

# Il momento d'oro dell'Amarone

by Alessandra Piubello

Dieci anni di crescita continua. In "Anteprima Amarone: la storia di un vino di successo", la prima che apre le danze alle sorelle italiane, si celebra il decennale della manifestazione e contestualmente si presenta l'annata 2009. Crescita per numero di imprese (+150 realtà dal 2003 al 2012), per ettari vitati (dai 5.200 del 2000 ai 7.000 del 2012, ricorda il presidente del Consorzio dei Vini della Valpolicella, Christian Marchesini) e fatturato (350 milioni di euro il valore del vino franco cantina, compresi Valpolicella, Recioto e Ripasso, per il direttore del Consorzio Olga Bussinello, 700 di giro d'affari per il presidente della Camera di Commercio di Verona Alessandro Bianchi). L'Amarone è oggi considerato a ragione il più prestigioso vino rosso veronese ed 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. È una "bandiera del made in Italy nel mondo e un patrimonio del Veneto" afferma all'Anteprima il ministro delle Politiche Agricole, Mario Catania, annunciando il varo del nuovo statuto del Consorzio, ora con poteri erga omnes. Gli appassionati di tutto il mondo hanno imparato ad apprezzare nell'Amarone l'accento unico, testimonianza sontuosa e opulenta del sistema Valpolicella. L'Amarone nasce dalla pigiatura e successiva fermentazione di uve autoctone appassite di corvina, rondinella, molinara, corvinone e altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Verona. Il segreto del successo di questo vino - oltre all'insostituibile ruolo della Valpolicella, delle uve con le quali è prodotto e della particolare tecnica di vinificazione - è certamente rappresentato dalle sue qualità organolettiche che uniscono robustezza e potenza alla classe e all'eleganza. L'Amarone 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.

## L'Annata 2009

"A fronte di un andamento climatico piuttosto bizzarro, freddo nel periodo autunno-invernale ed estremamente caldo al momento della raccolta - spiega il vicepresidente del Consorzio Daniele Accordini - la vendemmia 2009 ha visto la quantità raccolta in diminuzione del 10% rispetto al 2008. La qualità è risultata ottima, consentendo un accumulo zuccherino più elevato del 2008, ben sopra la media storica. Rispetto all'annata 2008" prosegue Accordini "gli Amaroni 2009 sembrano evidenziare una minor variabilità fra areali di provenienza ma con un livellamento qualitativo verso l'alto. Un'annata che pur caratterizzandosi sensorialmente per potenza gustativa e ricchezza aromatica, non perde nulla, anzi in molti casi guadagna in eleganza, energia e dinamicità, confermando ancora una volta la vocazione dei vari territori della Valpolicella nell'originare vini dalla personalità riconoscibile".

## The golden age of Amarone

*Ten years of continuous growth. "Anteprima Amarone: la storia di un vino di successo" (Amarone preview: the story of a successful wine), the first one of the Italian series, celebrates the tenth anniversary of the event and at the same time presents the 2009 vintage. Growth in the number of companies (150 more from 2003 to 2012), in vines hectares (from 5,200 in 2000 to 7,000 in 2012, according to what said by the president of the Consorzio dei Vini della Valpolicella, Christian Marchesini) and turnover (350 million euro is the value of wine in cellars, including Valpolicella, Ripasso and Recioto, according to the director of the Consorzio Olga Bussinello, 700 of turnover according to the President of the Chamber of Commerce of Verona Alessandro Bianchi). Amarone is now considered the most prestigious red wine from Verona and one of the most appreciated in Italy and worldwide: export sales are a clear confirmation of its international success, with 80% of sales abroad. It is a symbol of Made in Italy in the world and a treasure for the Veneto region", says the Minister of Agriculture Mario Catania at the Preview, announcing the new statute of the Consortium, now with erga omnes rights. Enthusiasts from all over the world have learned to appreciate the unique personality of Amarone, a magnificent and opulent proof of the Valpolicella system. Amarone comes from the pressing and fermentation of dried native grapes of Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone and other non-aromatic red grapes authorized in the province of Verona. The secret of its success - a part from the irreplaceable role of Valpolicella, the grapes from which it is produced and the unique fermentation method - is certainly represented by its organoleptic qualities that combine strength and power with class and elegance. Amarone della Valpolicella is an amazing sensory discovery from every point of view: intense colors, often impenetrable by light, an explosion of aromas and tastes that over time become more and more complex.*

*Vintage 2009 "With rather bizarre climatic trends, cold in autumn and winter and extremely hot at the time of harvest - the vice president of the Consortium Daniele Accordini explains - the amount collected in 2009 was 10% less than 2008. Its quality was excellent, allowing a greater accumulation of sugar if compared with the 2008 vintage, well above the average. Compared with the vintage 2008", Accordini continues telling, "Amarone 2009 seems to highlight a lower variability between areal of origin, but with a higher qualitative level. A vintage that, though characterized by powerful taste and aromatic richness, does not miss anything, and in many cases gains in elegance,*



energy and dynamism, confirming once again the vocation of the various areas of Valpolicella in originating wine with a recognizable personality". Tasting the 58 Amaroni the vintage resulted to be controversial. Interpretations of producers from different growing areas have been temperamentally different, and therefore should be highlighted individually, but there seemed to be a common thread: a vintage that has great aging potential. Notes of ripe fruit, jam and spices dominate the nose, while the mouth is soft and pleasant with a still light texture.

**Between history and legend** Legend has it that Amarone was born by chance, from the mistake of a man working in a cellar, in the 1930s. Traditionally, grapes drying was only used to make a sweet wine, Recioto. Probably, somebody working in the cellar unintentionally let the grapes fermenting in a barrel, where its sugary part completely transformed into alcohol, resulting in an austere but soft wine, strong but not rough, pleasant and warm. Thus, the name Amarone derives from the Italian word "amaro", meaning "bitter", and was adopted to distinguish it from the sweet Recioto from which it originated. The production areas in Valpolicella Classica are Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio and San Pietro in Cariano. Further east in Valpantena are Valle d'Ilasi, Mezzane Cazzano. Amarone has an intense ruby red color, sometimes pomegranate-colored. A blend of blackberry, cherry, currant, ripe fruit, black cherry jam, raspberries and plums, spices, chocolate. The palate is full, velvety, strong, rich, powerful and concentrated, yet soft and elegant. Normally, the minimum alcohol content is 14%, while an ideal aging that ranges from 10 to 15 years.

**The numbers of Amarone** The Amarone-system is now worth 340 million euro, with 8.5 million bottles sold in 2012. In last three years, companies in the supply chain

All'assaggio dei 58 Amaroni presenti in degustazione (di cui solo 26 in bottiglia, il resto prelevati da botte, sic!) il quadro emerso è di un'annata controversa. Le interpretazioni dei produttori delle varie zone vocate sono state caratterialmente differenti, e quindi andrebbero evidenziati singolarmente, ma sembra esserci un comune *fil rouge*: un'annata che avrà grandi capacità di invecchiamento. A dominare al naso note di frutta matura, confettura e spezie, mentre in bocca si esprimono morbidezza e piacevolezza con una trama ancora poco profonda.

#### Tra storia e leggenda

La leggenda narra che l'Amarone nasca per caso, dall'errore di un cantiniere, negli anni '30. Nella tradizione l'appassimento delle uve si faceva per ottenere un vino dolce, il Recioto. Probabilmente qualche cantiniere dimenticò involontariamente delle uve a fermentare in una botte, 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. Le zone di produzione sono nella Valpolicella Classica i comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano. Più a est in Valpantena, Valle d'Ilasi, Mezzane, Cazzano. L'Amarone ha colore rosso rubino intenso a volte tendente al granato. Un profumo di mora, ciliegia, ribes, frutta matura, confettura di amarena, lamponi e prugna, spezie, cioccolato. Al palato è pieno, vellutato, robusto, ricco, potente e concentrato, tuttavia morbido ed elegante. Normalmente la gradazione alcolica minima prevista è di 14°, mentre l'invecchiamento ideale va dai 10 ai 15 anni.

#### I numeri dell'Amarone

Il sistema-Amarone vale oggi 340 milioni di euro a fronte di 8.5 milioni di bottiglie vendute nel 2012. Nell'ultimo triennio le imprese della filiera della doc Valpolicella sono cresciute del 36%, raggiungendo

quota 416. Sono quasi raddoppiate le società di persone, mentre le imprese individuali sono aumentate del 27%. La denominazione produce in totale circa 60 milioni di bottiglie, di queste circa un quarto sono di Amarone della Valpolicella: questo potenziale produttivo, 15 milioni di bottiglie, sarà disponibile man mano nei prossimi anni. Il picco produttivo si otterrà a partire dal 2015 quando saranno tecnicamente pronte per il mercato ben 17 milioni di bottiglie di Amarone. L'export rappresenta per l'Amarone circa l'80% delle vendite. I principali Paesi importatori sono quelli del Nord Europa e del Nord America, Germania e Svizzera, ma si stanno aprendo Russia, Cina, Singapore e altri Paesi dell'estremo Oriente. La produzione di uva 2012 supera gli 820 mila quintali totali, dei quali circa 300 mila avviati all'appassimento per la produzione di Amarone e Recioto della Valpolicella. Gli ettari vitati attuali sono quasi 7.000, ma dall'agosto 2010 è in vigore il divieto di nuovi impianti, i cui effetti si vedranno nei prossimi anni, permettendo così di mantenere la remuneratività della produzione. Il valore fondiario del terreno a vigneto Valpolicella nelle zone più vocate di collina ha raggiunto i 50 euro/mq (siamo dunque a 500mila euro per un ettaro di vigneto la cui redditività annua è oggi sui 20mila euro). Il patrimonio della denominazione (terre più o meno pregiate più immobili, senza marchi) insomma, vale più o meno 3.5 miliardi di euro. Le aziende viticole del comprensorio sono circa 4.000, per la maggior parte a conduzione familiare. Circa il 30% dei produttori di uva conferisce a privati, mentre il 40% è socia delle 7 cooperative esistenti sul territorio. Le cooperative trasformano il 50% delle uve, il 25% viene trasformato dalle aziende che le producono e il resto viene venduto sul mercato. Le imprese imbottigliatrici sono 272. I fruttai per l'appassimento sono circa 400. Il Consorzio raggruppa l'80% delle realtà produttive, ma ha ottenuto l'erga omnes dal ministero delle Risorse Agricole e quindi avrà la totale potestà dai controlli alla promozione. ■

of Valpolicella D.O.C. have increased by 36% and are now 416. Partnerships have almost doubled, while sole proprietorships have increased by 27%. The company produces a total of about 60 million bottles, of which about a quarter are of Amarone della Valpolicella: this production potential, 15 million bottles, will be available in the coming years. Peak production will be from 2015 on, when 17 million bottles of Amarone will be technically ready to be sold. Export sales make up about 80% of Amarone sales. The main importing countries are those in Northern Europe and North America, Germany and Switzerland, but Russia, China, Singapore and other countries in the Far East are also opening up. Grape production in 2012 exceeds 820,000 tons in total, of which about 300,000 started withering for the production of Amarone and Recioto. Today, hectares of vineyards are nearly 7,000, but since August 2010, new plants have been prohibited and the effects will be seen in the coming years, allowing the production to maintain its productivity. The land value of vineyards in Valpolicella has reached 50 euro/sq m in the best hill areas (therefore 500 thousand euro for one hectare of vineyard, whose annual return is now about 20 thousand euro). Thus, the heritage of the company (more or less valuable lands, plus several buildings, without labels) is more or less 3.5 billion euro. Wine companies in the district are about 4,000 and they are mostly family-run. Approximately 30% of grapes producers are individuals, while 40% are member of the 7 cooperatives of the area. Cooperatives transform 50% of the grapes, 25% is managed by the companies that produce them and the rest is sold on the market. The bottler companies are 272. Store rooms for drying grapes are about 400. The Consortium includes 80% of the production companies, but got erga omnes powers by the Ministry of Agriculture and thus will have total powers from controls to advertising.