

Amarone della Valpolicella, il vino possente ma gentile al centro di un tasting da 13 calici al Vinitaly

5 Maggio 2024



VERONA – Un vino possente, ma gentile. Elegante ed equilibrato e per il quale il tempo è amico, tanto che le annate più lontane sono anche quelle che regalano le migliori soddisfazioni.

È questa la fotografia emersa da “Amarone, Fine and Contemporary Wine”, la degustazione organizzata al **Vinitaly** da Famiglie Storiche, l’associazione nata nel 2009 per valorizzare il vino iconico della Valpolicella e che riunisce 13 cantine che da generazioni sono testimoni attive del “mondo Amarone”: Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant’Antonio, Tommasi, Torre D’Orti, Venturini e Zenato.

Attraverso 13 calici, uno per ciascuna famiglia, alternati tra le annate 2009 e 2019, i produttori in prima persona, davanti ad una sala di esperti e appassionati, hanno condotto un viaggio attraverso un vino maestoso, dalla storia ben salda, capace di adattarsi alle esigenze di mercato.

Il percorso si è sviluppato attraverso i vini: Torre d'orti, Amarone della Valpolicella Docg 2019; Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Doc 2009; Allegrini Amarone della Valpolicella Docg 2019; Venturini Amarone della Valpolicella Doc riserva 2009; Tenuta Sant'Antonio, Antonio Castagnedi 2019, Amarone della Valpolicella Docg; Guerrieri Rizzardi, Calcarole 2009, Amarone della Valpolicella Classico Doc; Tommasi, Amarone della Valpolicella classico Docg 2019; Masi, Riserva di Costasera 2009, Amarone della Valpolicella classico Doc; Begali, Amarone della Valpolicella classico Docg 2019; Musella, Amarone della Valpolicella Doc Riserva 2009; Speri, Sant'Urbano 2019, Amarone della Valpolicella Classico Docg; Brigaldara, Case Vecie 2009, Amarone della Valpolicella Doc; Tedeschi Capitel Monte Olmi 2009, Amarone della Valpolicella classico Doc Riserva.

La produzione avviene in Valpolicella, un terreno dal suolo che è un mix di calcare, marne, basalto, argilla, limo, detriti rocciosi, con parte del terreno di origine vulcanica e glaciale.

Ciò che rende questo vino unico, sta in quello che i produttori stessi hanno definito “il miracolo dell'appassimento” che inizia con la selezione dei migliori grappoli, fatta dai giovani delle famiglie, passa per il loro posizionamento sulle arele, fase a cura degli anziani, con la loro esperienza. Poi c'è il controllo, se necessario, di temperatura, umidità e ventilazione. È in questi 60 giorni che si concentrano colore, zuccheri, aromi e tannini. Qui la muffa nobile può attaccare alcuni grappoli, conferendo morbidezza al vino.

L'affinamento che per disciplinare deve avvenire in 24 mesi, nelle Famiglie Storiche sale a 30, seguendo la “filosofia dell'attesa” per portare l'Amarone fino al raggiungimento della giusta maturazione per ottenere un vino strutturato, con grande equilibrio e armonia, un vino dalla storia lunga e straordinaria.

LE FOTO







