

A close-up photograph of a basket filled with dark blue, round grapes. Some grapes have a small stem or leaf attached. The background is a soft-focus green, suggesting a vineyard setting. The basket's wooden rim is visible at the bottom.

Bosca di Cesari

**grandi annate
in divenire**



**Paolo Grigolli
con Cristoforo Materossi**

di Alessandra Piubello

Una degustazione di quattro millesimi di Amarone Bosan mette in luce grandezza, carattere, evoluzione (ma anche freschezza, nel caso del 1998, nonostante i quattordici anni dalla vendemmia) di un grande vino, prodotto di punta della cantina veronese. Fra tutte le annate spicca il 2000, decisamente il migliore fra i vini della batteria.

È un Cristoforo da tempo arrivato nelle Americhe quello che ci accoglie da Cesari, azienda fondata nel 1936 (anche se allora non in terra veronese). Gli Amarone della cantina del fondatore, Gerardo, erano presenti fra i primi in America negli anni Settanta. Non a caso l'azienda è più conosciuta all'estero, dove esporta l'ottanta per cento della sua produzione, che in Italia. Dagli anni Novanta Cesari è diventata un Gruppo formato da tre soci con quota paritaria: Franco Cesari, Rinaldo Corvi e Annibale Materossi. È il figlio trentottenne di Annibale, Cristoforo, a traghettarci alla scoperta dei vini della cantina di Cavaion Veronese. "Lo spirito, la passione, i valori e i rapporti personali - spiega Cristoforo Materossi - sono ancora a dimensione familiare. C'è una grande attenzione al singolo e alla valorizzazione del suo contributo per la

crescita del Gruppo." Oggi, complessivamente, l'azienda controlla 100 ettari nelle zone della Valpolicella e del Lugana. La Gerardo Cesari, che ha una gamma di diciassette etichette, ha opportunamente selezionato quattro cru, destinati a dare le produzioni più qualificate: Bosan, Bosco, Jèma e Centofilari. Noi ci concentreremo su una degustazione dell'Amarone Bosan, il vino di punta aziendale, ottenuto dopo ben dieci anni di ricerca, lavoro agronomico e sperimentazione, che hanno dato vita nel 1997 alla produzione. Prima di addentrarci nella descrizione del Bosan, una breve digressione per ricordare un po' la storia dell'Amarone, che sta riscuotendo un enorme successo, soprattutto all'estero. Vino storico e prestigioso tipico della famosa zona vinicola della Valpolicella (dal latino Vallis-polis-cellae, valle dalle molte cantine) e di alcuni comuni nella provincia di Verona, ad est dell'Adige, l'Amarone è un classico della "letteratura vitivinicola". L'origine deriva dalla parola amaro, che iniziò ad essere usata per distin-



Nella foto in alto Cristoforo Materossi (sulla destra) con Paolo Grigolli, consulente enologo della cantina, durante la degustazione.



la Cantina Cesari a Cavaion Veronese



uva appassita

guerlo dal Recioto, l'altro vino rosso tipico della zona della Valpolicella, più dolce, e da cui ha avuto casualmente origine. Di un "Vino amaro" parla già Catullo declamando "calices amariores" (bicchieri più amari) nel suo Carmine No. 27. Ma per risalire alla leggenda della nascita del nome "Amarone", dobbiamo arrivare alla primavera del 1936, quando il responsabile della locale Cantina Sociale Valpolicella trova casualmente una botte di Recioto, dimenticata in cantina da qualche anno. Si racconta che, dopo aver spillato il contenuto, lo assaggia, e sorpreso dal gusto, esclama: "questo vino non è amaro, è un amarone", battezzando così un nuovo tipo di vino. Praticamente il Recioto, messo in botte e poi dimenticato, continuò a fermentare fino a diventare secco. Gli zuccheri si trasformarono tutti in alcol facendo perdere la dolcezza al vino, al quale, in contrapposizione a quello che avrebbe dovuto essere, è stato dato il nome di Amarone. Ma torniamo al Bosan, e alla sua storia, non tanto nell'origine del nome, quanto per il significato in giapponese: monaco. Fra gli amanti di questo vino (che invece deve la sua nascita ad una richiesta specifica di un cliente elvetico, che poi ha contribuito a diffonderlo così ampiamente in Patria che la Svizzera è al primo posto per l'esportazione) ci sono molti nipponici che lo considerano per l'appunto un perfetto vino da meditazione...

Bosan ha per protagoniste le uve più tipiche del territorio veronese: corvina (80%) e rondinella (20%). Sono uve autoctone e particolarmente adatte, per la consistenza della loro buccia, ad essere sottoposte a processi di appassimento abbastanza prolungati come nel caso dell'Amarone. La corvina è un vitigno vigoroso e produttivo, grappolo di buona consistenza, con un buon apporto tannico, che consente di ottenere vini di colore rosso rubino intenso, mediamente corposo e duraturo. La rondinella presente in percentuale decisamente inferiore, circa il 20%, è un vitigno generoso, adatto anche ai terreni più argillosi e meno esposti; grappolo di medie dimensioni, cilindrico, dal suo frutto si ottengono vini di colore rosso rubino intenso, con aroma gentile, fruttato, con sapore non tannico ma di buona struttura.

Il vigneto Bosan si trova nel cuore della Valpolicella, nella zona di Corrubio di Negarine (San Pietro in Cariano). Il terreno, situato a 300 metri d'altezza, è prevalentemente limoso argilloso, a tratti calcareo alluvionale. La superficie è di circa 10 ettari coltivati a viti di 18 anni d'età, impiantate a pergoleta veronese con densità di 3.300 ceppi per ettaro. Il clima, fresco e ventilato, permette di evitare ristagni di umidità, dannosi per i grappoli. Le uve destinate alla produzione dell'Amarone vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpolicella. Du-

rante la vendemmia vengono selezionati solo i grappoli perfettamente integri ed asciutti, poi adagiati, in cassette basse, con un solo strato di grappoli. Rimangono ad appassire nei fruttai, per evitare il rischio dell'attacco di muffe. Il processo di appassimento dura fino a fine febbraio. Nel corso di questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso mentre aumentano la concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un notevole grado alcolico. La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 20-30 giorni. Dopo la svinatura il prodotto passa in vasche di acciaio per svolgere la fermentazione malolattica nei mesi successivi. A questo punto inizia la fase di maturazione, che durerà 3 anni con affinamento in botte grande (rovere di Slavonia) e legni piccoli, bar-

rique (rovere francese). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 12-15 mesi di riposo in bottiglia. Questo vino ha le sue basi nella cura con cui è gestito il vigneto, nell'intensità di impianto, nella potatura accurata, nel diradamento e nella scelta dei grappoli migliori. Occorrono quasi sei anni prima che l'Amarone Bosan esca dalle cantine. E ora diamo spazio alle verticali: ogni annata sarà preceduta da una breve introduzione sull'annata, in modo da meglio comprendere il vino nel bicchiere. Bosan '99 e '02 non sono stati prodotti, ritenendo che non avessero le caratteristiche idonee per essere commercializzati.

Amarone Bosan 1997

Una fine inverno piuttosto asciutta e con temperature medie molto stabili ha favorito un germogliamento abbastanza precoce, in anticipo di 8-10 giorni sulla media, subendo poi un rallentamento nel mese di aprile per



il vigneto "Il Bosco"



effetto dell'abbassamento delle temperature. Il periodo estivo è stato caldo e soleggiato e questo andamento climatico è continuato durante tutto il mese di settembre favorendo le operazioni di vendemmia e consentendo, quindi, la raccolta di uve perfettamente sane e con alta concentrazione zuccherina. L'annata 1997, scarsa dal punto di vista quantitativo, è stata eccezionale dal punto di vista qualitativo. Questa è la prima annata di produzione, che inizia con 25.000 bottiglie, per poi assestarsi su 30.000. Un "quindicenne" dal vestito granato, che ancor oggi sa darci aromi di tostatura, potpourri, confettura evoluta e tartufo.

Amarone Bosan 1998

La stagione invernale ha presentato temperature superiori alla media. Ciò ha favorito un anticipo nel ciclo vegetativo, mitigato poi dalle piogge e dall'abbassarsi delle temperature medie di aprile e maggio. L'estate è stata molto

calda e soleggiata con temperature di molto sopra la media, particolarmente nel mese di luglio, che ha portato ad una maturazione delle uve con un anticipo di una settimana. Quest'annata, rispetto alla precedente, apre ben altre prospettive: un vino ancora vivo, fresco, anche nel colore più luminoso. Le note tostate sono sempre ben presenti, insieme ad aromi di sottobosco, prugna, confettura. Al palato si distende bene pur mantenendo una sorprendente freschezza, considerando l'età.

Amarone Bosan 2000

La vendemmia 2000 è stata contrassegnata da una diminuzione delle quantità prodotte alla quale si contrappone un buon livello qualitativo dei vini. L'annata è stata caratterizzata da un netto anticipo di tutte le fasi vegetative della vite sino alle operazioni di vendemmia. Le calde temperature primaverili hanno favorito le fasi della fioritura con un anticipo superiore alla



settimana. Dal punto di vista fitosanitario l'annata è stata condizionata dalle anomale condizioni climatiche. Le modeste precipitazioni piovose cadute nel periodo primaverile hanno limitato lo sviluppo di infezioni. Il prodotto raccolto si presentava sano e maturo, con grappoli con buccia spessa, polpa concentrata e gradazioni zuccherine superiori a quelle dell'anno precedente. Un vino notevole, il migliore della batteria. Nel bicchiere esprime pulizia e un frutto integro di ciliegia e prugna, per poi lasciar spazio a note di liquirizia e cioccolato. Elegante nella sua avvolgente bevibilità, ha una scorrevole progressione in bocca; ritmato, integra morbidamente volume e calore.

Amarone Bosan 2001

Il germogliamento è avvenuto con anticipo grazie ad una buona piovosità primaverile e a temperature leggermente superiori rispetto alla media stagionale. Il mese di giugno si è caratterizzato



la confezione Bosan

per una buona piovosità che ha permesso il mantenimento di un ottimo equilibrio vegetativo e non ha ostacolato la completa invaiatura di tutte le varietà. La maturazione delle uve è proseguita, quindi, nei giusti tempi, permettendo un'eccellente vendemmia. Al naso è

ancora chiuso e fatica un po' ad aprirsi. In bocca è discontinuo, deve ancora integrarsi, anche se è certamente destinato ad evolversi.

Amarone Bosan 2004

La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni di poco superiori alla media. Un maggio soleggiato ha favorito un'ottima fioritura e la successiva allegagione, ha garantito una buona copiosità dei grappoli. L'andamento estivo è stato abbastanza costante, nella seconda metà di agosto buone precipitazioni hanno permesso l'ingrossamento degli acini. L'elevata escursione termica fra il giorno e la notte registrata in questo periodo ha contribuito ad una maturazione regolare delle uve che, unita all'ottimo stato sanitario delle uve e alla buona conformazione del grappolo, ha permesso un'ottima e regolare vendemmia. Fra i vari premi, ha preso 94 punti e si è piazzato nei primi cento vini italiani al mondo per la rivista americana Wine Enthusiast. Dopo il 2000 è il secondo miglior vino della verticale. Esala profumi freschi di frutta rossa dall'approccio sussurrato, seguito nel tempo da aromi speziati di liquirizia, vaniglia e note di cioccolato. Vino dal corpo armonico, in bocca gode di un sorso lungo, equilibrato. I tannini sono rotondi, è strutturato con notevole morbidezza eppur sostenuta da acidità.



vigneti

