

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 183 - Febbraio 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



FEBBRAIO 2021

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA



QUINTARELLI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2012

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

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 237,00

Azienda: [Az. Agricola Quintarelli Giuseppe](#)

Proprietà: Fiorenza Quintarelli

Enologo: staff tecnico aziendale

Solo certezze sulle etichette a marchio Quintarelli: nome fra i più esclusivi del vino italiano, di chiara e riconosciuta fama internazionale, produttori dell'archetipo di Amarone. Oggi, Fiorenza coi figli Francesco e Lorenzo conducono questa straordinaria realtà, fondata dai genitori, dai vini stilisticamente inimitabili. Ecco allora l'Amarone della Valpolicella 2012 con frutti neri maturi e decise note minerali ad aprire un profilo olfattivo adamantino per pulizia e complessità a cui fanno da cornice nitidi sentori floreali, humus e sfumate note speziate di noce moscata e cannella; pieno, tannico e succoso il sorso ben equilibrato dall'acidità e da un bel ritorno sapido, lungo e balsamico il finale.

TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 97,00

Azienda: [S. Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Oggi, Tommasi Family Estate è diventato un vero e proprio gruppo viticolo, con vigneti e cantine situate in alcuni top terroir italiani (in Toscana, Lombardia, Puglia e Basilicata), ma il cuore batte ancora nel veronese, dove questa realtà ha cominciato il suo cammino agli inizi del secolo scorso e dove l'Amarone rimane saldamente il vino simbolo aziendale. Piccoli frutti rossi maturi, spezie rosse e agrumi canditi, caratterizzano il bouquet del Ca' Florian Riserva '12 fresco e pieno il sorso ben contenuto da una elegante cornice tannica, mentre il frutto nitido e polpato è ben contrastato dall'acidità, lungo e grintoso il finale. Di pari livello l'altro Cru De Buris.

SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri

Gli Speri, una delle aziende di riferimento della Valpolicella per storia e qualità, da oltre ottant'anni, posseggono uno dei vigneti più belli dell'areale, posto nella collina di Sant'Urbano, che la cantina ha, tra i primi produttori veneti, legato indissolubilmente al suo Amarone di riferimento. Al naso il frutto rosso del Sant'Urbano 2016 è nitido ed intenso, perfettamente maturo, suggestive le note balsamiche che rimandano alla menta e all'eucalipto, mentre una breve sosta nel bicchiere fa venir fuori bene le note speziate altrimenti timide e sfumate; grintoso il sorso ben centrato tra acidità, tannini e frutto, per un finale di gran bella persistenza aromatica.

ZYMÈ

Docg Amarone della Valpolicella Classico La Mattonara Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 234,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Celestino Gaspari è passato da una serie di esperienze enologiche molto importanti che, infine, lo hanno condotto ad uno sbocco quasi necessario: diventare produttore in prima persona. Oggi la sua azienda, Zymè, con sede a San Pietro in Cariano, conta su 30 ettari a vigneto situati, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, tra bianchi, spumanti, tagli bordolesi e, naturalmente, vini della Valpolicella. Tra questi il ruolo di superstar spetta, naturalmente, all'Amarone. Il Classico La Mattonara Riserva 2008 colpisce aromaticamente per maturità del frutto e abbondanza delle spezie, ad anticipare una progressione gustativa quasi imponente eppure di grande tensione.

EDITORIALE

CRESCERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA VALPOLICELLA

Da tempo il Consorzio della Valpolicella ha messo in atto un progetto "green" per i vigneti di uno degli areali più prestigiosi del Bel Paese. Si chiama "RRR" (Riduci, Risparmia, Rispetta) e mette in sinergia la sostenibilità ambientale, economica e sociale dal vigneto alla cantina. Un progetto che ha visto un aumento del 12% sul 2019, arrivando così a totalizzare ad oggi 1.210 ettari sul territorio e coinvolgendo ormai 142 aziende (un +73% dalle 82 del 2018). Una certificazione, quella targata RRR, che ha spinto il vigneto della prima Dop rossista del Veneto anche verso il biologico, che ora conta su 430 ettari certificati (+14% sul 2019 e raddoppiati rispetto al 2018) e su ulteriori 436 ettari attualmente in fase di conversione bio. Stiamo

parlando di una [denominazione](#) dai numeri e dall'estensione significativi, 8.400 ettari vitati in 19 Comuni della Valpolicella, dove lavorano 2.273 produttori di uve e 272 aziende imbottigliatrici, che nel 2019 hanno messo sul mercato 64 milioni di bottiglie, per un giro d'affari che in media si attesta sui 600 milioni di euro all'anno, di cui 350 imputabili al solo Amarone della Valpolicella. E dalle cantine arriva anche il segnale più convincente - almeno alla prova del bicchiere dei campioni arrivati in redazione, di cui presto vi racconteremo nella newsletter di assaggi settimanale *I Vini di WineNews* - con una folta schiera di realtà capaci di mettere in campo Amarone sempre più solidi: da [Pasqua](#) a Musella, da Albino Armani a Guerrieri Rizzardi, da Rocolo Grassi a I Campi, da Masi a Giovanni Ederle, senza dimenticare Valentina Cubi, Brolo dei Giusti, Rubinelli Vajol, Marco Mosconi, Giuseppe Campagnola, Bolla e Monte Zovo.

Buona lettura.

ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella,
Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Alberto, Carla e Nadia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Zenato è uno dei nomi nobili della viticoltura veneta. Il nucleo storico dei vigneti si trova a San Benedetto di Lugana, mentre in Valpolicella, l'azienda possiede, in zona Sant'Ambrogio, i vigneti impiantati a partire dal 1975. L'Amarone rappresenta il centro delle etichette aziendali, occupando da tempo l'élite di questa tipologia. E l'Amarone Sergio Zenato Riserva resta l'etichetta più emblematica. La versione 2015 possiede profumi di frutti rossi maturi, agrumi scuri e spezie orientali; in bocca il frutto ricco e ben contenuto da una fitta maglia tannica e da una vibrante acidità, che lo accompagna nel lungo finale di uno dei vini alfieri della Valpolicella.

PIETRO ZARDINI

Docg Amarone della Valpolicella Pietro Junior

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 74,00

Azienda: [Agricola Pietro Zardini](#)

Proprietà: Giampietro Zardini

Enologo: Giampietro Zardini

Pietro Zardini, consulente enologo e oggi sempre più impegnato nell'azienda di famiglia, conduce questa realtà con sede a San Pietro in Cairano. 10 gli ettari a vigneto per una produzione di 60.000 bottiglie, dallo stile ben ancorato alla tradizione ma proiettato verso la ricerca della fragranza e dell'equilibrio. L'Amarone Pietro Junior 2016 appare di un bel colore rosso scuro vivace e intenso, ad anticipare un naso sfaccettato che passa dalla ciliegia all'arancia per poi chiudere su tocchi netti di tabacco. In bocca, il vino attacca dolce ma sa anche proporre una spiccata sapidità, che rende il suo sorso succoso e invitante, amplificandone le doti gastronomiche.

SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 74,00

Azienda: [Azienda Agricola Secondo Marco](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Gli Speri è un nome e una storia non secondaria in Valpolicella. Marco, figlio di Benedetto, una dozzina di anni fa lascia l'azienda di famiglia per costruire un percorso tutto suo. Siamo a Fumane ed ecco Secondo Marco. Nei suoi 15 ettari a vigneto da cui si ottengono in media 75.000 bottiglie, la pergola veronese è tornata la forma d'allevamento predominante e in cantina il tempo è diventato l'assoluto protagonista, con i vini aziendali a maturare a lungo. L'Amarone Classico 2013 riesce ad esprimersi in modo assai convincente con aromi di frutta matura, rimandi di sottobosco e cenni speziati e balsamici. In bocca, il sorso è succoso e possente con tannini serrati e finale denso.

TERRE DI LEONE

Docg Amarone della Valpolicella Classico Terre di Leone Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 7.400

Prezzo allo scaffale: € 91,00

Azienda: [Terre di Leone Azienda Vinicola](#)

Proprietà: Chiara Turati, Federico Pellizzari

Enologo: Roberto Vassanelli

Federico Pellizzari e Chiara Turati dal 2005 hanno costituito il loro progetto enoico in Valpolicella e, precisamente in Valgatarà, nel comprensorio di Marano di Valpolicella. L'azienda conta su 7 ettari per una produzione di 40.000 bottiglie, che spaziano tra le denominazioni tradizionali dell'areale veronese (Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone). L'Amarone Terre di Leone Riserva 2011 si presenta dal colore rosso tendenzialmente aranciato, mettendo in evidenza aromi caldi di ciliegia e arancia rossa, con tocchi floreali a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso e alterna sapidità e dolcezza in un bel gioco di contrasti, fino ad un finale ancora su toni fruttati.

LA GRIFFE



ALLEGRI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Oseleta, Rondinella

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

L'azienda Allegrini dispone di 150 ettari a vigneto, distribuiti in **areali classici** della Valpolicella: Palazzo della Torre a Fumane, che prende il nome dalla monumentale Villa della Torre, anch'essa di proprietà Allegrini (uno dei posti più magici della Valpolicella); La Grola, nel comune di Sant'Ambrogio; La Poja, piccolo vigneto sempre inserito nel Podere La Grola; Villa Caverna a Mazzurega, sempre nel comune di Fumane come il vigneto Fieramonte (dove viene prodotto l'Amarone omonimo Riserva: notevoli le versioni 2012 e 2013, un vino storico dell'azienda, commercializzato fino al 1985, per tornare in portafoglio con l'annata 2011); infine Monte dei Galli nel comune di San Pietro in Cariano. La produzione media arriva in media ad 1.000.000 di bottiglie, ma le semplici cifre non riescono ad inquadrare le vicende di una delle aziende vitivinicole più importanti del veronese. Nell'espansione della viticoltura veneta, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso, Giovanni Allegrini fu protagonista e pioniere. Walter, il suo primogenito prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo della Valpolicella in modo innovativo. Oggi, gli altri due figli, Franco e Marilisa Allegrini, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, espandendosi anche in Toscana: a Bolgheri (con Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (con San Polo). Un'espansione che, evidentemente, non significa dimenticare i luoghi da cui tutto ebbe inizio, che restano il saldo fulcro produttivo della famiglia Allegrini, ma indicano, se mai, il peso dell'impresa con sede a Fumane, ormai protagonista indiscussa del vino italiano. Se non bastasse, nel recente passato, sono arrivati anche altri segnali a sottolineare, appunto, la visione a tutto tondo di Allegrini rispetto agli sviluppi più significativi del mondo del vino, con la distribuzione in Italia di etichette a dir poco di peso come quelle di Olivier Leflaive (2018) e Thibault Liger-Belair (2020). Non da ultimo Allegrini ha anche impresso una svolta nel suo "pedigree" enoico, senz'altro rossista, andando ad investire sulle vicine colline del Garda, dove si produce il Lugana, acquisendo 50 ettari nel Comune di Pozzolengo, che stanno progressivamente per essere completamente vitati. L'Amarone 2016 è ricco di frutto e note speziate, con accenni tostati intensi quanto ben amalgamati. In bocca è coerente e solido, di bella intensità, capace di chiaroscuri che incrociano sensazioni di erbe officinali e sensazioni più dolci e morbide. Chiude su un tannino serrato, ben presente, ma di ottima fattura.





SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Reius

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet

Bottiglie prodotte: 44.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori, Cantine Sociale di Colognola

Enologo: Marco dell'Eva, Franco Bernabei

L'azienda della famiglia Sartori è una presenza storica in Valpolicella, con le prime tracce della sua attività vitivinicola risalenti all'Ottocento. Oggi la cantina con base a Negrar è una delle realtà più rilevanti dell'areale con una produzione complessiva di 16.000.000 di bottiglie. Il portafoglio è incentrato sulle varie denominazioni venete, ma il suo fulcro è rappresentato dai vini della Valpolicella. Tra questi recita il ruolo di protagonista l'Amarone, che nel Reius incarna una delle versioni più riuscite. L'annata 2015 possiede aromi fruttati rigogliosi e maturi con tocchi affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è possente, morbido e ben bilanciato.

MONTE DEL FRÀ

Docg Amarone della Valpolicella Classico Tenuta Lena di Mezzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte del Frà](#)

Proprietà: Eligio, Claudio e Marica Bonomo

Enologo: Claudio Introini

La cantina dei fratelli Bonomo è una delle realtà più solide del panorama enoico veronese, forte di 197 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie. Lo stile dei vini ha una fisionomia centrata, dove, oltre ad una buona sintonia con il territorio d'origine, non mancano finezza e godibilità. L'Amarone Tenuta Lena di Mezzo 2016 ha il timbro tipico della famiglia Bonomo: mai troppo carico e muscoloso, ma sempre giocato su toni di raffinata eleganza. Al naso amarena sotto spirito e cioccolato a seguire rosa thea appassita, grafite ed erbe officinali; il sorso gioca tra un bel frutto succoso, tannini fitti, maturi e dolci e una fresca corrente acida che ne esalta la bevibilità.

BEGALI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Begali Lorenzo](#)

Proprietà: famiglia Begali

Enologo: Lorenzo e Giordano Begali

Lorenzo Begali, insieme ai figli Tiliana e Giordano, gestisce un'azienda familiare che conta su 12 ettari a vigneto, nei comuni di San Pietro in Cariano e Negrar, per una produzione di 90.000 bottiglie. Si tratta di una realtà produttiva tra le più veraci della Valpolicella, con vini di grande solidità e rispettosi della tradizione. Il Monte Ca' Bianca Riserva 2015, affinato in legno grande e piccolo, è fitto ed ampio al naso, con riconoscimenti di frutto rosso molto maturo, fichi secchi, spezie, e più fresche note erbacee. Solido ed avvolgente il sorso è succoso e continuo, non privo però di una sorprendente verve acida, che conduce ad un finale lungo e balsamico.

BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Case Vecie

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 51,00

Azienda: [Azienda Agricola Brigaldara](#)

Proprietà: Stefano Cesari

Enologo: Enrico Nicolis

Stefano Cesari gestisce una bella azienda a San Floriano, non lontano da San Pietro in Cariano nel cuore della Valpolicella, che conta su 50 ettari a vigneto, da cui si ricavano 300.000 bottiglie di media. I vini sono giocati su un mix derivato dai diversi versanti su cui sono piantate le vigne, che comprende sia prodotti sottili ed agili che potenti e solidi. L'Amarone Case Vecie 2015 possiede profilo olfattivo con note di frutta rossa matura, rosa e cioccolato, con cenni balsamici e spezie a rifinitura. Il sorso è possente e si muove non privo di tonicità, grazie ad una bella spina acida e un ricamo tannico articolato. Lungo e segnato dal potente ritorno del frutto il finale.

VINTAGE



TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi

Vendemmia: 1997

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: fratelli Tedeschi

Enologo: Lorenzo e Riccardo Tedeschi

I Tedeschi producono vini di qualità in maniera continuativa già dagli anni '60 del secolo scorso ed oggi incarnano una realtà significativa della Valpolicella, con 48 ettari a vigneto e una produzione media di 500.000 bottiglie. Il progetto enologico della famiglia ha da sempre privilegiato il "genus loci", come testimonia il Cru Monte Olmi, uno dei primissimi dell'areale, promuovendo con convinzione questo approccio per l'Amarone e rendendolo un patrimonio condiviso. A quello che ormai è un vino storico, ricavato da "single vineyard" (è ottenuto nei vigneti di proprietà a Pedemonte, di cui 2,5 ettari terrazzati costituiscono, appunto, il Monte Olmi) se ne sono aggiunti altri, sempre prodotti con la medesima filosofia, ottenuti da acquisizioni più recenti come quelle in zona Maternigo e quelle in zona Fumane e Sant'Ambrogio. Tornando al Cru dai natali più antichi, la versione 1997, possiede naso ancora dal fruttato maturo ben leggibile, con qualche cenno sotto spirito e una profonda affumicatura che si accoppia a note di spezie dolci. In bocca, il sorso è avvolgente e caldo, con ritorni fruttati e speziati ad allargarne il finale.

L'OUTSIDER



BERTANI

Doc Valpolicella Classico Le Miniere

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Bertani Domains S. Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains - Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

Vini che propongono una rilettura in una chiave contemporanea, ma non banale, di un classico. Questo il senso del progetto "Bertani Cru" di Valpolicella (che comprende due etichette ottenute da due distinti vigneti della Tenuta Novare, il Classico Le Miniere e il Superiore Ogni-santi), per liberare il rosso veronese dalla gabbia dell'appassimento. Un metodo tradizionale di vinificazione, che fa parte senz'altro della storia enoica locale, ma enologicamente limitante se l'obiettivo è quello di rendere più nitida e coerente l'espressione dei vitigni e del "genus loci". Un'esigenza sempre più necessaria, per ricollocare vini forse di concezione troppa antica su un piano più elevato. L'operazione parte da un marchio certamente legatissimo alla tradizione, ma al contempo dalla cifra stilistica mai caricaturale o eccessiva, che, se mai, ha sempre ricercato complessità ed equilibrio nei suoi vini. Ecco allora il Valpolicella Le Miniere 2019 dai tratti aromatici fragranti di ciliegia, mirtillo, fragola e lampone, con cenni di pepe a rifinitura. In bocca, il sorso è tonico, sapido e vivace con rimandi balsamici e tocchi gessosi nel finale.



OSTERIA CAFFÈ MONTE BALDO

VIA ROSA, 12 - VERONA

Aperta nel 1909, premiata "Ristorante Tipico di Verona", all'Osteria Caffè Monte Baldo (tel. +39 045 8030579) i piatti tipici della cucina veronese sono un must, senza dimenticare la celebre selezione di deliziose tartine da aperitivo. La sua enoteca è una tra le più fornite della "capitale" dell'Amarone, segnalata da "Wine Spectator" per le oltre 300 etichette e le grandi annate disponibili anche al bicchiere:

COSA VENDE

Rubinelli Vajol, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011 - € 130,00

Articolato e complesso, dolce e allo stesso tempo teso

Accordini, Amarone della Valpolicella Classico Il Fornetto 2012 - € 120,00

Precisione d'esecuzione e stile ben leggibile nel rosso top di casa Accordini

Vigneti di Ettore, Amarone della Valpolicella Classico 2015 - € 60,00

Un Amarone di impatto immediatamente piacevole e per nulla banale

Masi, Amarone della Valpolicella Mazzano Riserva 2011 - € 115,00

Una tra le etichette storiche del marchio che è anch'esso storia dell'Amarone

Monte dall'Ora, Amarone della Valpolicella Classico Stropa 2011 - € 115,00

Profumi di frutta rossa in confettura e bocca succosa e larga

Monte dei Ragni, Amarone della Valpolicella Classico 2012 - € 140,00

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

La Giuva, Amarone della Valpolicella L'Aristide Riserva 2013 - € 180,000

Interessante declinazione di Amarone in un'annata da non scordare

Ca' Rugate, Amarone della Valpolicella Classico Punta Tolotti 2013 - € 65,00

Interpretazione rossista ben riuscita di un'azienda storicamente bianchista

Le Maragnole, Amarone della Valpolicella Camporocco I Corsi 2013 - € 70,00

Elegante, succoso e di grande spessore aromatico

Fumanelli, Amarone della Valpolicella Classico 2011 - € 70,00

Lussureggiante e armonico, Amarone dal respiro ancora fragrante

COSA CONSIGLIA

Allegrini, Amarone Valpolicella Classico Fieramonte Riserva 2011 - € 300,00

Il ritorno di un grande classico Amarone a marchio Allegrini

Bertani, Amarone della Valpolicella 2006 - € 145,00

Una vera e propria sicurezza, vino simbolo della tradizione

Romano Dal Forno, Amarone della Valpolicella 2011 - € 390,00

Uno degli Amarone più conosciuti al mondo

Quintarelli, Amarone della Valpolicella Classico 2012 - € 280,00

Lo stile classico e rigoroso da sempre simbolo dell'Amarone

Speri, Amarone della Valpolicella Classico Monte Sant'Urbano 2012 - € 88,00

Una delle etichette che hanno fatto la storia della Valpolicella

Zýmë, Amarone della Valpolicella Classico 2013 - € 115,00

Stile intrigante per un grande rosso capace di stare con i migliori

Masi, Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe Riserva 2012 - € 98,00

Precisione d'esecuzione per un vino che sta tra modernità e tradizione

Meroni, Amarone della Valpolicella Classico 1998 - € 130,00

Interessante declinazione del rosso più importante del Veneto enoico

Tedeschi, Amarone Valpolicella Capitel Monte Olmi Riserva 2006 - € 155,00

Un'etichetta ormai saldamente tra i riferimenti della Valpolicella

Tommaso Bussola, Amarone della Valpolicella TB 2013 - € 110,00

Un rosso rigoroso e senza compromessi come nella tradizione di casa

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CORTE SANT'ALDA

Docg Amarone della Valpolicella Valmezzane

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 6.700

Prezzo allo scaffale: € 90,00

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

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Marinella Camerani

L'Amarone Val di Mezzane 2010, fragrante e ancora del tutto godibilissimo, alterna al naso aromi di fiori leggermente appassiti a piccoli frutti rossi, spezie a tabacco, grafite a tocchi affumicati, in un gioco di sfumature continue. In bocca, il sorso è ampio e succoso, con l'acidità a dettare il ritmo di uno sviluppo avvolge e di un finale intenso. Una vita spesa tra i vigneti a partire dal 1985 quella di Marinella Camerani, che pionieristicamente è passata prima al biologico e poi al biodinamico in un percorso virtuoso tutto all'insegna del rispetto ambientale, regalando al Veneto enoico una serie di etichette di bella e affascinante personalità e definizione. Oggi Corte Sant'Alda, con sede a Mezzane di Sotto, conta su 19 ettari per una produzione di 90.000 bottiglie e in azienda è arrivata a dare manforte anche la figlia di Marinella, Federica, con cui è partito il progetto enologico "Adalia", una serie etichette, ricavate da 4 ettari di vigneto ad hoc, dall'impostazione stilistica più immediata della consueta produzione di Corte Sant'Alda, non rinunciando però a complessità e al carattere.

LA SORPRESA



SEREGO ALIGHIERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

Dante Alighieri visse a Verona alcuni anni del suo esilio. Suo figlio Pietro decise di rimanervi acquistando nel 1353 i terreni di Casal dei Ronchi a Gargagnago, in Valpolicella Classica. Casa e terreni, dopo venti generazioni, sono di proprietà dei Serego Alighieri, discendenti diretti del Sommo Poeta. Dal XV secolo producono vini e contribuiscono alla storia di questo areale. L'Amarone Vaio Armaron 2013, che comprende nel suo classico uvaggio anche la Molinara, clone Serego Alighieri, possiede aromi di frutta rossa sotto spirito, confettura di prugne e cacao, ad anticipare una bocca sontuosa, dai tannini ben risolti e dal finale lungo con ritorni fruttati e speziati. Oggi gli ettari vitati della tenuta di Sant'Ambrogio sono 45 per una produzione di 800.000 bottiglie distribuite da Masi (che contribuisce agli Amarone di alto profilo con il Mazzano e il Costasera, quest'ultimo interpretazione piena e succosa nella Riserva 2015). La collaborazione comprende anche la Toscana, nell'areale del Montecucco, con i Poderi del "Bello Ovale", come Dante chiamò nella Divina Commedia la sua terra nataia che non avrebbe rivisto.



SPUNTATURE

AMARONE DI NOME, MA NON DI FATTO

L'Amarone è ormai un vino che può essere definitivamente descritto come un prodotto moderno con il cuore antico, o, come lo definirono in Usa agli albori del suo successo "the gentle giant" (il gigante gentile). Già, perché stiamo parlando di un vino dall'intensità da primato, capace di convivere con quella speciale dolcezza, che è il tratto distintivo di questo rosso. Un vino ottenuto da un processo produttivo antico, benché affinato nel corso degli anni - l'appassimento - che, al tempo, non può snaturare la sua finalità, nata quando, per toccare la questione più dirompente, le condizioni climatiche della Valpolicella erano assai diverse. Ed è proprio su questa questione che si concentrano possibili criticità, mentre non mancano realtà produttive alla ricerca di una dimensione stilistica più moderna, verrebbe da dire; realtà le cui radici rimandano ad un passato ancora più lontano (Cru, strategie di affinamento meno convenzionali, utilizzo di vitigni di antica coltivazione anche minori, etc.). Ad oggi, l'Amarone resta un vino moderno per la sua capacità di catturare i palati dei nuovi mercati, prima degli Usa oggi della Cina, grazie a quella sua dolcezza di fondo che, lo porta senz'altro lontano dal suo nome (che deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto della Valpolicella da cui ebbe origine). Tant'è che 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. Una caratteristica questa che è il successo stesso dell'Amarone, ma che, con il clima che cambia e, soprattutto, con i gusti in evoluzione, potrebbe trasformarsi in qualcosa d'altro.

IL BUONO DEL TERRITORIO



STORTINA VERONESE

POLTRONIERI SALUMI
VIA MOLINO DI SOPRA, 6
NOGARA (VR)

Tel: +39 0442 510779

Sito Web: www.poltronierisalumi.com

La Stortina Veronese è un salume tipico del Basso Veronese. Viene prodotta seguendo un'antica ricetta ed è Presidio Slow Food. Lo produce di grande qualità il salumificio Poltronieri di Nogara, che ne offre una versione di riferimento. Le carni, necessariamente di suini allevati in loco, vanno a costituire un macinato a grana media, agliato e speziato prima di essere insaccato nella budella. Unica differenza con la vecchia preparazione, per ovvie ragioni sanitarie, è l'utilizzo della budella della torta bovina sotto sale, anziché della budella dell'animale stesso. Si ottengono così dei salamini corti e leggermente ricurvi da cui il nome "stortina". Il salume dopo un breve periodo di asciugamento, raggiunge la giusta maturazione con la stagionatura. La pezzatura tradizionale era di 150 grammi ma proprio queste piccole dimensioni non gli permettevano di conservarsi per lunghi periodi. Il prodotto odierno è la Stortina veronese sotto lardo. Con il lardo dello stesso maiale salato e macinato, che serve da protezione del prodotto dall'ambiente esterno. Questo "coperchio" di lardo viene tolto prima del consumo e il salumino è così pronto per essere mangiato, morbido e profumato. Poltronieri Salumi è una piccola azienda, situata a 25 chilometri da Verona, a conduzione familiare, dall'approccio artigianale. È alla terza generazione di maestri salumieri, il che ha permesso di tramandare le ricette tipiche locali, unendo al contempo l'avanzamento tecnologico e l'aggiornamento ai più contemporanei standard qualitativi.



PAROLA DI RISTORANTE

CAFFÈ DANTE

PIAZZA DEI SIGNORI, 2 - VERONA

Tel: +39 045 8000083

Sito Web: www.caffedante.it

Il Caffè Dante Bistrot di Verona è il ristorante di proprietà della famiglia Tommasi nel pieno centro della città di Romeo e Giulietta, che incrocia la cucina tradizionale del territorio, valorizzata dallo chef veronese Mattia Meneghelo maniacale nella scelta e nella ricerca delle materie prime locali, con un'attentissima selezione dei migliori vini della zona e non, culminata, per ben tre anni di fila, con il premio ad hoc "Grand Awards" della rivista statunitense "Wine Spectator". Il menù comprende sia mare che terra, con le specialità di quest'ultima categoria a proporre, per fare alcuni esempi: battuta al coltello di agnello Brogna della Lessina; manzo marinato nel Valpolicella Tommasi; pasta e fagioli; tortello alle carote e paprika con ragù al coltello di coniglio nostrano e olive del Garda; il tiramisù del Dante.

LA TOP 5 DEL "CAFFÈ DANTE"

- 1° Tommaso Bussola - Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto 2013 - € 90,00**
Trenta mesi in tonneau, svelano un vino opulento e morbido, voluttuoso e lungo
- 2° Bertani - Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2000 - € 210,00**
Probabilmente tra gli Amarone più longevi ed eleganti
- 3° Tommasi - Amarone della Valpolicella De Buris Riserva 2009 - € 295,00**
Rosso potente, espressivo e importante, per certi aspetti paradigmatico
- 4° Tedeschi - Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva 2011 - € 78,00**
Un vino ormai classico e che ha valorizzato, tra i primi, i Cru della Valpolicella
- 5° Le Guaite di Noemi - Amarone della Valpolicella 2008 - € 90,00**
Rosso di spessore, prodotto da una boutique winery tutta al femminile



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
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

