarized in some cold numbers, here is the size of the phenomenon. Currently there are about eight thousand hectares, with about fifteen million bottles produced (in 2016), a turnover of about three hundred and thirty million euro, generated by a production chain composed of small, medium and large companies. In particular, those belonging to the Consortium di Tutela della Valpolicella, founded in 1924, are about eighty percent of the total (1,677 producing companies, of which 890 small - holding possessions below two hectares; 661 medium - between two and ten hectares; 126 large - well over ten hectares. One hectare of Valpolicella yields a land rent close to twenty-five thousand euros and a market cost between four hundred and five hundred thousand euros (Amarone grapes are paid above two euros). Amarone is a wine mainly made for export, with about six out of ten bottles sold abroad (65% export). The main customers are, by importance, Germany (18%), United States (11%), Switzerland (11%), UK (10%), Sweden (7%) and Canada (7%). Fifteenth preview, fifty years of Doc: it is such an important anniversary, still celebrated with large divisions at home. Historical families (thirteen companies previously gathered under the name of the Amarone Families left the Consortium in 2009) and the Consortium cannot find a way to reach a shared solution for the common good of the territory. This situation is unsustainable, in the eyes of the world and of us Veronese people. We hope that we can soon find a reunification of the controversy that broke our beloved Valpolicella for almost ten years.



The Consortium anticipated the three days dedicated to tastings (the first reserved to the press, the second for the public, the third for the operators, with a presence at the stands of about seventy companies), which ended with the participation of three thousand visitors, with two important initiatives. The first one, the Valpolicella Education Program, involved twenty-one world experts in the industry (no Italian resident among them) in a three-day training course to promote Valpolicella abroad. Considering that eighty percent of the production of the Valpolicella planet goes across the border, it mainly focuses on foreign professionals, excluding the expert journalists of the Verona area who were trained over the years and who know every turn of the territory (there are no better ambassadors). The first world appointment among the experts in environmental sustainability techniques, the Sustainable Winegrowing Summit, was praiseworthy and strategic. This international conference started from Verona but will move annually to a different country, continuing a fundamental debate for the future of the wine system. Four representatives from Canada, Austria, Australia and Sweden participated to the meeting, in addition to Beatrice La Porta, coordinator of Wine Observatory Sustainability, of Olga Bussinello, Director General of the Consortium and Andrea Sartori, president of the Consortium. It should be emphasized that the Consortium, with the Reduce-Save-Respect certification protocol involved one hundred and fourteen companies over the last three years, on approximately nine hundred hectares in the sustainable farming practices project. We are eleven and a half percent of the total hectares of vineyards, there is still a lot to do, but the Consortium is working hard to continue on a path to sustainability that reaches the certification of sixty percent of the vines area.

Il Consorzio ha anticipato i tre giorni dedicati agli assaggi (il primo riservato alla stampa, il secondo al pubblico, il terzo agli operatori, con una presenza agli stand di una settantina di aziende), che si sono conclusi con la partecipazione di tremila visitatori, con due importanti iniziative. La prima, il Valpolicella Education Program, ha coinvolto ventun esperti mondiali del settore (nessun residente in Italia fra questi) in un corso di formazione durato tre giorni per far promuovere all'estero la Valpolicella. Considerando che l'ottanta per cento della produzione del pianeta Valpolicella va oltreconfine, si punta principalmente su professionisti stranieri, dimenticandosi degli esperti giornalisti del settore veronesi che si sono formati negli anni e che conoscono ogni piega del territorio (quali migliori ambasciatori?). Lodevole e strategico il primo appuntamento mondiale tra gli specialisti delle tecniche di sostenibilità ambientale, il Sustainable Winegrowing Summit. Convegno di respiro internazionale che parte da Verona ma che si sposterà annualmente in un Paese diverso, proseguendo un dibattito fondamentale per il futuro del sistema vino. A partecipare all'incontro quattro esponenti provenienti dal Canada, uno dall'Austria, uno dall'Australia, uno dalla Svezia, oltre alla presenza di Beatrice La Porta, coordinatrice del Wine Observatory Sustainability, di Olga Bussinello, direttore generale del Consorzio e di Andrea Sartori, presidente del Consorzio. Va sottolineato che il Consorzio con il protocollo di certificazione Riduci-Risparmia-Rispetta, che entra con il 2018 nel suo terzo anno, ha coinvolto nel progetto per le pratiche di agricoltura sostenibile centoquattordici aziende su circa novecento ettari. Siamo all'undici e mezzo per cento del totale degli ettari vitati, la strada è ancora molta, ma il Consorzio sta lavorando con impegno per proseguire in un percorso alla sostenibilità che arrivi alla certificazione del sessanta per cento della superficie vitata.

E veniamo all'annata 2014, il millesimo in degustazione per la stampa di settore su quarantaquattro campioni (di cui diciassette da botte). Annus horribilis (infatti alcuni produttori hanno deciso di non imbottigliare l'annata) a causa delle piogge, che non solo furono tante, ben 1.500 millimetri, il doppio del solito, ma anche purtroppo concentrate, con "bombe d'acqua" che causarono anche danni. Gli Amarone che ci sono piaciuti di più sono l'Acinatico di Accordini, Vigneti di Ettore, l'Amarone Valpantena di Bertani, Corte Lonardi, Secondo Marco, Adalia of Corte Sant'Alda, Antichello di Santa Sofia e Villa Spinosa. Straordinaria l'opportunità di partecipare alla degustazione storica in occasione del Cinquantesimo, partendo dall'annata 1950. Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere, nell'introduzione alla degustazione, ha proposto un breve excursus sulla tradizione vitivinicola valpolicellese. Ci sembra giusto rilevare come la competenza innegabile dimostrata dai veronesi sull'appassimento delle uve (stiamo parlando di secoli, sin dai tempi di Cassiodoro e dell'Acinatico), facendo scuola ad altri territori, abbia ispirato il presidente della Regione Veneto Luca Zaia a proporre la richiesta di candidatura del "metodo di appassimento" a patrimonio dell'Unesco. Sembra strano oggi pensare che l'Amarone sia stato riconosciuto in un disciplinare a parte solo nel 1990, e che abbia ottenuto la Docg nel 2010, solo otto anni fa. "L'autorevolezza di questo vino, arrivato alla corte dei big a livello internazionale - spiega Olga Bussinello, direttore generale del Consorzio - è stata raggiunta velocemente, se consideriamo che altre denominazioni importanti hanno una storia secolare di impegno in questa direzione". Otto i vini che hanno raccontato il viaggio dell'Amarone nel tempo: Bolla 1950, Montresor 1969, Santa Sofia 1983, Pasqua 1985, Roccolo Grassi 1997, Dal Forno 2004, Cantina Sociale Valpolicella Negrar 2008 e Novaia 2010. ■

As to the 2014 vintage, it was tasted for the press on forty-four samples (seventeen from barrel). Annus horribilis (in fact some producers have decided not to bottle the year) because of rains, which not only were numerous, 1,500 mm, twice the usual, but also concentrated, with "water bombs" that caused damage. The Amarones that we liked the most are Acinatico di Accordini, Vigneti di Ettore, Amarone Valpantena di Bertani, Corte Lonardi, Secondo Marco, Adalia of Corte Sant'Alda, Antichello di Santa Sofia and Villa Spinosa. It was an extraordinary opportunity to participate in the historical tasting on the occasion of the Fiftieth anniversary, starting from the 1950 vintage. Alessandro Torcoli, director of Civiltà del Bere, during the introduction to the tasting, proposed a brief excursus on the Valpolicella wine tradition. It is correct to point out how the undeniable competence demonstrated by the Veronese producers on the drying of the grapes (we are talking about centuries, since the times of Cassiodoro and Acinatico), teaching other territories, inspired the president of the Veneto Region Luca Zaia to propose the application for candidacy of the "method of drying" as UNESCO heritage. It seems strange today to think that Amarone was recognized in a separate procedural guideline only in 1990, and that it obtained the DOCG in 2010, only eight years ago. "The authoritative of this wine, reaching the court of the big international actors - explains Olga Bussinello, director general of the Consortium - has been reached quickly, if we consider that other important names have a centuries-long history of commitment in this direction". Eight wines told the Amarone story over the years: Bolla 1950, Montresor 1969, Santa Sofia 1983, Pasqua 1985, Roccolo Grassi 1997, Dal Forno 2004, Cantina Sociale Valpolicella Negrar 2008 and Novaia 2010.