



**È l'Amarone Bertani, che festeggia con un parterre
unico e sei assaggi d'eccezione le 50 vendemmie
e il ritorno sul mercato della storica annata 1967**

di Alessandra Piubello

In queste pagine le 50 vendemmie, la prima del 1958, l'ultima del 2008, dell'Amarone Bertani che quest'anno festeggia anche il mezzo secolo dell'annata storica 1967: l'etichetta è sempre la stessa dal 1958, sempre riconoscibile, un riferimento sicuro per l'Amarone che qui trova le sue origini e la massima espressione in fatto di qualità. Nel 1959 l'enologo Ernesto Barbero, oggi

VALPOLICELLA (ICONICHE CELEBRAZIONI)



Un mito in doppio anniversario

86enne, venne chiamato da Guglielmo Bertani per creare lo stile dell'Amarone Bertani. Dalle botti che contenevano Recioto, il tradizionale vino veronese da dessert da uve appassite, che però si era trasformato in un vino secco (gli zuccheri si erano trasformati in alcol a causa della fermentazione non bloccata al momento opportuno) prese vita un vino «amaro», l'Amarone appunto.

SPIRITO di VINO

61





Momento epico per l'Amarone Bertani con una doppia ricorrenza: 50 vendemmie (dal 1958 al 2008) e il ritorno sul mercato dell'annata storica 1967 (altri cinquant'anni, 1967-2017). Peccato che anch'io non abbia cinquant'anni, sarebbe stato l'en plein. Sei calici sono pronti ad accogliere il sangue della Valpolicella, quella terra unica nelle colline a pochi chilometri da Verona. Per l'evento maximo lo sfondo è Milano, ma sul podio ci sono i volti noti dell'azienda: Emilio Pedron, il «vecchio» (affettuosamente) saggio della Valpolicella, amministratore delegato della Bertani Domains, e Andrea Lonardi, direttore operativo Bertani Domains. Al centro, il giornalista Luciano Ferraro, scelto per la narrazione. Centosessanta anni di storia, fedele alle proprie radici. Custode e alfiere di un territorio che ha profondamente contribuito a far nascere.

«Era il 1857, tre anni prima dell'unificazione d'Italia», racconta Ferraro, «quando i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, dopo alcuni anni in Francia nei quali impararono le tecniche dal professor Guyot, ritenuto ancor oggi uno dei più importanti esperti di vitivinicoltura, fondarono l'azienda». Stanno versando il primo vino, un Amarone del 1958. Anusò, ed ecco il fruscio della donna in rosso, la mia Valpolicella, che mi prende per mano e mi riporta alla mia terra. Vieni con noi, andiamo. Ecco Tenuta Novare: un palcoscenico di vigneti, un dipinto da tuffarsi dentro, tanto esprime la bellezza della natura. Boschi sul fondale, in primo piano vigneti curati a perdita d'occhio. Sono circa 70 ettari vitati, ma l'anfiteatro naturale si apre a sud su 200 ettari circa.

Vieni, percorriamo insieme i filari fino a scorgere i due laghetti, ad arrivare a una delle sette fontane che punteggiano la proprietà, a rinvenire

le gallerie dove un tempo si estraeva il ferro. Camminiamo la terra, in un alternarsi di suoli, dalle argille ai terreni calcarei, a quelli ricchi di basalto. Siamo in un luogo magico e profondamente vocato. Un intreccio di cultura, storia e natura declinati nell'espressività di Amarone che parlano il linguaggio dell'emozione e toccano nell'intimo l'uomo, nel suo vivere le curve dell'universo. Una sottile musicalità s'insinua all'orecchio e, respirando l'aria mite che aleggia in vigneto, si trasforma in quella sinfonia che trasporta note di rigore e lungimiranza, di coraggioso spirito imprenditoriale, di aderenza identitaria e autenticità essenziale, di coerenza e caparbia, di origine di un mito, quell'Amarone che nasce proprio qui. Se la tradizione è l'inizio di una storia, l'Amarone Bertani è l'anima di una leggenda che simboleggia la realtà di ieri, di oggi, di domani.

La donna in rosso richiama la nostra attenzione: ci conduce ora in un tempio bacchico, lo scrigno che conserva più di 120mila bottiglie, dal 1958 al 2007, per un valore di 25 milioni di euro. Sul tesoro enoico è depositato il pulviscolo del tempo come testimone di una realtà diventata icona. È uno spaccato storico che ci comunica il valore immutabile dell'identità e la sua suprema essenza. Il più grande archivio storico di un'azienda vitivinicola italiana! Stupiamo, sbalorditi, per l'ennesima volta. Ancora con un «wow» dipinto in volto e il passato negli occhi, seguiamo le tracce della nostra guida scarlatta, che ci spalanca un altro mondo, aprendo una porta di Tenuta Novare. Ecco il fruttato storico!

Da cinquant'anni la messa a riposo delle uve avviene qui, sempre con lo stesso metodo. I grappoli selezionati accuratamente di Corvina e Rondinella sono adagiati sulle classiche arele, come le chiamiamo noi in dia-

Sopra, scorcio dei 70 ettari di vigneti di Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica: è con Grezzana è una delle due cantine storiche di Bertani e culla di grandi rossi come Amarone e il Valpolicella Classico Superiore. A fianco, il riposo nel fruttato, ossia i grappoli di Corvina e Rondinella adagiati sulle classiche arele: l'appassimento dura 120 giorni.

letto veronese, i telai in legno fatti di graticci in canna di bambù, disposti a castello. Resteranno qui ad appassire per 120 giorni, con le finestre aperte, opportunamente orientate per favorire la massima ventilazione, come si usava una volta.

Nessuna tecnologia ma l'aria libera che accarezza l'uva, mossa fondamentale per un appropriato essiccamento. Legno e saggezza, canne di bambù e pazienza, aria cosmica e gesto dell'uomo, il risultato lo ritroviamo in bottiglia. Barrique? Chi ha detto barrique? Da Bertani, dopo la fermentazione in cemento, il vino si rilassa, sonnecchiando per sette anni fra le braccia di capienti botti di 600 litri in rovere di Slavonia. Ne uscirà per riflettere un altro anno in bottiglia, la stessa bottiglia con la stessa etichetta dal 1958, anno in cui fu messo in commercio per la prima volta. Riconoscibile, coerente sempre. Una leggenda vivente.



Un tintinnare di bicchieri mi richiama alla realtà. Riconosco la voce di Ernesto Barbero, 86 anni, l'enologo piemontese chiamato da Guglielmo Bertani nel 1959 per creare lo stile dell'Amarone Bertani. Da quelle botti che contenevano Recioto, il tradizionale vino veronese da dessert da uve appassite, che però si era trasformato in un vino secco (gli zuccheri

si erano trasformati in alcol a causa della fermentazione non bloccata al momento opportuno: dal dolce Recioto prese vita un vino «amaro», l'Amarone appunto), Barbero trovò la via espressiva per quest'inobliscibile Amarone. Restò in azienda fino alla pensione nel 1989, per trent'anni. In Bertani gli uomini contano, e si agisce per valorizzarli, Barbero lo sa. Sua questa frase che sottoscrivo in pieno: «L'Amarone Bertani è un vino esagerato. Ma senza esagerare». 🍷

❖ SEI EMOZIONANTI CALICI CHE CORRONO LUNGO 50 ANNI ❖

Un fil rouge sottende tutta la degustazione: oltre le mode, Bertani ha sempre scelto una costanza di stile, fatto di misurata potenza, agilità e freschezza. E queste sei annate ne sono prova e testimonianza

96 Recioto della Valpolicella Amarone Classico Superiore 1967

Sorprende la purezza del frutto: ciliegia sotto spirito netta ed integra. Poi cannella, china, tamarindo. Nel calice la trama olfattiva ci cattura completamente per la sua complessità, ci conduce sniffata dopo sniffata in un tempo non tempo, che supera le leggi naturali per arrivare all'essenza del sogno. Un vino intimo, profondo, che sussurra la sua vitalità intensa, che spinge alla beva per la sua dinamica interiore. Vino epifanico, è l'Amarone della vera tradizione, con tutta la storia della mia terra condensata in leggerezza: la mia personale quadratura del cerchio. E forse anche la tua.

94 Amarone della Valpolicella Classico 2008

Grande al palato per tocco, energia e progressione: una spettacolare ascensione in cordata di freschezza e calore, la diffusione aromatica compendia il frutto del naso (ciliegie, fico passito), le spezie (nitido il pepe nero), le erbe balsamiche. Territoriale, preciso, identitario in quel suo incedere elegante e altero nella sua corposa bilanciatura. Saprà stupirci ancor più nel suo radioso futuro.

93 Recioto Secco Amarone Vino della Valpolicella 1958

Note di zenzero, bergamotto, potpourri si susseguono sfiorando in apparenza l'ossidazione. Il

sorso scorre in contrasto tra l'attacco dolce e il finale più asciutto e ancora discretamente sapido. Ricordi di Sherry. Sublime incertezza degli inizi: assaggiare questa rarità è un privilegio unico.



93 Amarone della Valpolicella Classico 2009

Note di prugna secca, spezie dolci, agrumi. L'apertura spinge calibrata su dolcezza e ricchezza, la progressione è sostenuta da una verve sapida invidiabile, da una freschezza che tiene il passo della struttura. Potente e succoso, pur nella sua tenera gioventù, sa già dare una luminosa gioia palatale. Sostanza materica e rarefazione del sogno in un calice che rapisce i sensi.

90 Recioto della Valpolicella Amarone Classico Superiore 1975

Personalità peculiare: note di mallo di noce, pepe, un tocco fumé. Compatto, pulsante e vitale sembra ben più giovane della sua età. Bella tenuta del tannino e del sorso, che rivela sapidità e struttura, calore ed energia. Nobile e concreto, finezza priva di orpelli, pulsante di signorilità.

90 Recioto della Valpolicella Amarone Classico Superiore 1986

L'annata fredda e molto piovosa influisce nella sua silhouette un po' sfocata. Profumi di sottobosco, erbe aromatiche e spezie. Sorso pieno ma non ampio, con dolcezza meno suggerita e tanta freschezza. Stupisce per la sua gioventù, i tannini si devono ancora distendere. Il tempo lo migliorerà.

Qui sopra, il tesoro liquido della cantina veronese. In alto, da sinistra, Luciano Ferraro, il giornalista che ha «narrato» le speciali celebrazioni; Emilio Pedron, amministratore delegato della Bertani Domains; Ernesto Barbero, l'enologo che ha creato lo stile dell'Amarone Bertani; Andrea Lonardi, direttore operativo Bertani Domains. A fianco, le botti per l'affinamento (bertani.net).

