N. 171

FEBBRAIO 2020

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 171 - Febbraio 2020 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - **iquadernidiwinenews@winenews.it**
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

FEBBRAIO 2020

L'AMARONE

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

MONTE DALL'ORA

Docg Amarone Valpolicella Classico Stropa

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Monte Dall'Ora Azienda Agricola
Proprietà: C. Venturini, A. Zantedeschi
Enologo: C. Venturini, A. Zantedeschi

Stropa, in dialetto veneto, è il legaccio di salice per legare la vigna. Su quella collina ventilata a Castelrotto, nel Veronese, dove nascono le uve del loro Amarone, Alessandra e Carlo legano ancora con il rametto in salice. Il legaccio viene poi riciclato attorno al collo della bottiglia, proprio sopra la ceralacca rossa. È uscita quest'anno la vendemmia 2011. Da viticoltura biologica e biodinamica, l'uva appassisce lentamente in cassette, all'aperto, per almeno 80 giorni. Saper aspettare nove anni, premia: il tempo dona una austera eleganza a quell'Amarone, per niente ruffiano, ispirato al maestro Bertani. Spezie e tabacco, il fascino di chi invecchia bene.

(Fiammetta Mussio)

BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Brigaldara
Proprietà: famiglia Cesari
Enologo: Enrico Nicolis

È da oltre quaranta anni che Stefano Cesari calca il palcoscenico enoico della Valpolicella. La sua azienda, dalla produzione media di 300.000 bottiglie ottenute da 50 ettari a vigneto, dislocati nelle vallate di Merano, Grezzana e Marcellise, ha stile personale e non privo di originalità, interpretando in chiave tradizionale le potenzialità dell'Amarone, con una ricerca soprattutto della finezza più che dell'opulenza. Ne è un buon esempio l'Amarone della Valpolicella Classico 2015 che possiede aromi articolati di frutta leggermente appassita e spezie e una progressione gustativa leggera, non priva di delicatezza e ottimo bilanciamento tra i suoi elementi principali.

CORTE SANT'ALDA

Docg Amarone Valpolicella Valmezzane

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina Grossa, Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 8.200
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Azienda Agricola Corte Sant'Alda
Proprietà: Marinella Camerani
Enologo: Marinella Camerani, Federico Giotto

Quando si dice che i vini assomigliano a chi li fa. Nel caso della Camerani è vero. Il suo Valmezzane è un concentrato di potenza ed eleganza, delicatezza e struttura al contempo. Quasi 30 anni nel vino, da oltre 10 anni in biodinamica, Corte Sant'Alda ha una identificazione osmotica con la sua produttrice che ora sta passando la mano alla figlia Federica. Una vera azienda-oasi dove si lavora affinché tutto sia in equilibrio. Come questo vino che è cangiante nel bicchiere. intenso e complesso a piccoli dosi man mano che si beve. Un'armonia acida/sapida sostiene l'alcol importante. Chiude su polvere di caffè grazie a un uso del legno davvero raffinato.

(Francesca Ciancio)

SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Monte Sant'Urbano

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Speri Viticoltori
Proprietà: famiglia Speri
Enologo: Alberto Speri

Speri è allo stesso tempo la storia di una cantina e di una famiglia. Quest'ultima sta nel vino fin dal 1874 ed offre molte chiavi di lettura, a partire da un solco tra tradizione e classicismo tra i più rilevanti nel panorama vitienologico della Valpolicella. Ma al di là di tutto, a parlare sono sempre e soprattutto i vini. Il Monte Sant'Urbano 2015, prima annata certificata a biologico, è vino certamente opulento, come peraltro la sua tipologia di appartenenza richiede, e non nasconde questa sua prerogativa. Sobrio, tuttavia, nei toni maturi, di frutta sotto spirito, confettura e cioccolato. Morbido e ricco, racconta con puntualità un'annata calda e di spessore.

EDITORIALE

RIPENSANDO AD UN NOME

Il nome del rosso veronese per antonomasia, Amarone, deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto della Valpolicella da cui ebbe origine. Il Recioto è infatti il corrispondente (per zona, uvaggio e tipologia) dell'Amarone, ma è un passito dolce a differenza di quest'ultimo che è sempre ottenuto da uve appassite ma fermentate fino allo svolgimento completo (o quasi) dei suoi zuccheri. Questo, almeno, in linea generale. La storia indica il 1936 come l'anno in cui nacque il nome Amarone per indicare il Recioto Amaro o Recioto Secco. I fatti si svolsero nella Cantina Sociale Valpolicella ed ebbero come protagonista il cantiniere più esperto Adelino Lucchese, palato e fiuto eccezionali che, assaggiando una botte di Recioto dimenticata in cantina, uscì in una esclamazione che sarebbe diventata storica: "Questo non è un Amaro, è un Amarone". Il cantiniere era inconsapevolmente diventato protagonista e aveva regalato involontariamente alla Valpolicella un nome per un nuovo vino, dal futuro radioso. Ma cosa era successo? Il Recioto, messo in botte e poi dimenticato, continuò a fermentare fino a diventare secco. Gli zuccheri si trasformarono interamente in alcol, facendo perdere la dolcezza al vino. Fin qui la storia, con qualche tono inevitabilmente mitico. E poi? L'Amarone in tempi moderni sembra alla fine aver ritrovato lo zucchero che aveva perso. Negli anni '80 era semplice incontrare Amarone con zuccheri residui intorno a 8-10 g/L ma ancora nel Nuovo Millennio si possono lasciare 5 g/L di zuccheri negli Amarone. E così l'inizio della storia coincide con la fine...

Buona Lettura

ALLO SCAFFALE

vinitaly VERONA 19-22 APRIL 2020
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

MONTE ZOVO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Monte Zovo
Proprietà: Diego Cottini e figli
Enologo: Michele Cottini, Riccardo Cotarella

A condurre Monte Zovo - 140 ettari e circa 1,4 milioni di bottiglie - è la famiglia Cottini al completo. Produce prevalentemente vini veronesi a denominazione tra cui diverse etichette di Amarone della Valpolicella da uve provenienti dai vigneti di proprietà sulle colline di Mezzane di Sopra e Tregnago, dove si trova il fruttaio per la messa a riposo. Granato e profondo nel colore ha naso elegante con note decise di confettura di amarena e prugna, sentori di erbe aromatiche e balsamici con una sfumatura di rabarbaro. In bocca si conferma la complessità aromatica caratteristica dell'annata e si apprezzano la buona struttura, la morbidezza e una buona persistenza.

(Clementina Palese)

TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: le tre prinpali varietà, più Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Società Agricola F.lli Tedeschi
Proprietà: famiglia Tedeschi
Enologo: Riccardo Tedeschi

Una famiglia, i Tedeschi, il padre Lorenzo e i figli Antonietta, Sabrina e Riccardo, che ha segnato profondamente le sorti della Valpolicella enoica ed oggi è forte di un patrimonio vitato di 46 ettari per 500.000 bottiglie. Tra le altre cose, ha promosso con determinazione e convinzione l'idea di Cru per l'Amarone e rendendolo un patrimonio ormai condiviso. Quello più noto e dai natali più antichi dell'azienda con sede a Pedemonte è il Capitel Monte Olmi. La versione 2013 restituisce un vino dalla timbrica olfattiva matura e concentrata, che alterna frutta matura e in confettura, toni boisé e spezie. In bocca, il sorso è serrato, dolce e avvolgente con ritorni fruttati nel finale.

MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 15.400
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Masi Agricola
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: Gruppo Tecnico Masi

L'etichetta, con il numero della bottiglia su un totale di poche migliaia, annuncia la straordinarietà di questo Amarone della Valpolicella Classico Docg. Si tratta di un cru che porta il nome del vigneto, noto per la qualità dei vini che ne derivano già nel XII secolo: Campolongo di Torbe. Fa parte della linea "Cantina Privata Boscaini" e viene prodotto solo nelle migliori annate e in quantità limitate. Rosso rubino denso. Fiori rossi e spezie si fondono con note di frutti neri per un naso di bella complessità. Strutturato. Complesso anche al palato, dove il tannino morbido e la dolcezza del frutto lo rendono vellutato. Una vena acida promette grandissima longevità.

(Clementina Palese)

ALLEGRINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Fieramonte Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Allegrini
Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini
Enologo: Franco Allegrini

La nuova edizione del big di casa Allegrini sul fronte fondante del mondo Amarone - intanto la ditta s'è espansa, come si sa, benissimo a Bolgheri e l'ultima novità sono i borgognotti in distribuzione, da Olivier Leflaive a Thibault Liger-Belair con un pacchetto includente anche godibili Beaujolais - continua la storia importante dell'etichetta. Programmaticamente in bilico tra radici e attualità, lungo affinamento in legno ma poi corroborante lunga sosta in massa pre bottiglia e in vetro, il vino fa esplodere al naso e nel sorso l'impattante, calda, imperiosa tessitura della tipologia, ma la ricama di fini nuance balsamiche e dialettiche fughe su note officinali.

(Antonio Paolini)

LA GRIFFE

GIUSEPPE QUINTARELLI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Corvinone Rondinella
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 235,00
Azienda: Az. Agricola Quintarelli Giuseppe
Proprietà: Fiorenza Quintarelli
Enologo: staff tecnico aziendale

Se c'è una parola che definisce la famiglia Quintarelli è "riservatezza". L'azienda stessa si raggiunge percorrendo una strada stretta, che sale sinuosa sul fianco orientale della valle di Negrar: mancare il cancello giusto è un attimo. Riservate sono le parole: tutte misurate a raccontare la storia di una famiglia che ha segnato la Valpolicella e i suoi vini in modo unico e irripetibile, tanto da diventare un riferimento costante per i produttori stessi e per il mondo intero, quando si parla di Amarone. Riservati sono i silenzi di Fiorenza (figlia) e Francesco (nipote), che mostrano tutto, pazienti ed orgogliosi, innescando lentamente una profonda conversazione sulle loro origini che risalgono al 1924: l'attaccamento alla famiglia, le vecchie etichette dedicate, le botti intarsiate, i lavori di ampliamento della cantina per riuscire finalmente ad avere tutto vicino e seguito, il fortissimo legame ventennale di Beppe con l'enologo Roberto Ferrarini. Riservate sono le loro domande quando chiedono un confronto sulle scelte fin qui fatte, anche commerciali: perché l'intento è quello di mantenere saldo il rapporto diretto con l'acquirente privato, ma i rischi di contraffazione sono alti, soprattutto per bottiglie prestigiose come le loro; ne sono consapevoli e cercano soluzioni. Riservata è la cantina: tutta in penombra, pulita ed accogliente, attraversata dalla musica e attorniata da decine e decine di bottiglie minuziosamente incartate dai fogli del giornale veronese l'Arena, per proteggerne le etichette. Persino nelle foto, che gentilmente concedono, traspaiono i loro sorrisi riservati. Eppure l'accoglienza è genuina e totale: nel rispondere alle domande, nel mostrare le foto, nell'ammettere che preferiscono stare a casa, piuttosto che in giro per il mondo, nel ricordare l'amicizia con un altro grande vignaiolo riservato, Gianfranco Soldera (il cui Brunello 1983, bevuto il giorno della sua dipartita, siede fra le bottiglie speciali di famiglia). "E perché dovremmo cambiare?" è la risposta che danno, metafora di una ricetta che funziona e che si tengono stretta: 11 gli ettari vitati, di cui 8 a Marano, in Valgatara e a San Giorgio; la tradizionale pergola doppia o singola per i vitigni autoctoni, guyot per gli internazionali; le 60.000 bottiglie prodotte ogni anno; le etichette che riprendono la calligrafia del mitico Giorgio Gioco, anima del ristorante 12 Apostoli. Il vino invece no, non è affatto riservato, non serve (più). Come l'Amarone 2011: 16,5° perfettamente integrati in un sorso fruttato, ampio e freschissimo, certamente dolce, ma moderato da un anima balsamica di alloro e di liquirizia, da una misurata sapidità che dà sostanza e da una leggera nota ammandorlata finale. Eccolo, il loro atto liberatorio.

BEST BUY

SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve autoctone
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Secondo Marco Azienda Agricola
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri

Quella degli Speri è una storia non inedita nel mondo del vino. Marco, figlio di Benedetto, a un certo punto decide di lasciare l'azienda di famiglia per costruire un percorso tutto suo. Ecco Secondo Marco, appunto. Nei suoi 15 ettari a vigneto da cui si ottengono mediamente 75.000 bottiglie, la pergola veronese è tornata la forma d'allevamento fondamentale ed in cantina il recupero della tradizione è stato altrettanto significativo. L'Amarone Classico 2012, figlio di un'annata non proprio lineare, riesce ad esprimersi in modo convincente con aromi di frutta matura e cenni speziati e balsamici. In bocca, il sorso è ampio e possente con tannini serrati e finale denso.

ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Zenato Azienda Vitivinicola
Proprietà: famiglia Zenato
Enologo: Alberto Zenato

Profondamente veneto, Zenato è brand di fama che raggruppa alcuni prestigiosi terroir della regione e i vini che ne derivano. Il cuore aziendale risiede nella zona del Lugana e in Valpolicella. 95 ettari complessivi per una produzione media di 2.000.000 di bottiglie e una storia che prende il via nel 1960, grazie all'intraprendenza di Sergio Zenato, seguito oggi dalle nuove generazioni della famiglia con lo stesso entusiasmo. L'Amarone Classico 2015 ha frutto lussurioso, avvolgente e scuro nei ricordi di more di rovo e mirtilli, accompagnati da generosi ricordi di vaniglia e cioccolato. La bocca è densa e possente, di alcol sostenuto e tannino serrato e continuo.

CECILIA BERETTA

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Azienda Agricola Cecilia Beretta
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

Il progetto Cecilia Beretta nasce nel 1980, ispirandosi proprio a quella Cecilia Beretta che la fondò originariamente. La famiglia Pasqua qui punta alla tradizione della Valpolicella, affidandosi ad un patrimonio vitato di 50 ettari e ad una gestione tutta al femminile: Cecilia Pasqua e Graziana Grassini, una delle rare donne enologhe italiane. L'Amarone 2015 interpreta bene un'annata di sostanza e di potenza. Il vino si presenta alla vista di un rosso profondo, un po' granato. I profumi sono una successione di frutta in confettura, frutta rossa matura, spezie e richiami balsamici. In bocca, attacca caldo, per poi svilupparsi compatto e con trama tannica serrata.

NOVAIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve autoctone
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Novaia Azienda Agricola
Proprietà: Cesare e Giampaolo Vaona
Enologo: Giampaolo Vaona

Nell'alta valle di Marano, nel cuore della Valpolicella, sorge Novaia, una piccola realtà a gestione familiare che conta su 7 ettari vitati e coltivati a biologico, per una produzione media di 50.000 bottiglie. A guidarla Marcello Vaona, insieme alla cugina Cristina che hanno improntato questo progetto all'insegna della ricerca di equilibrio e autenticità nei vini e di sostenibilità ambientale. Il risultato sono etichette coerenti e dotate di buona personalità, come l'Amarone Corte Vaona 2015 che propone profumi di fiori macerati, frutta candita e pepe ad anticipare una bocca succosa e senza concessioni a tonalità dolci, anzi, tendenzialmente reattiva e non priva di incisività.

VINTAGE

DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta

Vendemmia: 2002
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Agricola Dal Forno Romano
Proprietà: Romano dal Forno
Enologo: Luca Dal Forno

Quando ho visitato la cantina di Dal Forno mi ha molto colpito l'evidente dicotomia tra le sue etichette e la cantina. Mentre le prime rimandano al passato, tanto da sembrare scritte a penna su carta d'altri tempi, la cantina è invece un affascinate concentrato di tecnologia iper-moderna dove l'igiene regna sovrana. Così che ogni bottiglia di Dal Forno è connubio perfetto tra il lavoro di un anno in campo del vignaiolo e un uso della tecnologia in cantina finalizzato esclusivamente alla conservazione delle caratteristiche varietali e territoriali delle uve, per far nascere vini che siano campioni autorevoli nella loro tipologia. Vino di rara pulizia, eleganza e potenza l'Amarone 2002 conserva ancora un bel colore rubino intenso dai riflessi brillanti, al naso impattano subito sentori di piccoli frutti rossi e neri ben maturi ma integri, arancia sanguinella, tabacco da sigaro, cioccolato e spezie che rimandano a noce moscata e pepe nero. Pieno e spesso il sorso, ma ben governato da una fittissima trama tannica che ingabbia bene l'abbondanza alcolica e la dolcezza del frutto, per un finale balsamico e di lunghissima persistenza.

(Massimo Lanza)

L'OUTSIDER

ZÝMĒ

Veneto Igt Rosso Harlequin

Vendemmia: 2011
Uvaggio: 15 diversi vitigni a bacca rossa e bianca
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 260,00
Azienda: Azienda Agricola Zýmē
Proprietà: Celestino Gaspari
Enologo: Celestino Gaspari

Celestino Gaspari, enologo consulente, è anche produttore in prima persona. La cantina, con sede a San Pietro in Cariano, si chiama Zýmē e conta su 30 ettari a vigneto situati nelle varie "sottozone" più significative della provincia veronese, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Una bella realtà del Veneto in attività dal 1999, che, oltre alla produzione a denominazione dell'areale, ha tra le sue etichette anche l'Harlequin un articolatissimo blend, non privo di originalità. È ottenuto da ben 15 vitigni (Garganega, Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese e Marzemino) successivamente appassiti, che fermentano in cemento per poi maturare per 30 mesi in barrique nuove a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia. La versione 2011, ha naso concentrato con note di frutta rossa e frutta sotto spirito, confettura di more e mirtilli, spezie, toni affumicati e balsamici. In bocca è pieno, quasi grasso, ben strutturato e intenso, dalla trama tannica potente e serrata. Vino molto persistente e dal finale d'impatto.

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA ZERO 7

VICOLO GHIAIA, 2 - VERONA

L'Enoteca veronese Zero 7 (tel. +39 045 9235180), concentra la sua offerta sul ricco e consolidato panorama delle etichette locali, cogliendo il meglio della proposta della Valpolicella e del Soave, ma non solo. Si guarda anche al resto dell'Italia, specialmente a Nord, e, come richiede un locale di livello, non mancano anche digressioni enoiche in Francia:

COSA VENDE

Zýmē, Valpolicella Classico 2018 - € 14,50
Gustoso e piacevolmente scorrevole in bocca, è vino profumato e intenso

Collina dei Ciliegi, Valpolicella Superiore 2017 - € 16,50
Un fruttato rigoglioso segna il naso di questo rosso docile e continuo al sorso

La Giuva, Amarone della Valpolicella 2016 - € 65,00
Potente aromaticamente quanto articolato nella sua progressione gustativa

Castelfeder, Pinot Nero 2015 - € 22,50
Profumi fragranti di sottobosco e fragola, ha sorso delicato e godibile

Fongaro, Durello 48 mesi - € 19,50
Bollicina fragrante ed immediatamente piacevole

Collet, Champagne Brut - € 42,00
Non potevano mancare le bollicine più famose al mondo

Venica, Friulano Ronco delle Mele 2018 - € 29,50
Profumi tropicali e ricordi di tiglio anticipano una bocca profilata e succosa

Dal Cero, Soave Classico 2019 - € 12,00
Bianco succoso e sapido ha nei suoi profumi fragranti il suo punto di forza

De Ladoucette, Pouilly Fumé 2018 - € 44,00
Particolari profumi di edera e piccolo frutti rossi, ha bocca docile e fragrante

Giorgio Grai, Alto Adige Pinot Bianco 2016 - € 32,00
Fiori, frutti e ricordi di pietra focaia, per questo bianco sapido e fresco

COSA CONSIGLIA

Fornaser, Amarone della Valpolicella Classico 2015 - € 48,00
Rosso dai profumi intensi di frutta in confettura e bocca morbida e continua

Torre d'Orti, Valpolicella Ripasso 2018 - € 18,50
Scorrevole il sorso, ben assecondato da profumi fragranti

Alessandro Boni, Valpolicella Ripasso 2018 - € 22,00
Denso nel suo sviluppo gustativo e intenso aromaticamente

Manara, Valpolicella Classico 2019 - € 14,50
Immediatamente fruttato e godibile, dalla bevibilità assoluta

Romano dal Forno, Valpolicella Superiore 2011 - € 98,00
Una delle pietre miliari del territorio rossista veronese

La Giuva, Valpolicella Superiore 2016 - € 35,00
Dolcemente morbido al palato, trova nei profumi corrispondenza e dettaglio

Terre di Pietra, Valpolicella Superiore 2012 - € 28,00
Figlio di un'annata complicata, è vino declinato con rigore e bella personalità

Ca Rugate, Valpolicella Ripasso 2016 - € 29,00
Ineccepibile la fattura di questo rosso piacevole ma non banale

Zýmē, Amarone della Valpolicella Classic 2016 - € 89,00
Concentrato nei profumi quanto serrato e denso nella sua progressione gustativa

Brigaldara, Valpolicella Classico 2018 - € 15,00
Profuma di viola e fragola questo rosso dal bel carattere sapido in bocca

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO

BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Cav. G.B. Bertani Società Agricola
Proprietà: Bertani Domains
Enologo: staff tecnico aziendale

L'Amarone è considerato, a ragione, uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica antica quanto affascinante, come il parziale appassimento delle uve. Proprio per questo, però, anche soggetto a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite ed in debito di equilibrio sul fronte della perfetta godibilità, specialmente negli anni della caccia al vino più "palestrato". Rischi lontani anni luce dallo stile assolutamente definito di Bertani, azienda storica, e, a parer nostro, uno dei gioielli più preziosi della Valpolicella, costantemente al riparo da facili derive modaiole e capace invece di emozionare sempre ed anzi pronta a rilanciare una cifra da vero classico dell'enologia del Bel Paese. Una riprova di questo la fornisce l'assaggio dell'Amarone 2010, un rosso dai profumi intensi e fragranti, perfettamente giocato sull'alternanza tra voluttuosità del frutto e austera profondità, con qualche inaspettato passaggio che può rimandare in bocca alle suggestioni di un Sangiovese maturo sul piano della reattività e della freschezza acida. Elementi che lo mettono anche al riparo dal trascorrere del tempo.

LA SORPRESA

IL MONTE CARO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Cantina e Vigneti Il Monte Caro
Proprietà: famiglia Marcolini
Enologo: Giorgio Marcolini

La cantina Il Monte Caro nasce nel 1986 e da quella data si è piano piano strutturata attorno a 7 ettari di vigneto, ponendosi tra i progetti ancora in fieri in Valpolicella. Siamo nel cuore di questo areale, a Mezzane di Sotto, e questa azienda si pone nell'alveo di quelle realtà produttive a gestione familiare, che compongono il ricchissimo mosaico artigianale del vino del Bel Paese. Lo stile dei vini della famiglia Marcolini sembra più incline all'equilibrio che alla potenza, ricercando fragranza invece che opulenza, con un uso del rovere misurato e ricorso al sostegno del residuo zuccherino ben misurato, come dimostra l'Amarone 2016. Ottenuto da un'annata con qualche concessione in più alla freschezza rispetto alla 2015, è vino dal colore rosso rubino profondo e brillante. Al naso, le note di frutti rossi in confettura si alternano a quelle di mora e ciliegia fresca, con tocchi speziati e qualche cenno balsamico a rifinitura. In bocca, il sorso ha buon contrasto dolce-acido e la trama tannica e tendenzialmente articolata e non priva di sapidità. Finale ampio dai ritorni fruttati e speziati.

Associazione Italiana Sommelier

SPUNTATURE

CONFUSION

Lo sappiamo, la spaccatura tra le "Famiglie dell'Amarone" e il Consorzio di Tutela della Valpolicella appare via via sempre più profonda. Ma al di là dei contrasti politici, che non ci competono assolutamente, è la zona di produzione ed i suoi vini ad apparire un po' in confusione. L'annata appena presentata, la 2016, che, almeno sulla carta avrebbe dovuto favorire equilibrio, fragranza e bevibilità (più della 2015), non sembra invece aver colto nel segno. Sembra, altresì, tornato a troneggiare il vecchio schema fatto di gradazioni esuberanti, sostegno del residuo zuccherino non proprio secondario e abbondante ausilio del rovere. Ecco allora una continuità, che sa di immobilismo e che si scontra inevitabilmente con l'esigenza di proporre vini più "digeribili" anche per questa denominazione. E di qui la confusione. Le eccezioni sono molto rare e quasi nessuno vuole mutare assetti ormai però stereotipati, visto che il mercato risulta ancora premiante. È vero che l'appassimento, per sua natura, tende a rendere le annate un po' tutte uguali e i cambiamenti climatici, come nel resto del Bel Paese del resto, non aiutano, ma sembrerebbe arrivato il momento in Valpolicella di ripensare il proprio vino di punta, magari guardando al passato, troppo velocemente cancellato dalle lusinghe della "dolcezza a tutti i costi". Il fare vino sta cambiando in tutta Italia e in tutto il mondo. I vecchi paradigmi sono soltanto apparentemente vincenti, occorre mutare prospettive e visioni, per farsi trovare preparati. Le risorse non mancano di certo nella terra dell'Amarone. E c'è bisogno di tutti. In questo senso ci auguriamo che i contrasti interni rientrino e che l'Amarone ritrovi una cifra originale e inimitabile.

PAROLA DI RISTORANTE

BORGO ANTICO - VILLA QUARANTA

VIA OSPEDALETTO, 57 - PESCANTINA (VR)

Tel: +39 045 676 7300
Sito Web: www.villaquaranta.com

Villa Quaranta Hotel & Spa, di proprietà del marchio viticolo veronese Tommasi, unisce ospitalità, benessere e buon - anzi buonissimo - mangiare. Nel ristorante Borgo Antico, è possibile vivere un'esperienza sensoriale a tutto tondo nel wine & food. La carta vini, con più di 1300 etichette, accompagna le proposte gastronomiche, che trovano ispirazione proprio nel nettare di Bacco. I piatti rincorrono il filo delle stagioni e gli ingredienti sono la selezione di quanto di meglio ha da offrire il territorio della Valpolicella e di Verona. Imperdibile la pasta, rigorosamente fatta in casa, e le carni provenienti da allevamenti di tipo tradizionale, che prevedono un'alimentazione nei mesi estivi al pascolo libero e d'inverno esclusivamente naturale.

LA TOP 5 DI "BORGO ANTICO"

1° Tommasi
Rosso Verona Crearo Conca d'Oro 2016 - € 29,00

2° Musella
Valpolicella Superiore 2016 - € 24,00

3° Tenuta Sant'Antonio
Valpolicella Superiore La Bandina 2016 - € 27,00

4° Guerrieri Rizzardi
Amarone della Valpolicella Classico Calcarole 2008 - € 79,00

5° De Buris
Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2009 - € 295,00

IL BUONO DEL TERRITORIO

PEARÀ

ANTICA BOTTEGA DEL VINO
VIA SCUDO DI FRANCIA, 3
VERONA

Tel: +39 045 8004535
Sito Web: bottegavini.it

A Verona il bollito o lesso è quasi un'istituzione, ma solo se accompagnato dalla Pearà, la salsa tipica della cucina tradizionale di Verona. Il suo segreto sta nella ricetta, nei suoi ingredienti e nella cottura: più a lungo cuoce, più sarà buona. È fatta principalmente con midollo e pangrattato (o pane vecchio grattugiato), ma ci sono parecchie versioni della ricetta: c'è chi mette il formaggio grattugiato e chi no, chi la fa col brodo vegetale e chi no, chi ama una Pearà molto densa, chi più morbida...tutto sta nella proporzione tra pane e brodo. Mentre cuoce, la Pearà fa una crosticina sul fondo e per molti veronesi viene più buona se la si dimentica sul fornello, mescolandola il meno possibile. All'Antica Bottega del Vino, ad esempio, la fanno bollire per 4 ore a fuoco lento in una pentola in terracotta, aggiungendo il pepe alla fine: a discrezione, ma ne andrebbe tanto, motivo per cui il piatto è anche conosciuto come "peperata". Alla Bottega si trova accompagnata anche al cotechino e alla lingua salmistrata, felici di farla assaggiare agli ospiti stranieri, perché la Pearà è proprio solo veronese: "è un piatto povero, che però richiede del tempo e dell'amore per essere fatto". Tanto orgogliose le sue origini, che hanno dato vita addirittura ad una leggenda. Alboino, re dei Longobardi, prese in moglie Rosmunda, uccidendone però il padre Cunimondo in battaglia. La donna decise di lasciarsi morire di fame, ma il cuoco di corte inventò una salsa tanto gustosa e nutriente da rimettere in forze Rosmunda. Quella salsa saporita era appunto la Pearà.

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:

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Vini 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!

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES

« Se è Diam, dico Sì ! »
DIAM
Il garante degli aromi

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI