

VALPOLICELLA, LE FAMIGLIE DELL'AMARONE D'ARTE GUARDANO OLTREOCEANO

26 Settembre 2017

di **Redazione**



VERONA – Missione promozione a stelle e strisce per Le Famiglie dell'Amarone d'Arte (Faa), che per il biennio 2017-2018 guardano oltreoceano con due grandi appuntamenti dedicati al vino icona della Valpolicella.

L'associazione che riunisce 13 produttori storici del territorio (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini e Zenato) si prepara infatti a sbarcare a Montreal e a New York per un tour promozionale che mira a rafforzare ulteriormente il posizionamento dell'Amarone nei principali mercati extraeuropei di riferimento.

Ma nel mirino de Le Famiglie dell'Amarone d'Arte c'è anche il Belpaese, con un programma di appuntamenti che è partito con una speciale iniziativa a Roma organizzata per il trade in

collaborazione con la Bottega del Vino di Verona e che proseguirà in Piemonte con l'Accademia del Barolo e, infine, a Venezia a marzo 2018.

A Roma, in particolare, si sono celebrate le eccellenze della Valpolicella nelle loro migliori espressioni e la tappa nella Capitale è stata anche l'occasione per fare il punto sulla vendemmia che, malgrado le anomalie che si sono verificate da Nord a Sud Italia, si sta dimostrando promettente.

“A pochi giorni dall'inizio della vinificazione dei primi vini Valpolicella – spiega **Maria Sabrina Tedeschi**, presidente de Le FAA – le premesse sono assolutamente positive ed evidenziano in filigrana l'impronta tipica di una buona annata. Le nostre uve hanno un livello qualitativo che possiamo paragonare a quello dell'annata 2015”.

In un'annata quindi che promette bene, i 13 produttori storici dell'Amarone guardano con disappunto e rammarico agli ultimi provvedimenti riduttivi emanati dagli enti di gestione della denominazione.

“Per il nono anno consecutivo il Consorzio Tutela Vini Valpolicella ha deciso di ridurre senza alcuna motivazione qualitativa la percentuale di cernita delle uve da mettere a riposo, promuovendo ancora una volta il taglio orizzontale indifferenziato del frutto del lavoro dell'ultimo anno in vigneti sani. Queste scelte – precisa la presidente – non sono a tutela della qualità e penalizzano le zone più vocate alla produzione di Amarone e il lavoro di tutti quei produttori che nel corso degli anni, investendo in ricerca e promozione, hanno portato questo vino ad essere riconosciuto in Italia e nel mondo come fiore all'occhiello del territorio. A tutti costoro viene a mancare, a causa di queste scelte, una parte rilevante di prodotto che ben potrebbe essere collocato nei mercati consolidati ed in espansione a vantaggio di tutta la filiera”.

Oggi infatti l'Amarone è uno dei tre grandi vini rossi italiani più conosciuti al mondo, grazie anche all'attento lavoro in vigna e in cantina che consente di garantire elevati standard di qualità e di raggiungere importanti risultati.

“Le Famiglie dell'Amarone d'Arte – spiega **Pierangelo Tommasi**, vicepresidente de Le FAA – controllano 2mila ettari di vigneto dei circa 8mila del territorio. Inoltre, l'Amarone della Valpolicella Docg rappresenta un segmento importantissimo dell'export vitivinicolo italiano, basti pensare che ogni anno nel mondo vengono vendute circa 13 milioni di bottiglie di Amarone Docg e di queste 2,2 milioni rappresentano l'eccellenza e provengono dalle 13 cantine dell'Associazione. L' Amarone delle Famiglie inoltre si posiziona su una fascia di prezzo premium e super premium e nei canali più esclusivi”.

E proprio per rendere omaggio a questo successo e alla scelta dell'associazione di riunirsi per onorare la lunga storia della Valpolicella, le Famiglie hanno deciso di fare ritorno nella Città Eterna, dove tutto ha avuto inizio.

“Roma è un mercato importante per l'Amarone - spiega **Alberto Zenato**, vicepresidente de Le FAA - tant'è che proprio qui, tra le maestose mura di Palazzo Altieri, avevamo ufficializzato la nascita della nostra Associazione nel 2009. Per questo abbiamo deciso di portare nella Capitale l'eccellenza del nostro territorio, la punta di diamante di una produzione che tutto il mondo ci invidia, facendo degustare 13 diverse espressioni di questo grandissimo rosso italiano, declinate nella annate attualmente in commercio, così come in quelle più indietro nel tempo, in un gioco di comparazioni di cru e confronti di annate”.