

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 195 - Febbraio 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

FEBBRAIO 2022

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA



GIUSEPPE QUINTARELLI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013

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

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Azienda Agr. Quintarelli Giuseppe](#)

Proprietà: Fiorenza Quintarelli

Enologo: staff tecnico aziendale

SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Spéri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Spéri

Enologo: Alberto e Giuseppe Spéri

DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Azienda Agr. Dal Forno Romano](#)

Proprietà: Romano Dal Forno

Enologo: Marco Dal Forno

BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Valpantena

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

A condurre questa storica azienda della Valpolicella - con tutta probabilità, la più rappresentativa, almeno dal punto di vista della tradizione produttiva - ci sono Fiorenza, figlia del fondatore Giuseppe Quintarelli, con i figli Francesco e Lorenzo, che hanno lasciato, con grande sensibilità, l'impronta stilistica aziendale uguale a sé stessa, *austera e solenne*, come è sempre stata. L'Amarone Classico 2013 profuma di frutta rossa in confettura, viole, fiori leggermente appassiti, spezie, cacao, tabacco e di un bel rimando iodato a rifinitura. La bocca è decisamente sapida e si accompagna ad un frutto maturo e a tannini fitti e vivaci, fino al persistente finale balsamico.

(are)

Questo Amarone è un cru ottenuto interamente dalla tenuta più prestigiosa della famiglia Spéri, il vigneto Sant'Urbano, nel Comune di Fumane ad un'altitudine tra i 280 e 350 m/slm. Parliamo di un appezzamento di origine vulcanica che presenta caratteristiche basaltiche miste a scisti calcareo - cretacee, un mix che nel vino si esprime con buone componenti estrattive e aromatiche, nonché attraverso freschezza e finezza dei profumi. È l'unico Amarone aziendale prodotto esclusivamente con le migliori uve del vigneto Monte Sant'Urbano. La ricca presenza di minerali del particolare terreno ne sviluppano a pieno la profondità, l'estremo equilibrio e la sua notevole eleganza.

(Francesca Ciancio)

Dal 2020, a portare avanti i successi di un'azienda che ha saputo trasformarsi in un vero e proprio mito per gli appassionati di Amarone, c'è Marco Dal Forno, deciso a continuare nel solco della profonda esperienza maturata dal padre Romano, riassumibile in un'attenzione a dir poco maniacale sia in vigna che in cantina. L'Amarone Vigneto Monte di Lodoletta 2015 profuma di frutti di bosco maturi, rimandi balsamici, erbe aromatiche e rose appassite. In bocca, il sorso è ben bilanciato tra un frutto polposo e una buona dose di acidità, con i tannini, assai levigati, a fare da contrappunto. Lungo il finale ancora sul frutto, questa volta l'arancia, insieme a tocchi di liquirizia.

(are)

È l'Amarone più giovane della monografia, questo Valpantena di Bertani, e ci ha convinti per freschezza e carnosità: lampone, uva spina e vaniglia, qualche accenno di violetta si propongono vivaci al naso e in bocca, dove risulta piacevole per scorrevolezza ed elegante nelle sue note balsamiche, iodate e lievemente amaricanti. Bertani, da qualche anno, prende le misure della Valpantena, per dare riconoscibilità e valore alla valle che ha dato origini all'azienda nel 1857. Oltre un secolo e mezzo di narrazione e di studio "matto e disperato", permettono oggi a questa cantina di scrivere la storia sia classica che innovativa della Valpolicella, con argomenti solidi e bicchieri persuasivi.

(ns)

EDITORIALE

OLTRE LA PANDEMIA, E NON SOLO

Con 35 milioni di bottiglie di Ripasso, 20 milioni di Valpolicella e 19 milioni di Amarone (dati Wine Monitor-Normisma), la Valpolicella, nel 2021, ha segnato una *crescita per tutti i suoi vini* di punta, con la produzione anch'essa positiva (+8,6% sul 2020). La *performance di mercato* aumenta oltre il 16% sul 2020, in linea con l'imbottigliato (+15,3%). Numeri che raccontano, oltre al naturale "rimbalzo" post pandemico, una denominazione in salute che, accanto alle realtà produttive dai grandi numeri (che ancora "fanno la voce grossa", soprattutto quelle cooperative) sta anche godendo dell'apporto dei produttori di piccole dimensioni, che nell'ultimo trentennio, si sono affrancati dalla produzione di solo uve per terzi, passando in prima persona all'imbottigliato, con progetti, molto spesso, assai convincenti, ed arricchendo uno scenario articolato e comune a larga parte del Bel Paese enoico. Un quadro, quello veronese, composito e, soprattutto, specie nel recente passato, alla ricerca di nuove sfide qualitative e stilistiche. Una tendenza che esce anche dall'ultimo "sguardo" di WineNews sul fronte Amarone, dopo le monografie del *2019-2020-2021*, a mostrare una molteplicità di vini che avrebbero meritato le pagine della nostra Newsletter: a partire dal balsamico Amarone Costasera Riserva 2016 di Masi, *cantina familiare* dalla secolare cultura aziendale, quotata in borsa dal 2015, al ben profilato Riserva 2015 di Rocca Sveva; dal fruttato Amarone 2017 di Pasqua al concentrato Reius 2016 di Sartori; dal vivace Amarone 2016 di Rocolo Grasi, al raffinato 2015 di Marco Mosconi; dal saporito Campilunghe 2017 di I Campi, al succoso 2015 di Musella, fino allo speziato Morar 2012 di Valentina Cubi.

Buona lettura.

ZYMÈ

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 99,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

L'Amarone Classico 2016, dal colore rubino intenso e profondo dall'unghia granato appena accennata, si apre al naso con toni di frutta rossa matura, fiori appassiti, spezie e tabacco, con successivi tocchi erbacei e balsamici. La bocca è di grande spessore e al contempo dinamica, con frutto e tannini perfettamente amalgamati, fino ad una chiusura sapida e di grande persistenza aromatica. Zymè è la creatura di Celestino Gaspari. La cantina, in attività dal 1999, ha oggi una [solida reputazione](#) nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie.

(are)

TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
La Fabriseria Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 200,00

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

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

La [conoscenza approfondita](#) del territorio ha reso l'azienda della famiglia Tedeschi un riferimento della Valpolicella e le sue etichette sono davvero una sicurezza. In più, nel recente passato, c'è da aggiungere anche un cambio di passo stilistico, verso vini più raffinati e chiaro-scurali, sempre più in equilibrio e dalla beva più agile. Come è nel caso dell'Amarone La Fabriseria Riserva 2015 che possiede aromi intensi sul frutto rosso sotto spirito, ma anche lampi dai rimandi alle erbe aromatiche e alle spezie, con tocchi leggermente balsamici. In bocca, il sorso è succoso, il frutto è dolce ma contrastato dall'acidità, che lo rinvia ad un finale non privo di ampiezza.

(fp)

TOMMASO BUSSOLA

Docg Amarone della Valpolicella
Classico TB Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 9.356

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: Azienda Agr. Tommaso Bussola

Proprietà: Tommaso Bussola

Enologo: Paolo Bussola

L'Amarone TB Riserva 2011 profuma di frutti di bosco in confettura e prugne secche, liquirizia, sottobosco, e spezie. Compatto, spesso e sapido il sorso, dai tannini fitti e dal finale intenso. Tommaso Bussola ha cominciato, pionieristicamente, a coltivare le sue vigne nel 1977 nella tenuta dello zio Giuseppe, passando nel 1983 anche alla vinificazione e alla commercializzazione dell'imbotigliato. Attualmente è affiancato in azienda dalla moglie Daniela e dai figli Paolo e Tommaso. I vigneti della cantina con sede a Negrar si estendono per 15 ettari, ad altezze comprese fra i 300 e i 420 metri sul livello del mare, e contano su ceppi anche di età tra i 40 e i 60 anni.

(are)

ALLEGRIINI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Fieramonte Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 320,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

L'Amarone Fieramonte Riserva 2013 possiede naso ampio e intenso dai rimandi al sottobosco, ai balsami, alle spezie, alla macchia mediterranea, e alla grafite. In bocca, l'attacco è morbido e fruttato, la progressione avvolgente, i tannini ben profilati e tonici, il finale è succoso, lungo e molto persistente. Fieramonte è un vigneto posto a Mazzurega di Fumane che appartiene alla [famiglia Allegrini](#) da molti anni e fino al 1985 qui nasceva un Amarone che coniugava potenza ed eleganza. Nel 1985, purtroppo, molte viti si ammalarono e la produzione fu interrotta. Nel 2001, il vigneto è stato reimpiantato e, con l'annata 2011, è tornato fra le etichette top di Allegrini.

(fp)

LA GRIFFE



TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Ca' Florian Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Tommasi Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Non sappiamo se sia il vino del cuore della famiglia Tommasi. Di certo l'Amarone Ca' Florian rappresenta una tappa importante dell'evoluzione dell'azienda veneta che nasce nel cuore della Valpolicella, ma che oggi ha estensioni vitivinicole in diverse regioni d'Italia. Ca' Florian sa anche molto di casa perché questa etichetta nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal cru omonimo, uno dei più prestigiosi vigneti della famiglia Tommasi e soprattutto dal luogo dove tutto ha avuto inizio, nel lontano 1902 a San Pietro in Cariano. Qui infatti, accanto alla casa che fu del nonno Giacomo, ci sono i primi vigneti della famiglia, insieme alle antiche arele - i graticci in bambù tipici per l'appassimento delle uve - alle marogne - i vigneti terrazzati con i muretti a secco - e alle pergole veronesi. Un angolo di tempo che è stato, ma che fa da monito alle generazioni successive. Ecco perché questa riserva è anche un omaggio alle umili origini di nonno Giacomo. E una cosa preziosa ha una tiratura limitata, come questo vino che non supera le 9mila bottiglie e che può essere lasciato in cantina per un bel po', anche qualche decennio. Parlavamo di tappe. Ve ne sono alcune che segnano degli spartiacque e l'idea di questa etichetta nasce anche da lì, di fare qualcosa che fosse un ponte tra passato e futuro. La prima annata risale al 1990 e l'enologo era - ed è tutt'ora - un giovane Giancarlo Tommasi. Il suo mentore è il professor Roberto Ferrarini e insieme pensano a un Amarone che sia in perfetto equilibrio fra passato e contemporaneità. Nasce come etichetta "classica" e diventa Riserva a partire dal 2007. Il lavoro in vigna è scrupoloso per ottenere la giusta maturità delle uve, che una volta vendemmiate finiscono nei fruttai per l'appassimento. La fermentazione alcolica avviene in tini di legno ed ha durata di circa un mese. Il liquido affina per un anno in tonneau da 500 litri e per altri 3 in botti grandi in Rovere di Slavonia prima della messa in bottiglia, dove sosta un ulteriore anno. Cosa racconta il Ca' Florian dell'[impegno dei Tommasi](#)? Sicuramente della voglia di un vino di classe, che non ceda spazio alla sottigliezza, ma che, al contrario, faccia dell'intensità e della potenza due cifre importanti. Si può definire senza dubbio austero, complesso, un vino che ha bisogno di tempo, ma che si rivela anche goloso in bocca, grazie a quell'insieme di sensazioni che fanno pensare alla mora, alla marasca e al cacao. Torna a essere più ritroso e sofisticato nelle note di grafite e liquirizia. Quindi un vino da compagnia, ma che può stare nel bicchiere anche da solo, senza alcun piatto ad accompagnarlo.

(Francesca Ciano)





MASSIMAGO

Docg Amarone della Valpolicella SVM 400

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 1.233

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Massimago Società Agricola](#)

Proprietà: Camilla Rossi Chauvenet

Enologo: Valentino Ciarla

Un'interpretazione di Amarone della Valpolicella davvero convincente, quella offerta dal SVM 400 2016 di Massimago. Non solo perché ci restituisce un vino ben fatto, ma anche perché esce un po' dal "coro". I suoi profumi sono fragranti e vanno su registri floreali incisivi, con qualche tocco speziato più scuro. In bocca, il sorso è succoso ed energico, dalla struttura ben profilata e dal finale profondo e ritmato. A guidare questa realtà, (12 ettari a vigneto in biologico, posti nella Vallate di Mezzane, in unico corpo con altezze sul livello del mare oscillanti tra gli 80 e i 400 metri sul livello del mare e terreni caratterizzati da substrati argillo-calcarei) c'è, dal 2003, Camilla Rossi Chauvenet.

(fp)

MONTE DEL FRÀ

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Scarnocchio Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

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

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Claudio Bonomo

Monte del Frà, della famiglia Bonomo, 197 ettari per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, ha la sua sede aziendale a Custoza, ma, con sempre maggiore impegno, il suo sguardo si sta spostando con successo verso la Valpolicella e i suoi vini, come dimostra l'etichetta oggetto del nostro assaggio. L'Amarone Scarnocchio Riserva 2016, prodotto dalla Tenuta Lena di Mezzo profuma di pietra focaia, frutti rossi maturi, macchia mediterranea, fiori macerati, spezie, cacao e un tocco tostato. Giocato sulla godibilità, il sorso possiede equilibrio tra la sua componete acida, il frutto e quella alcolica, con tannini ben profilati e finale persistente e incisivo.

(fp)

BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella
Case Vecie

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Brigaldara](#)

Proprietà: famiglia Cesari

Enologo: Marco Furia, Enrico Nicolis

L'Amarone Case Vecie prende il nome dall'omonimo vigneto situato nel comune di Grezzana, in Valpantena. Un appezzamento che, grazie ad esposizione e altitudine, consente una piena maturità delle uve, adatte poi all'appassimento in cassette riposte in fruttai. Qui avviene il lento e naturale riposo del frutto che darà poi i suoi aromi caratteristici. Non a caso si parla di un Amarone da "vigne alte" che, nonostante l'appassimento, può giocare appieno su acidità e freschezza. Annata molto bella che ha dato alla beva un imprinting elegante e che rimanda alle erbe aromatiche. Non mancano le classiche note di mirtillo rosso, di cannella e di pepe. Il finale di tabacco rende il sorso intrigante.

(Francesca Ciano)

TENUTA SANT'ANTONIO

Docg Amarone della Valpolicella
Antonio Castagnedi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Tenuta Sant'Antonio S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Castagnedi

Enologo: Paolo Castagnedi

L'Amarone Antonio Castagnedi 2017 possiede profumi di frutti di bosco e ciliegie sotto spirito, arancia candita, con tocchi di tabacco, liquirizia e spezie. In bocca, il sorso è rotondo e godibile, con tannini dolci e finale ampio, dai rimandi che tornano ai frutti rossi e alle spezie. La Tenuta Sant'Antonio, 100 ettari a vigneto per una produzione di 700.000 bottiglie, nasce alla metà degli anni Novanta grazie ai fratelli Castagnedi. Oggi, è una realtà medio-grande nel panorama della Valpolicella (l'azienda produce anche Soave), ma il cuore pulsante dell'azienda batte sempre nella collina di San Braccio, da cui tutto è partito e da cui tutto continua ad essere coordinato.

(fp)

VINTAGE



ZENATO

Doc Amarone della Valpolicella
Classico Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 21.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: famiglia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Non è così raro imbattersi nelle degustazioni verticali che Le Famiglie Storiche organizzano, coinvolgendo le tredici aziende vitivinicole dell'associazione. Segno di storie profonde e di vini convincenti anche sul lungo periodo, almeno per la maggior parte delle volte. È questo il caso dell'Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva 2005, che oltre alle note fruttate dolci e surmature - favorite dall'età e, ovviamente, dalla tecnica dell'appassimento - preserva una vena balsamica e pepata e un'aderenza tannica sorniona, che rende il sorso vivo e saziante. La cura che viene dedicata a questa Riserva da parte della famiglia Zenato è nota: questa etichetta fu ideata dal fondatore Sergio e da sua moglie Carla (oggi affiancata con [passione](#) dai figli Nadia e Alberto), per imbottigliare i migliori acini delle migliori annate dalle vigne della Tenuta Costalunga a Sant'Ambrogio. La prima edizione firmata uscì nel 1980 e da allora sono una ventina le annate prodotte. La 2005 non fu facile, fra una primavera fresca, mesi dal clima caldo e irregolare e le piogge di agosto e settembre; ma sorprese poi in cantina, dando risultati inaspettatamente favorevoli.

(ns)

L'OUTSIDER



PIEROPAN

Docg Amarone della Valpolicella
Vigna Garzon

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Pieropan](#)

Proprietà: famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

Questa "scheda speciale" sembra cucita addosso al vino in questione. La celebre cantina della famiglia Pieropan è - come sappiamo - indissolubilmente legata al Soave, di cui interpreta il territorio e le sue uve dalla fine del 1800. Eppure il talento non si dà tregua. Dopo il successo degli anni Settanta e Ottanta, la famiglia si rivolge alla Valpolicella, con l'acquisto nei primi anni 2000 di Villa Cipolla a Tregnago, nella Val d'Illasi, sui 500 metri di altezza del Monte Garzon. L'antica dimora del Settecento viene restaurata e nei suoi pressi viene costruita la cantina, dove deve affinare il vino ottenuto dai suoi vigneti. Lo stile della famiglia Pieropan, tramandata da Leonildo ai figli Andrea e Dario e mantenuto dalla moglie Teresita, è inconfondibile. Anche l'Amarone non manca, infatti, di freschezza ed eleganza, merito anche della scelta di non fare fermentazione malolattica. Ne risulta un vino molto saporito eppure longilineo: succoso già all'olfatto di mora e arancia tarocco, profuma anche di fiori bianchi e rovi, con cenni ematici; il sorso scorre croccante, sorretto da una fresca vena vegetale, pepe e un tannino ben calibrato.

(ns)



ENOTECA DELLA VALPOLICELLA

VIA OSAN, 45 - FUMANE (VR)

L'[Enoteca della Valpolicella](#) - ma non solo: la sua cucina di territorio è da provare - si trova a Fumane (tel. +39 045 6839146), in uno degli areali più importanti dove si producono i classici vini del veronese, ed offre un ricco spaccato della produzione della denominazione, ben rafforzato anche da una puntuale lettura sulle etichette proposte dal meglio dell'Italia enoica:

COSA VENDE

Arunda, Metodo Classico Phineas III - € 67,00

Fragrante e di bella sapidità, è spumante che non teme confronti

Falkenstein, Alto Adige Val Venosta Pinot Nero 2018 - € 27,00

Una delle varietà attualmente più ambite nella sua declinazione altoatesina

Alois Lageder, Dolomiti Bianco Cason Bianco 2015 - € 38,00

Bianco di carattere e personalità, da uno dei top player dell'Alto Adige enoico

Vie di Romans, Venezia Giulia Bianco Dut Un 2019 - € 43,00

Un nome classico per una declinazione bianchista friulana altrettanto classica

Damijan Podversic, Venezia Giulia Malvasia 2016 - € 43,00

Sapidità e profondità unita a spessore e forza in un solo vino

Cottanera, Etna Rosso Barbazzale 2020 - € 10,00

Uno dei rossi attualmente più sulla cresta dell'onda

Hibiscus, Terre Siciliane Passito Zhabib 2017 - € 34,00

Solare e mediterraneo come solo i vini siciliani sanno essere

Elio Altare, Barolo 2016 - € 62,00

Una delle etichette di riferimento della denominazione

Pelissero, Barbaresco Vanotu 2008 - € 59,00

Un Nebbiolo solido e convincente anche a distanza di anni

Fattoria di Selvapiana, Chianti Rufina Vigneto Erchi 2016 - € 45,00

Declinazione di Sangiovese non banale, da un luogo spesso dimenticato

COSA CONSIGLIA

Le Ragose, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2006 - € 150,00

Forza e avvolgenza nel sorso a fare da contrappunto ad un naso etereo e sfumato

Guerrieri Rizzardi, Amarone della Valpolicella Classico 3Cru 2017 - € 49,00

Marchio solido e di confortante qualità, per un vino dai tratti tipici e non banali

Claudio Viviani, Amarone della Valpolicella CI Casa dei Bepi 2015 - € 78,00

Non privo di tocchi speziati al naso e molto intenso nel suo sviluppo gustativo

Nepos Villae, Amarone della Valpolicella Classico Campo di Villa 2015 - € 56,00

Amarone d'impostazione classica e ben profilato

Villa Spinosa, Amarone della Valpolicella Classico Albasini 2013 - € 58,00

Buone sensazioni, nel sorso potente di questo rosso intensamente profumato

Valentina Cubi, Amarone della Valpolicella Classico Morar 2010 - € 57,00

Interpretazione tutta in punta di fioretto per questo Amarone

Lonardi Silvia, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2012 - € 70,00

Interpretazione netta e sincera del rosso più importante del veronese

Torre D'Orti, Amarone della Valpolicella 2018 - € 60,00

Caldo e ben profilato questo rosso dai profumi sfumati

Roccolo Callisto, Amarone della Valpolicella 2012 - € 50,00

Intenso nei suoi profumi di frutta rossa in confettura, ha sapore sapido e carnoso

La Collina dei Ciliegi, Amarone della Valpolicella 2017 - € 45,00

Aromaticamente tradizionale è vino dal gusto solido e progressivo

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Secondo Marco Az. Agricola](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Ottenuto dopo un appassimento di 120 giorni delle uve, una macerazione sulle bucce di 45 giorni e un invecchiamento di 3 anni e sei mesi in legno grande, l'Amarone Classico 2013, possiede profumi di frutti di bosco maturi, ciliegia in confettura e tocchi di pepe, tabacco e cioccolato. In bocca, il sorso è caldo e succoso, dai tannini ben risolti e dallo sviluppo caratterizzato da una sottile e continua vena aromatica che sa di pietra focaia, ad alimentare un finale largo dove ritornano rimandi fruttati e tostati. Nel 2008 Marco Speri decideva, con il supporto del padre Benedetto, di avviare il suo progetto personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella. Un'azienda che si è fatta conoscere meritariamente, proponendo una viticoltura attenta, per una materia prima che dovrà affrontare l'appassimento, e una gestione enologica altrettanto accurata, che vede in cantina la presenza di tini d'acciaio, cemento e legno grande per ospitare vini costruiti per durare nel tempo. L'estensione dei terreni vitati è 15 ettari, da cui si ottengono 75.000 bottiglie a costituire la produzione complessiva di questa realtà.

(fp)

LA SORPRESA



LA DAMA

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

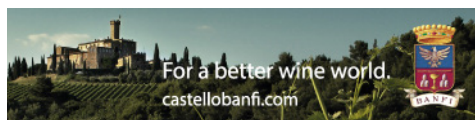
Azienda: [La Dama Società Agricola](#)

Proprietà: Gabriele e Miriam Dalcanele

Enologo: Gabriele Dalcanele

Nel variegato scenario della Valpolicella, è ormai sempre più evidente l'emersione di realtà di piccola dimensione che entrano nell'agone concorrenziale delle grandi firme dell'areale, di solito facendolo con idee chiare e progetti convincenti. È questo il caso di Gabriele e Miriam Dalcanele che, dal 2007, hanno dato vita ad un percorso enoico chiaro e interessante. I loro 10 ettari a vigneto, coltivati con le varietà tradizionali della zona in conduzione biologica, si trovano fra i comuni di Negrar e Sant'Ambrogio e danno vita a 50.000 bottiglie, anch'esse legate alle denominazioni tipiche del veronese. Lo stile dei vini sembra ben disegnato e privilegia finezza e bevilibilità anche nella realizzazione dell'Amarone, un vino non certo in debito di generosità e non sempre di facile gestione quando si ricerca il suo carattere più leggiadro. Ecco allora il loro Classico 2017 esprimere un fruttato rosso sotto spirito ma anche erbe officinali e una bella nota pepata, accanto ad un sorso sapido e succoso, che, nonostante una struttura solida e vigorosa, sa mantenersi agile, moststrandosi anche non privo di levità.

(fp)



SPUNTATURE

UN NUOVO AMARONE?

Difficile, se non improbabile, tracciare un unico identikit territoriale attraverso le varie interpretazioni che possiamo cogliere nelle altrettanto variegate declinazioni, contenute nei vini che quel territorio costituiscono (al massimo potremmo più agevolmente parlare di "rappresentazioni" di territorio, limitatamente al momento -storico- in cui le fotografiamo). Abbiamo a che fare, insomma, con una materia sempre in divenire. E ad indurre il suo movimento, per inciso, ci sono quasi sempre ragioni commerciali, non sempre però deprecabili a priori, quando collimano, per esempio, con un cambiamento generalizzato del gusto (il vino deve pur sempre piacere...). Fatto sta che l'attuale fase stilistica, che sta attraversando l'Amarone, vede una tendenza, in decisa crescita, verso vini dall'approccio complessivo, anche molto distante, da quello che siamo stati (o saremmo ancora) abituati ad aspettarci. **Snellimento della silhouette**, in contrapposizione alla concentrazione, dolcezza e residuo zuccherino in secondo piano, tempi di appassimento più brevi, legni grandi al posto delle barrique, profumi più fragranti e meno eterei e caldi, valorizzazione di areali (come la Valpantena), storicamente meno favorevoli, solo per fare degli esempi. Un percorso decisamente affascinante e per molti versi intrigante (comune, peraltro, ad altre zone enoiche del Bel Paese), con sempre più protagonisti. Il guaio, purtroppo, è che coincide anche con il riscaldamento delle temperature alle nostre latitudini, e necessariamente (e non per "moda") la sfida si complica non poco. Il mondo (del vino) è strano: quando un simile percorso sarebbe stato agevolato dalla natura (vedi le condizioni climatiche di venti o trenta anni fa) si è invece ricercata forzatamente una cifra vinosa più che "mediterranea".

(fp)

IL BUONO DEL TERRITORIO



FARINE DI GRANI ANTICHI

ANTICO MOLINO ROSSO

VIA BOVOLINO, 1
BUTTAPIETRA (VR)

Tel: +39 045 6660506

Sito Web: molinorosso.com



PAROLA DI RISTORANTE

IL DESCO

VIA DIETRO SAN SEBASTIANO, 5/7 - VERONA

Tel: +39 045 595358

Sito Web: ristoranteilDESCO.it

Da oltre quaranta anni punto di riferimento della ristorazione cittadina, Il Desco, a due passi dall'Arena e dalla Casa di Giulietta, è un po' il "salotto buono" della Verona gourmet. "Stellato" dal 1985, vede sul ponte di comando della sua cucina lo chef Matteo Rizzo, figlio del fondatore del locale Elia, a garantire continuità all'impresa familiare, proponendo piatti influenzati dalle sue esperienze variegata, ma allo stesso tempo riportando a galla un patrimonio di tradizioni culinarie del territorio, che fanno da linee guida alla sua cucina, eredità degli insegnamenti del padre. Simbolo dell'ospitalità de Il Desco sono i suoi piatti: capaci di mixare semplicità, qualità della materia prima e ritorno alla tradizione, il tutto condito da piaceri sottili e delicatezze eteree, così come da sostanza e da esecuzioni impeccabili.

LA TOP 5 DI "IL DESCO"

- 1° Masi, Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 1995 - € 320,00**
Esecuzione solida e dalla bella evoluzione, per questo marchio storico di Amarone
- 2° Corte Sant'Alda, Amarone della Valpolicella Mithas 2006 - € 240,00**
Concentrazione e avvolgenza sono le sue cifre fondamentali
- 3° Dal Forno, Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2011 - € 180,00**
Un classico dell'espressione enoica della denominazione
- 4° Quintarelli, Valpolicella Classico Superiore 2011 - € 128,00**
Beva solida e avvolgente per questo Brunello dagli aromi fruttati e speziati
- 5° Bertani, Recioto della Valpolicella Classico Superiore 1964 - € 950,00**
Un tuffo nella storia più antica della denominazione veronese per eccellenza

L'Antico Molino Rosso di Buttapietra, nel veronese, ha storia antica, che oggi viene ricordata dalla presenza di una ruota a pale ancora funzionante, risalente al 1858 e che un tempo serviva a far funzionare l'intero impianto. L'Antico Molino Rosso da sempre macina a pietra e possiede al suo interno più macine dalla prima metà dell'900, che vengono utilizzate tutt'oggi per la macinazione di soli cereali provenienti da agricoltura biologica e da filiere controllate. Oggi l'azienda della famiglia Mirandola rappresenta una delle realtà di primo piano nella produzione di farine biologiche, apportando alla propria filosofia produttiva rilevanti innovazioni, a partire dalle varie certificazioni di cui si avvale ma, soprattutto, facendosi portatrice di significativi messaggi e puntando su meritorie attività: dalla sensibilizzazione delle aziende agricole fornitrici a coltivare con metodo biologico per un sempre maggiore rispetto ambientale; al recupero e valorizzazione delle vecchie varietà di cereali (come grano, farro, khorasan, riso, avena, orzo, grano saragolla, grano duro, grano Senatore Cappelli, segale e piccolo farro), collaborando anche con il mondo Accademico; fino all'attività di formazione, rivolta sia al professionista che al consumatore finale. Dal suo vasto portafoglio prodotti, segnaliamo la linea "Farina di Grani Antichi" che raccoglie "Antichi 180" (miscuglio di antiche varietà di frumento di Grano Tenero), "Aurora semintegrale", "Semolato di Timilia semintegrale", "Gentil Rosso semintegrale" e "Farro triticum monococcum".

(fp)



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

