

n. 0 . a. 1 . 03.2017

JAMIES

MAGAZINE

DOM PÉRIGNON

IS NOT PINK?

THE THRILL OF PINOT NOIR

Dom Pérignon
ROSE
Dom Pérignon
Millesime
Vintage 2005

CHAMPAGNE

WINE RESORT

BRAND NEW

MOET & CHANDON,
LA FIRMA IN ROSA
DELLO CHAMPAGNE

BIONDI SANTI, LA
DINASTIA DEL
BRUNELLO

ANTONELLO
COLONNA, IL
RESORT DELL'ANIMA

MONTBLANC
TIMEWALKER
COLLECTION



W I N E

I NUMERI DELL'AMARONE

BY ALESSANDRA PIUBELLO



Atto quattordicesimo per l'anteprima Amarone: apre il sipario, anticipando tutte le primeur italiane. E Verona, nella sua Gran Guardia, diventa la capitale del grande Rosso veronese. Settantotto le aziende protagoniste, che hanno presentato ottantatré Amarone del millesimo 2013 (di cui il 60% ancora in botte). Tante quest'anno le novità interessanti della manifestazione organizzata dal Consorzio Tutela Vini della Valpolicella. Per la prima volta si è adottata la formula dei tre giorni, ciascuno destinato ad una diversa categoria di pubblico, con un'affluenza ai banchi dei produttori conseguentemente ben gestita. Il primo giorno, dedicato ai giornalisti (235, tra Italia ed estero, da sedici Paesi diversi), durante il quale si poteva assaggiare nelle sale superiori, serviti dagli efficienti sommelier AIS, i vini o alla cieca oppure ad etichette scoperte, mentre ai piani inferiori si poteva parlare con i produttori e assaggiare anche altre annate. Il secondo giorno è stato rivolto ai wine lover (oltre duemila visitatori, fra i quali tanti giovani) e il terzo agli operatori del settore (300 presenze). Plauso. Altra novità (brave Olga Bussinello, direttore del Consorzio e Federica Schir, ineccepibile responsabile dell'ufficio stampa): finalmente l'evento di apertura per la stampa è stato notevolmente accorciato nei tempi! Si è potuto così iniziare a degustare dalla mattina, riservando tutte le relazioni tecniche ed economiche (che prima occupavano ore ed ore di interventi) ai supporti digitali. A libera scelta, chi voleva ha potuto assistere alla singolar tenzone fra il giornalista e scrittore Andrea Scanzi e Philippe Daverio, con il suo excursus su vino e arte. Altro plauso. Alla domanda scanziana con quale opera d'arte assocerebbe l'Amarone, Daverio risponde con risolutezza al Barocco. Non ha torto il critico d'arte, ricordiamo i tempi in cui l'Amarone era solo opulenza, potenza, concentrazione, calore alcolico, reso ammiccante da considerevoli residui zuccherini. Alcuni Amarone son rimasti così, molti però han scelto la strada (che alcuni grandi produttori storici non hanno mai abbandonato) del lavoro in sottrazione, dove la grazia, la finezza e l'eleganza contano più dell'esuberanza opima.

L'annata 2013

L'annata è ben esemplificativa del cambiamento climatico in atto. Forte la dicotomia tra la prima fase del ciclo vegetativo, con un clima avverso caratterizzato da precipitazioni frequenti e basse temperature e il secondo stadio, coincidente con la maturazione, nel quale la vite ha sofferto in alcuni casi di

Act fourteenth for preview Amarone: The curtain rises, anticipating all the Italian primeur. And Verona, in its Gran Guardia, becomes the capital of the great Veronese Rosso. Seventy-eight of the leading companies, which have submitted eighty-thousandth of the Amarone 2013 (of which 60% still in barrel). This year many interesting events of the event organized by the Consorzio Tutela Vini Valpolicella. For the first time has adopted the formula of the three days, each intended for a different category of the public, with a turnout at desks producers consequently well managed. The first day was dedicated to journalists (235 in Italy and abroad, from sixteen different countries), during which you could taste in the upper rooms, served by efficient AIS sommelier, wine or blindly or to discoveries labels, while the floors lower you could talk to the producers and also taste other vintages. The second day was devoted to wine lovers (over two thousand visitors, including many young people) and the third to the industry (300 appearances). Acclaim. Another new (good Olga Bussinello, director of the Consortium and Federica Schir, exemplary head of the press): finally the opening event for the press has been greatly shortened the times! It has been possible to begin to enjoy the morning, reserving all the technical and economic relations (which once occupied hours and hours of work) to digital media. A free choice, those who wanted to could attend the single combat between the journalist and writer Andrea Scanzi and Philippe Daverio, with his excursus on wine and art. More applause. Asked how scanziana work of art would associate Amarone, Daverio respond resolutely to the Baroque. not wrong the art critic, remember the days when the Amarone was only opulence, power, concentration, alcoholic warmth, made alluring by considerable residual sugar. Some Amarone have remained so, but many han chose the road (that some major historical producers have never abandoned) work in subtraction, where the grace, finesse and elegance are more exuberance opima.

The vintage 2013

The year is well illustrative of the ongoing climate change. Strong the dichotomy between the first stage of the growing cycle, with an adverse climate characterized by frequent rainfall and low temperatures and the second stage, which coincides with the maturation, in which the



stress idrico, a causa del calore imperante. Alcune zone hanno anche subito delle grandinate. Per l'Amarone comunque gioca sempre un ruolo fondamentale l'appassimento (purché le uve siano sane). Non è facile definire il profilo organolettico di quest'annata così presto, ci vuole sempre molto tempo prima che gli Amarone si esprimano pienamente (ve lo dico da veronese docg, che fin da piccola assaggiava il nostro rosso d'eccellenza nella cantina paterna). Purtroppo, alla luce di tutti gli assaggi fatti, non lo reputo un millesimo da memoriale. Al netto dei legni ancora dominanti in questa fase, i vini (salvo alcune vibranti eccezioni, nelle quali sono riconoscibili le sfumature del terroir delle valli valpolicellesi) non sono particolarmente impressivi. In generale sono tecnicamente ben fatti, corretti, giustamente disomogenei (la Valpolicella presenta differenti terreni, a diverse altitudini, e dissimili stili aziendali), ma mancano ancora di quello slancio espressivo di altre annate. Diamogli tempo, questo potrebbe essere un millesimo longevo, che si gusterà appieno con qualche anno sulle spalle. Non è superfluo sottolineare che, mentre assaggiamo in anteprima l'annata 2013, sugli scaffali si può già trovare la 2014. D'altro canto, alcuni campioni assaggiati andranno in bottiglia fra tre, quattro anni.

I numeri dell'Amarone

Per il grande rosso veronese, gli indicatori economici continuano ad essere ampiamente positivi: rispetto al 2015 il giro d'affari ha raggiunto 330 milioni di euro (+5%), l'export ha toccato il 65% (+3%) e la crescita del mercato domestico, che rappresenta il 35% del totale, è stata di un importante 10%. All'estero l'Amarone consolida la sua posizione nei mercati di riferimento quali Germania (18%), Usa e Svizzera (entrambi 11%), Gran Bretagna (10%), Canada e Svezia (7%). Attualmente si producono 14, 5 milioni di bottiglie. Per dare un'idea del cambiamento in questi ultimi undici anni, ecco che nel 2005 le aziende produttrici di uve della Valpolicella erano 2.646, delle quali 209 imbottigliatrici, nel 2016 sono diventate 2.286, mentre le seconde ora sono 286. Se gli ettari vitati, nel 2005 erano 5.719, nel 2016 sono diventati 7844; i quintali di uva erano complessivamente 598.600 e ora sono 926.420 (+327.820 q.li). Anche il Consorzio di tutela, (che rappresenta oltre l'80% dei produttori) sul fronte degli associati, ha visto dei cambiamenti: dai 1.743 iscritti del 2005 ai 1.677 di oggi. Le 66 aziende di meno sono in parte dovute a scorpori a causa di successioni, oppure a cessione e acquisti di piccole proprietà, ma anche alla fuoriuscita di aziende per motivi di dissenso sulla gestione della denominazione, come nel caso degli aderenti alle Famiglie dell'Amarone d'Arte che infatti non partecipano all'anteprima.

screw has suffered in some cases from water stress, due to the heat prevailing . Some areas also have suffered of hailstorms. For Amarone always plays a fundamental role the withering (provided the grapes are healthy). It is not easy to define the organoleptic profile of this vintage so early, it always takes a long time before the Amarone express themselves fully (I tell from Verona DOCG, which since childhood tasted our red of excellence in his father's basement). Nevertheless, in light of all the facts taste, I do not consider myself a thousandth of the memorial. Net of still dominant woods in this phase, the wines (except for some exceptions vibrant, in which the nuances of the terroir valpolicellesi valleys are recognizable) are not particularly impressivi. In general they are technically well made, correct, rightly inhomogeneous (Valpolicella has different soils, at different altitudes, and dissimilar business styles), but still lack the expressive momentum of other vintages. Let's give him time, this could be one thousandth long-lived, it shall taste fully with a few years on his shoulders. It is not superfluous to point out that while we taste a preview of the 2013 vintage, on the shelves you can already find the 2014. On the other hand, some samples will be tasted in the bottle in three, four years.

The Amarone numbers

For the big red Verona, economic indicators continue to be largely positive: compared to 2015 the turnover reached 330 million Euros (+ 5%), exports reached 65% (+ 3%) and growth of the domestic market, which accounts for 35% of the total, was an important 10%. Abroad Amarone consolidates its position in key markets such as Germany (18%), the USA and Switzerland (both 11%), Great Britain (10%), Canada and Sweden (7%). Currently they produce 14, 5 million bottles. To give an idea of the change in these past eleven years, here it is that in 2005 the manufacturers of the Valpolicella grapes were 2,646, of which 209 bottlers, in 2016 became 2,286, while the latter are now 286. If the hectares of vineyards, in 2005 there were 5,719, in 2016 became 7844; the tons of grapes were a total of 598,600 and are now 926,420 (+327,820 q.li). The Consortium, (representing over 80% of producers) on the front of the members, has seen changes: from 1,743 members in 2005 to 1,677 today. The 66 companies are less in part due to the spin-offs as a result of succession, or the sale and purchase of small properties, but also the emergence of companies for reasons of disagreement on the management of the name, as in the case of members of Amarone Families Art that in fact do not participate to the preview.