

*W*ine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 158 - Gennaio 2019 - Tiratura: 29.273 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



GENNAIO 2019

L'AMARONE



TEDESCHI

Docg Amarone Della Valpolicella Classico
Capitel Monte Olmi Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta e altre varietà locali

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Agricola Fratelli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi



SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Vigneto Monte Sant'Urbano

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone,
Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri



TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
De Buris Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta

Bottiglie prodotte: 7.940

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Tommasi Family Estates](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi



ZYMÉ

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Croatina

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymé](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

“Una vita nella vite” è il claim aziendale. Meritato, per una casa in pista dal 1630, ora in campo con papà Lorenzo e i figli Antonietta, Sabrina e Riccardo, e orgogliosa apripista sia dell'idea di “cru” per l'Amarone, vinificando da solista il “lieu dit” Monte Olmi, che della difesa tenace di varietà antiche, dalla Negrara alla Forcellina. Quanto al Monte Olmi: il 2012, annata non semplice, qui è stata letta a dovere. Pergola, viti mature e suolo giusto hanno difeso le uve dagli stress torridi. L'esito è un sorso d'impatto, denso e largo, ma non statico: opulento di marasca e confetture, cenni di tostato e fumé, chiude su frutta secca e golose sfumature di cacao.

(Antonio Paolini)

Descrivere un'azienda come Speri è allo stesso tempo semplice e complicatissimo. Semplice perché la storia di una famiglia che sta nel vino fin dal 1874 offre molte chiavi di lettura. Complicatissimo per lo stesso motivo, in quanto una così golosa possibilità certo non è sfuggita a tanti narratori. Che a parlare sia dunque il vino. Il Vigneto Monte Sant'Urbano 2013 è certamente opulento, come peraltro la sua tipologia di appartenenza richiede, ma mai pesante, sempre sobrio nei toni maturi, di frutta sotto spirito, confettura e cioccolato. Morbido e ricco di dinamismo, non privo di dettagli, attraversato da una bella vena acida e caratterizzato da un finale affatto piacione.

Il vino è progetto, il vino è visione nel tempo. I Tommasi, quarta generazione di produttori, hanno usato le loro antiche e robuste radici contadine per espandersi ben oltre la soglia di casa. Eppure il modello De Buris, che potremmo sintetizzare in “una villa, un vino”, è su un altro piano. Da un lato il recupero della villa più antica della Valpolicella, De Buris appunto, a breve sede della fondazione di tutela del patrimonio storico-culturale territoriale, base per la ricerca vitienologica e futuro resort di lusso. Dall'altro l'Amarone De Buris 2008, stella debuttante dopo 10 anni di cure. Summa di esperienze, nuovo paradigma.

(Alessandra Piubello)

L'inquietudine può essere un freno. Oppure uno sprone, come nel caso di Celestino Gaspari. Autore già in gioventù di grandi esemplari di vini della Valpolicella, visse una fase di studio e lavoro da consulente fino al 1999, quando fondò Zymé: qui ha riunito ricerca e produzione, coltivando una ventina di vitigni diversi e proponendo vini già famosi in tutto il mondo per qualità ed elevatissima personalità, inconfondibili. L'Amarone però è rigorosamente tradizionale: pigiatura molto ritardata, lunghissime fermentazioni, altrettanto lunghi affinamenti in botti grandi. Un vino che ha tutto: ricchezza, eleganza, complessità, dolcezza e profondità.

(Daniel Thomas)

EDITORIALE

STORIA DELL'AMARONE

La tradizione vinicola della Valpolicella parte da lontano, se non da lontanissimo. Dalle rudimentali tecniche di appassimento in uso già nell'Ottocento, che davano vita al Recioto, passa per la crisi dell'industria vinicola dell'inizio del XX secolo e approda nel secondo Dopoguerra, negli anni Cinquanta, a un nuovo assetto. La prima bottiglia di Amarone nasce nel 1936 nella Cantina Sociale Valpolicella Negrar, per essere proposta al pubblico nel 1953, quando Alberto Bolla organizza una grande festa a Milano e offre ai propri ospiti l'annata del 1950. Il primo disciplinare di produzione del vino Valpolicella e del Recioto della Valpolicella è del 1968 e distingue la zona “classica”, la Valpolicella storica, dalla Valpantena e dalle altre valli. Il secondo disciplinare dei vini

Valpolicella arriva nel 1976 e introduce la produzione di Recioto della Valpolicella nel tipo asciutto, che poteva portare la qualifica “Amarone”. Nel 2010 arriva la Docg per l'Amarone della Valpolicella, trascinata da un successo quasi inarrestabile, specie all'estero. Molte le novità introdotte dal terzo disciplinare di produzione dei vini Valpolicella. L'uso possibile del Corvinone in sostituzione della Corvina, il numero minimo di ceppi per ettaro (3.300), la percentuale massima (65%) di uve da mettere a riposo per produrre Amarone, lasciando le rimanenti per Valpolicella e Ripasso, la resa massima delle uve in vino Amarone al 40% e il titolo alcolometrico volumico naturale di almeno 14 vol.; infine l'immissione al consumo almeno a due anni dall'1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Buona Lettura

ALLEGRI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 83,00

Azienda: [Allegrini](#)

Proprietà: Franco e Marilisa Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

Giovanni Allegrini era già riconosciuto una generazione fa come uno dei pionieri del vino di qualità, ma Franco Allegrini potrebbe facilmente conquistare una fama ancora più importante. Ancora giovanissimo, alla fine degli anni '80 già sperimentava i tonneaux in cantina e studiava nuovi approcci all'appassimento delle uve da fermentare. Ormai, trent'anni dopo, la rivoluzione è stata completata: vigneti a filare al posto delle pergole, nuove varietà migliorative nel blend, vini che abbinano l'inconfondibile dolcezza e volume dell'Amarone con un indiscutibile eleganza, fragranza, e armonia. In numeri importanti: 150.000 bottiglie, vendute in tutto il mondo.

(Daniel Thomas)

CORTE SANT'ALDA

Docg Amarone della Valpolicella Mithas

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 169,00

Azienda: [Azienda Agricola Corte Sant'Alda](#)

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Marinella Camerani

"Un continuo chiedersi come fare bene, come fare meglio, come andare oltre", soprattutto in termini di valori: questa filosofia accompagna Marinella Camerani dal 1986, quando fondò la sua casa-cantina Corte Sant'Alda. Da subito, coraggiosa. Massima attenzione alla vigna, con interventi biodinamici solo se necessari: ricerca di equilibrio nell'ecosistema, quando ancora l'agroecologia non esisteva. E poi la microzonazione, fatta per il puro piacere di sapere, e che via via dava conferme alle sue intuizioni: scommessa di qualità, quando ancora "Valpolicella" significava quantità. Nasce così Mithas (anche Valpolicella), dai vigneti "Macie": raro e testimone della storia di una piccola pioniera.

PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Mai
dire Mai

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 99,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari, Giovanni Nordera

Pasqua è una delle realtà più importanti del Veneto enoico, che si è sviluppata, a partire dal 1925, intorno alla famiglia omonima di origine pugliese. Oggi, l'azienda conta su 300 ettari a vigneto per 13 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti, che comprende le maggiori denominazioni venete. Attraverso la valorizzazione di areali come Castello di Montorio, Mizzole, Montevegno, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta del carattere dei vini tradizionali della Valpolicella. Obiettivo centrato con questo Amarone 2011, dal nome un po' bizzarro di Mai dire Mai, che svela profumi concentrati e dinamicità gustativa convincente e non priva di personalità.

SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Secondo Marco](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Attilio Pagli

Gli Speri sono fra le dinastie storiche della Valpolicella: era inevitabile che nel tempo certe divergenze si sviluppasse fra i diversi membri. Come soluzione, Marco Speri si è spostato a Fumane dove ha messo in piedi Secondo Marco. Qui ha innovato (la pergola a Y per migliorare luce e ventilazione) ma, soprattutto, è tornato alla grande tradizione. Solo le tre classiche varietà della zona nel blend, fermentazioni che durano fino a tre mesi, solo botti di rovere di Slavonia per l'affinamento. E, stilisticamente, una rivalutazione della freschezza, elemento indispensabile per vini di estratto e dimensione così importanti: qui è ben presente e lo dimostrano i suoi vini.

(Daniel Thomas)

LA GRIFFE



DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella Monte
Lodoletta

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone,
Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 22.500

Prezzo allo scaffale: € 280,00

Azienda: [Azienda Agricola Dal Forno](#)

[Romano](#)

Proprietà: Romano Dal Forno

Enologo: Luca e Romano Dal Forno

È divenuto un simbolo. Un'icona. Insieme a un illustre (e purtroppo scomparso) predecessore e suo mentore, Giuseppe "el Bepi" Quintarelli. Testimoni l'uno dell'era eroica e del primo emergere tra i big del suo amato vino, e l'altro (Romano Dal Forno, appunto) della piena coscienza del valore del prodotto, del territorio madre e della denominazione, e dei protocolli da seguire per ricavarne il massimo frutto proiettandone così la parabola verso il futuro. Un piccolo episodio per capire meglio. Hong Kong, "Wines & Spirits Fair", buyers, lovers, e "big spender" da tutta l'Asia e oltre. Nell'angolo Italia, tra gli altri, i dieci migliori vini scelti a Milano da una commissione internazionale - con dentro vari "master of wine" - sotto l'egida Biwa. Dieci, non uno. Ma il primo classificato quell'anno era la Valpolicella Superiore di Romano. E tutti - tutti!!! - i professionisti locali, cinesi, indonesiani, di Singapore, australiani (molti anche loro) che si presentavano per l'assaggio entravano pronunciando (con varie storpiature esotiche) due sole parole, seguite da doppio punto interrogativo. Più o meno un: "Diel Fornow?". Come dire: "C'è? Sicuro? Perché se c'è 'sto vino, bene; se no ce ne andiamo...". Fama ubiqua, insomma, e quotazioni delle bottiglie da top player, conquistate con un iter lungo, ambizioso, sempre puntato in su, ma non esente certo da fatiche e ostacoli. Superati via via grazie a vini "atomici" e scelte nette: come quella, ad esempio, di non fare Amarone nell'annata 2014 (col risultato che ogni volta che scatta, come qui, la rinuncia, la caccia al Valpolicella s'impenna). Fatto, invece, e alla grande, l'Amarone 2012. Dribblando i problemi che anche in quell'annata il clima (torrido e siccitoso) non ha risparmiato. Ma le "old vines" di Dal Forno, e il loro substrato in larga prevalenza ghiaioso hanno retto alla grande. E ora il Lodoletta, figlio di lunghissima, dolcissima fermentazione (prima fase intensa da fine dicembre a metà gennaio, seconda, lentissima, nei legni d'affinamento proseguita per un anno e mezzo, più o meno) e ulteriore sosta in barrique fino al traguardo dei 3 anni totali seguiti da altri due di pit stop in vetro prima del rilascio, "parla" chiaro e forte. Con la sua lingua. Fatta di spessore, densità, avvolgenza, calore, e note intense e distinte di frutta scura "cruda" e in crostata, polvere di caffè e noce, spezie (pepe in primis) e sottobosco. La lunghezza e l'ampiezza sono simmetriche. L'impatto, un kolossal. Da amore totale o "astenersi i non fan del genere" (a giudicare dai ritmi di sparizione delle bottiglie, non molti...).

(Antonio Paolini)



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CLOSER TO NATURE



SANTA SOFIA

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Santa Sofia](#)

Proprietà: Luciano Begnoni

Enologo: Matteo Tommasi

Il nome dell'azienda deriva da Villa Santa Sofia, chiamata in passato anche Villa Serego. Appartiene alle opere palladiane e fu costruita nel 1560. Le cantine si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. L'Amarone, invece, è ottenuto a partire da uve raccolte nei Comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, a Nord di Verona. L'annata 2013 regala un rosso intenso e molto avvolgente. I profumi spaziano su vari fronti della frutta matura, con incursioni in quella di confettura e sotto spirito. La densità del sorso è comunque contenuta, capace di mantenere bevibilità e le giuste sfumature aromatiche, con la freschezza acida ad allungare il sorso.

MASI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Costasera Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 66,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

Non ha bisogno di presentazioni Masi Agricola, realtà di riferimento in Valpolicella come in Italia con i suoi vini celeberrimi. Tra questi, ovviamente, spicca l'Amarone. Il Costasera è un Cru della Valpolicella Classica, rivolto al tramonto. Qui le vigne beneficiano di una lunga irradiazione solare e di un clima mite. I terreni sono rossi, sciolti su calcari eocenici e compatti su basalti: difformità di suoli che contribuisce all'alta qualità delle uve. La versione Riserva 2013 è un vino di grande stazza e nobiltà, paradigmatico e allo stesso tempo capace di esaltare i tratti della denominazione. Profumato e dotato di una morbidezza intrinseca, che ne amplifica la bevibilità.

ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Nadia e Alberto Zenato

Enologo: staff tecnico aziendale

Bianco o rosso che sia, secondo i Zenato (oggi rappresentati da Alberto e Nadia, figli di Sergio) ci sarà soltanto da rimboccare le maniche e partire in quarta. Come hanno sempre dimostrato, d'altronde: mettendosi di buzzo buono per trarre il meglio (nel loro caso) sia dal Lugana, bianco da uva Turbiana capace di classe e longevità, sia dai classici rossi della Valpolicella, radicati nel territorio ma moderni, nitidi, accattivanti ed eleganti. Questo Amarone, dopo tre anni di legno, si rinnova ad ogni sorso: muove prima al naso con marasche sotto spirito, cacao, spezie e prugna cotta, per chiudere poi al palato sontuoso, caldo, avvolgente, sapido e potente.

(Fabio Turchetti)

LA COLLINA DEI CILIEGI

Docg Amarone della Valpolicella Collina dei Ciliegi

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: Massimo Gianolli

Enologo: Luca Degani

Bottiglie di punta vestite in modo tanto poco tradizionale quanto attraente. E in regia un imprenditore - Massimo Gianolli - con passione accesa per vino e vite, ma di rodato percorso in finanza. La sua Collina dà spazio sia alle uve in purezza (Garganega, Corvina) che alle tipologie d'area larga (dai Soave e Lugana all'Amarone) e articola la gamma in linea "pop" (più easy), etichetta nera (da wine lovers) e "cru" (l'Amarone Riserva). A far strike in souplesse è intanto l'Amarone "regolare": un 2013 ricco, suadente, avvolgente senza eccessi stucchevoli, naso di marasca e spezie (ed eco di tabacco e cuoio) e beva invitante, piena ma non ostica, calda ma mai brulè.

(Antonio Paolini)

VINTAGE



BERTANI

Doc Recioto della Valpolicella
Amarone Classico Superiore

Vendemmia: 1978

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 580,00

Azienda: [Bertani](#)

Proprietà: Bertani Domains Società

Agricola

Enologo: staff tecnico aziendale

Quanta acqua passata sotto i ponti, com'usa dire, nonostante si stia parlando comunque di vino. L'immagine retorica non risulti però stucchevole: perché qui la storia si è affacciata davvero dalla porta principale, se si considera che è dal 1857 che tutto ha avuto inizio. Era l'anno, per l'appunto, in cui i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani avrebbero iniziato un percorso, capace oggi di superare i due milioni di bottiglie, contribuendo in modo fondamentale a divulgare il verbo dell'Amarone in tutto il globo terracqueo. Ormai le vigne sono arrivate anche in Valpantena, nel Soave e attorno al lago di Garda, pur se i vigneti storici ancora si sviluppano nei pressi della sede storica di Grezzana, origine dell'articolato romanzo. Provare a riassaggiare alcune delle annate trascorse da molto tempo, fra l'altro, potrebbe talvolta risultare operazione entusiasmante, come nel caso di questo 1978: ancor magnifico nel suo rosso granato e mosso al naso da prugna cotta, note eterree e balsamiche, ricordi di boero e marasca sotto spirito. Palato vivo, sapido e giustamente tannico: quarant'anni e non sentirli, vi sembra poco?

(Fabio Turchetti)

L'OUTSIDER



ANTOLINI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Ca' Coato

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola](#)

Proprietà: Pier Paolo e Stefano Antolini

Enologo: Pier Paolo e Stefano Antolini

Pier Paolo accoglie sorridente, con un vocione sonoro, che non accenna mai a calare: coerente con la sua stretta di mano e le idee chiarissime, che ha sulla sua valle, la sua scelta di vita, i suoi vini. La famiglia ha sempre coltivato l'uva, ma come tante, l'ha poi conferita. E Pier Paolo aveva scelto un'altra strada, quella di agente di commercio, dove ha imparato l'arte che voleva mettere da parte. Nel 2000 prende coraggio e si costruisce la cantina per vinificare a modo suo la vigna che aveva: niente prodotti di sintesi e diserbo in vigna, e niente prodotti enologici in cantina; controlla le temperature in fermentazione, ma non impazzisce dietro alle analisi. Risultato? Commovente. Due le vigne importanti: Moròpio, a Marano, su terreno argillo-tufaceo, che dà un Amarone tutto pepe, china ed erbe medicinali; e Ca' Coato, a Negrar, su terreno argillo-calcareo, che ribalta ogni riferimento di Amarone fino qui stabilito. Residuo zuccherino irrisorio, acidità elevatissima, un naso via via più profondo (mora selvatica, una punta di candito, di nuovo la china) e una bocca vorticosa: lunghissima, fresca e ruvida, che svela, infine sì, una ciliegia sbarazzina e riappacificante.



ANTICA BOTTEGA DEL VINO

VIA SCUDO DI FRANCIA, 3 - VERONA

Tra i più antichi locali storici italiani, la [Bottega del Vino](#) (tel. +39 045 8004535) vanta radici storiche dal XVI secolo, periodo della Serenissima Repubblica di Venezia, quando era Osteria lo Scudo di Francia. Diventerà poi la Biedemeier nel XVIII secolo, con gli austriaci a Verona e, dal 1890, Bottega del Vino: dal 2011 proprietà de "Le Famiglie Storiche". Oggi, una conduzione giovane e competente, gestisce una cantina straordinaria:

COSA VENDE

Musella, Amarone Riserva 2009 - € 65,00

Articolato e complesso, dolce e allo stesso tempo teso

Cavalchina, Ripasso Torre D'Orti 2015 - € 20,00

Succoso e ben articolato questo rosso veronese

Guerriglieri Rizzardi, Amarone Classico Villa Rizzardi 2011 - € 39,00

Un Amarone di impatto immediatamente piacevole e per nulla banale

Marchesi di Gresy, Barbaresco Gajun 2010 - € 90,00

Stile tradizionale e vino di magistrale esecuzione

Le Ragnaie, Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2009 - € 120,00

Sottile, sapido e profondo il Brunello di Le Ragnaie

Noelle Ledru, Champagne Cuvée du Goulte 2013 - € 100,00

Champagne a prevalenza di Pinot Noir di bella personalità

Pierre Moncuit, Champagne Robert Moncuit Reserve Perpetuelle - € 100,00

Uno dei migliori piccoli produttori di Champagne

Ronco Severo, Ribolla Gialla 2013 € 25,00

Succoso e sapido questo bianco da uve Ribolla

Matassa, Côte Catalanes C. Margherite 2013 - € 45,00

Rosso francese dallo stile estremo e non privo di fascino

D. Julien, Nuit Saint Georges Premier Cru Le Bousellots 2010 - € 120,00

Un Pinot Noir di Borgogna dal bel carattere salino e dal sorso delicato

COSA CONSIGLIA

Allegrini, La Poja 2001 - € 220,00

Probabilmente uno dei più noti rossi d'invenzione veronesi

Begali, Amarone Classico Monte Cà Bianca 2005 - € 75,00

Lussureggiante e armonico Amarone dal respiro ancora fragrante

Brigaldara, Amarone Classico Riserva 2007 - € 90,00

Bella declinazione del rosso veronese per eccellenza in un'annata memorabile

Masi, Rosso del Veronese Osar 2009 - € 58,00

Elegante, succoso e di grande spessore aromatico

Speri, Recioto Classico "La Roggia" 2010 - € 45,00

Grande impatto aromatico e altrettanto sontuoso sviluppo gustativo

Tedeschi, Valpolicella Superiore Maternigo 2011 - € 35,00

Bella fragranza nei profumi, che arricchisce una bocca succosa e distesa

Tommasi, Crearo Conca d'Oro 2015 - € 20,00

Immediatamente godibile il sorso di questo rosso solido e convincente

Tenuta Sant'Antonio, Amarone Riserva "Lilium Est" 2007 - € 110,00

Un grande millesimo declinato con eleganza e complessità

Venturini, Amarone Campo Masua 2012 - € 50,00

Profumi di frutta rossa in confettura e bocca succosa e larga

Sanzonina, Lugana Sanzonina 2017 - € 16,00

Fragrante, ritmato e sapido questo bianco ottenuto sulle rive del Garda

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



QUINTARELLI

Doc Amarone della Valpolicella
Classico Riserva

Vendemmia: 2003

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella, Nebbiolo, Sangiovese, Molinara

Bottiglie prodotte: 5.973

Prezzo allo scaffale: € 950,00

Azienda: Quintarelli Giuseppe

Proprietà: Fiorenza Quintarelli

Enologo: staff tecnico aziendale

Quintarelli è uno dei nomi più esclusivi del vino italiano, e tra i pochi a vantare una chiara fama anche a livello internazionale. Un mito, insomma, che dal Veneto, e più precisamente da Negrar, ha saputo travalicare i confini regionali (prima) e nazionali (poi), attestandosi tra le aziende più ricercate del Vecchio Continente (specie sul mercato nordamericano). Una reputazione costruita passo dopo passo, a partire da una manciata di ettari di vigneto, un numero di bottiglie quasi confidenziale e prezzi adeguati alla rarità e all'eccellenza dei prodotti. Le piante crescono su suoli vulcanici, di origine marina, dunque con grande presenza fossile. I vini vengono messi in commercio solo nelle annate ritenute eccellenti, tanto che trovare in giro una bottiglia di Recioto è davvero un'impresa. L'Amarone Classico Riserva 2003, è un vino completo e complesso, con una stratificazione aromatica incredibile. I profumi spaziano dal tabacco al cuoio ai fiori secchi, fino a decise note di frutta in confettura, mentre il palato è ricco, sinuoso a tratti quasi austero, ma al contempo rassicurante.

LA SORPRESA



PIETRO ZARDINI

Docg Amarone della Valpolicella Leone
Zardini Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Agricola Pietro Zardini](#)

Proprietà: Giampietro Zardini

Enologo: Giampietro Zardini

L'azienda della famiglia Zardini si trova a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella classica e conta su 10 ettari a vigneto, per un produzione media di 60.000 bottiglie annue. L'impostazione stilistica aziendale guarda in generale alla classicità, proponendo austerità ed eleganza, complessità e delicatezza, esuberanza e finezza. Ma anche vini in cui questo assetto è completamente rivoluzionato, guardando ad una cifra più moderna dove l'intensità fruttata è protagonista e il sorso è più denso e largo, sorretto con generosità dal rovere. L'Amarone della Valpolicella Leone Zardini Riserva 2011, dedicato al nonno di Pietro, oggi alla guida della cantina veronese, appartiene certamente alle etichette più tradizionali e, probabilmente, più centrate. Si tratta di un rosso che aromaticamente antepone cenni di pietra focaia, grafite ed erbe al fruttato, che esce comunque con note fragranti e rifinite da tratti affumicati e speziati. In bocca, il vino possiede uno sviluppo solido e strutturato ma non privo di verve acida, che ne affila il sorso, rendendolo sapido e vivace. Finale lungo e contrastato.

SPUNTATURE

LA SOLIDITÀ DELL'AMARONE

Si delinea sempre con maggiore chiarezza la vocazione verso i mercati esteri per l'Amarone della Valpolicella. Con una crescita in valore del 10% nel 2017 sul 2016 e con il 68% dei volumi complessivi del Re della Valpolicella che vengono stappati oltreconfine (dati Osservatorio del Consorzio dei Vini della Valpolicella e Nomisma-Wine Monitor). Luce verde su tutti i principali mercati di destinazione, a partire dalla Germania (+30%) che con quasi il 25% delle vendite rappresenta il principale sbocco per l'Amarone. Bene anche gli Usa (+10%), mentre Svizzera e Regno Unito segnano incrementi vicini al 5%. Tra gli sbocchi secondari è inoltre alto il gradimento nei mercati asiatici, con Cina e Giappone che crescono del 15%. E in Italia? Il mercato interno nel 2017 cresce (+20%), trainato dall'aumento dei consumi fuori casa, con ristorazione ed enoteche ad assorbire assieme il 60% del mercato casalingo dell'Amarone. Benché in Veneto ci siano 52 denominazioni, il biglietto da visita più significativo della regione rimane questo rosso. Con 62 milioni di bottiglie (fascette distribuite nel 2017) è fondamentale per l'economia veronese, dove il Consorzio Valpolicella vanta una rappresentatività elevata (80%), per lo più di piccole e medie dimensioni, distribuite in 8.000 ettari a vigneto, che, appunto, nel 30% dei casi non superano la produzione di 20.000 bottiglie. Tra le 1.636 aziende produttrici socie, oltre la metà ha dimensioni sotto i 2 ettari, mentre solo il 7,5% va oltre i 100.000 metri quadrati; a fronte di ciò, la produzione lorda vendibile è altissima, con le uve a 23-24 mila euro per ettaro, così come il valore fondiario, che in diverse aree può arrivare a 450.000 euro.

IL BUONO DEL TERRITORIO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - VENETO VALPOLICELLA DOP CONSORZIO DI TUTELA VIALE DEL LAVORO, 52 - VERONA

Tel: +39 045 8678260

Sito Web: olio.venetodop.it

La coltura dell'olivo, pratica squisitamente mediterranea, ha invece nobili realizzazioni anche in Italia settentrionale. In Veneto, sembra essere stata introdotta dai romani, ma esistono tracce della sua presenza nell'area veronese anche durante l'alto Medioevo. La protezione dalle correnti fredde ne hanno favorito la successiva diffusione in Valpolicella e nelle vicine valli veronesi, sulle colline vicentine fino a Pove del Grappa e su quelle asolane, fino alle pendici dei Colli Berici ed Euganei. Caratteristica principale del prodotto è la tradizionale spremitura a freddo dei frutti, raccolti a mano. Dalla raccolta alla molitura passano solo poche ore, in modo che il prodotto non subisca alcuna alterazione esterna. L'insieme di questi fattori conferisce al prodotto spiccate caratteristiche organolettiche, che si apprezzano appieno sia nel consumo freddo, a crudo, sia nel caso di uso a caldo, grazie a un'elevata resistenza alle alte temperature, qualità che consente il mantenimento dei sapori in tutte le forme di cottura. L'olio extra vergine di oliva Veneto "Valpolicella" Dop con olivaggi a base delle cultivar Grignano o Favaro, ha colore giallo con lieve tonalità di verde, un odore di fruttato leggero e un sapore analogo, con lieve sensazione di amaro e retrogusto muschiato. Si produce nella zona che si estende sulla parte destra dell'Adige e comprende le terre vinicole del Recioto e dell'Amarone, a partire dai comuni della zona classica, per poi allargarsi alla zona di produzione del Bianco di Soave.

PAROLA DI RISTORANTE



L'OSTE SCURO

VIKOLE S. SILVESTRO, 10 - VERONA

Tel: +39 045 592650

Sito Web: www.ristoranteostescuro.tv

Due passi da piazza Bra, un salto da colli e pianura. Meno vicino il mare. Ma tant'è. L'Oste Scuro ha scelto da un tot di farsi paladino della grande cucina ittica in città. Convincendo pubblico e critica, e divenendo, grazie al lavoro fine e acuto di Simone Lugoboni in cucina e di una squadra viva e svelta in sala, uno degli indirizzi di punta a Verona. In carta, oltre a una parlante collana di crudi, s'incrociano pilastri di tradizione (granseola, baccalà) e idee fresche e vivaci nel proporli (vinaigrette al melograno, indivia, finocchio e liquirizia per la prima, crema di cavolfiore, cardo gobbo e salsa d'acciughe sul secondo), sontuosi risotti, goloso fritto in salsa chutney, cotture al sale perfette. La cantina è ricca, profonda, e ama con passione la regione, ma anche le bolle e la grande Francia in bianco.

(Antonio Paolini)

LA TOP 5 DE "L'OSTE SCURO"

- 1° **Fongaro**
Durello Brut 2012 - € 39,00
- 2° **Prà**
Soave Monte Grande 2017 - € 36,00
- 3° **Bertani**
Soave Sereole 2008 - € 48,00
- 4° **Pasqua**
Valpolicella Superiore Mai dire Mai 2012 - € 50,00
- 5° **Le Vigne di San Pietro**
Passito Due Cuori 2009 - € 60,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it



Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it
Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Strada del vino Valpolicella

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clicknbuy

powered by Enosocial App

Con Clicknbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial* i tuoi clienti li acquisteranno con un click!



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

