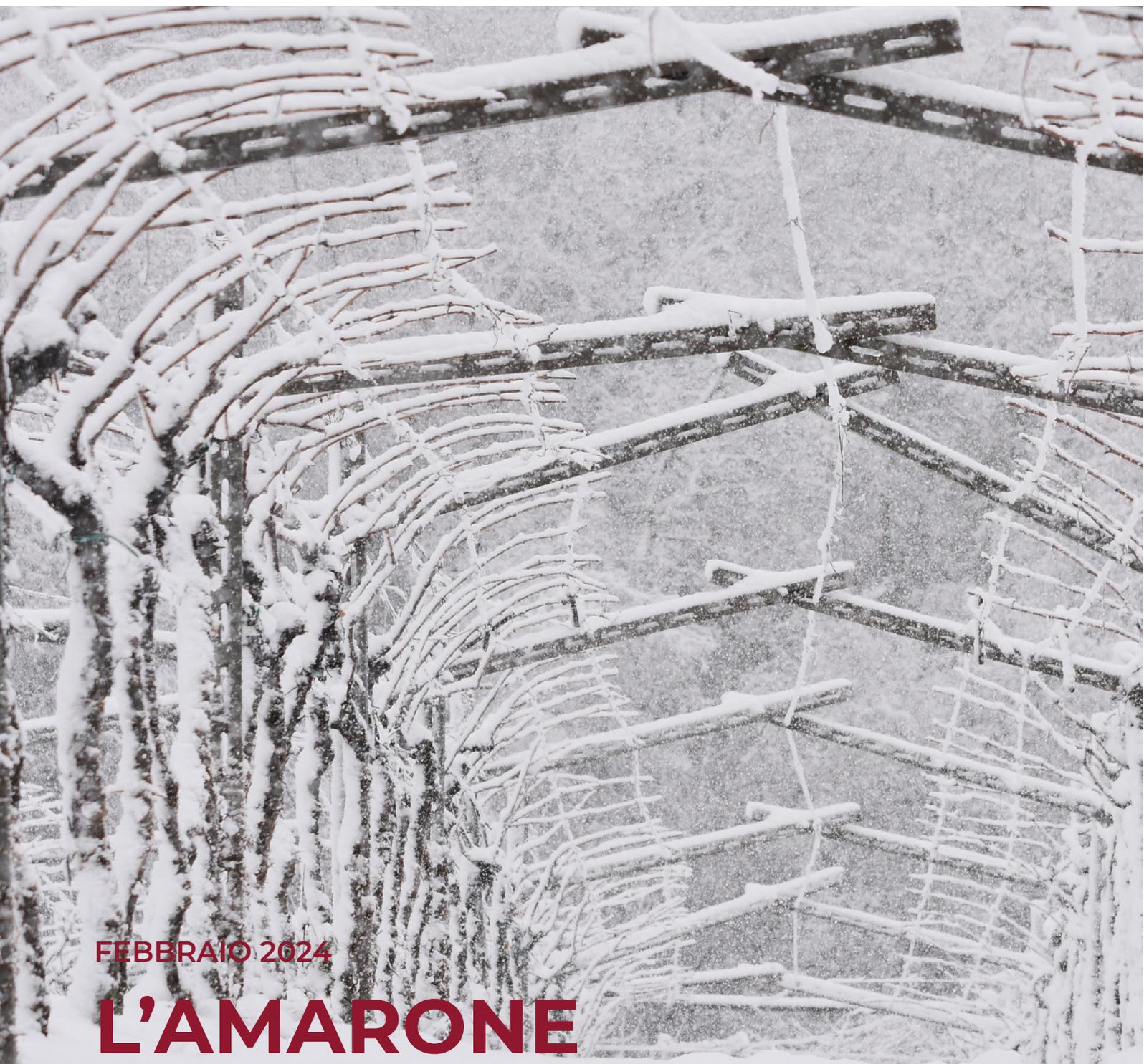


Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 220 - Febbraio 2024 - 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 2024

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA



TOMMASO BUSSOLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 3.875

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Azienda Agr. Tommaso Bussola](#)

Proprietà: famiglia Bussola

Enologo: Paolo Bussola

Il lungo affinamento ha conferito all'Amarone Classico Vigneto Alto 2012 più profondità e complessità sia olfattiva - al naso oltre ai classici profumi da appassimento, frutta matura e fiori secchi, si sommano note di sottobosco, radici di liquirizia, tabacco e resina - sia gustativa, con un sorso grintoso quasi masticabile, ma ben spinto dall'acidità e da tannini in grande armonia con alcol e frutto. Tommaso Bussola ha cominciato a coltivare le sue vigne nel 1977 nella tenuta dello zio Giuseppe, passando nel 1983 alla vinificazione e alla commercializzazione dell'imbottigliato. Attualmente, è affiancato in azienda dalla moglie Daniela e dai figli Paolo e Tommaso.

(are)

SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone,

Molinara

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Spери Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Spери

Enologo: Alberto e Giuseppe Spери

Un tripudio di ciliegia ed erbe medicinali, con leggeri tocchi di vaniglia e noce moscata e un fresco ricordo aranciato: così profuma la versione 2019 dell'Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano di Spери, dal sorso dolce del succo di ciliegia in ingresso, per poi concedersi ad un allungo sapido e balsamico, caldo senza esagerare. Elegante e fine, ma deciso: come sempre una garanzia d'identità per la denominazione, portata avanti con costanza da ormai sette generazioni della famiglia Spери a San Pietro in Cariano. Sessanta gli ettari vitati (per circa 400.000 bottiglie prodotte all'anno), tutti nella zona Classica e di cui il Sant'Urbano è la porzione più alta.

(ns)

GIUSEPPE QUINTARELLI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Molinara, Negrara, altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

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

Proprietà: Fiorenza Quintarelli

Enologo: staff tecnico aziendale

L'Amarone Classico 2015 è complesso ed etereo al naso, evidenziando sentori di more e mirtilli maturi, rose appassite, kirsch, agrumi, bacche di ginepro e pietra focaia. Ampio e austero il sorso dove il frutto dolce e l'alcol trovano compensazione in una notevole acidità e in un corredo tannico maturo, terminando in un finale lungo e balsamico. 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 immutata, con grande sensibilità, l'impronta stilistica aziendale.

(are)

BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Cavolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Brigaldara](#)

Proprietà: famiglia Cesari

Enologo: Marco Furia, Enrico Nicolis

Profuma di ciliegia sotto spirito, succo di mirtilli e more in confettura, con tocchi di erbe aromatiche, liquirizia e cacao, l'Amarone Cavolo 2019 dal sorso succoso e tendenzialmente ampio, che termina in un finale lungo dai ritorni fruttati e balsamici. La cantina Brigaldara inizia la sua storia nel lontano 1928 ed è sempre stata di proprietà della famiglia Cesari. Attualmente, è condotta da Stefano Cesari, coadiuvato dai figli Antonio e Lamberto, che gestiscono 45 ettari a vigneto (suddivisi negli appezzamenti di Brigaldara, Case Vecie, Cavolo e Marcellise), da cui si ricavano in media 350.000 bottiglie, distribuite tra le classiche denominazioni del veronese.

(fp)

EDITORIALE

IL FUTURO DELL'AMARONE

[L'Amarone della Valpolicella restituisce l'immagine di un territorio che fa i conti con le difficoltà di mercato che riscontrano tanti vini rossi del Bel Paese, ma si dimostra assolutamente in salute](#), con un valore, nel 2023 - dell'Amarone record - a 13 euro

al litro per lo sfuso, una resa per ettaro salita fino a 25.000 euro (da 5.000 del 1993), con un giro d'affari legato al vino, intorno ai 600 milioni di euro, ed una valore ad ettaro, in Valpolicella (dove ce ne sono 8.600) che, in media, oscilla tra i 500.000 ed i 600.000 euro, valori tra i più alti in Italia. L'Amarone ha saputo, storicamente, rispondere alle richieste dei mercati - soprattutto anglosassoni e nord europei e da ultimo quelli dell'estremo Oriente - che privilegiavano vini morbidi ed avvolgenti,

adatti anche al consumo lontano dai pasti, trovando nel metodo dell'appassimento (in lizza per il riconoscimento Unesco) un solido elemento dirimente. Oggi, questo unico elemento sembra non bastare più di fronte, soprattutto, [al cambiamento degli stili enologici](#), orientato a prodotti dalle caratteristiche opposte. Occorre, dunque, un cambio culturale che, detto in altre parole, significa passare da una visione quantitativa (numero di bottiglie vendute) ad una qualitativa (valore del venduto). E, da questo punto di vista, l'Amarone dovrebbe essere capace di diventare un "fine wine", cioè un vino capace di creare valore una volta immesso sul mercato. [Alla base di questa fondamentale mutazione, un ripensamento anche della filosofia produttiva](#), dove l'appassimento non prevarichi le caratteristiche del vino ma si integri con le qualità dei vitigni, del suolo, del clima e della mano dell'uomo, ossia punti decisamente all'identità.

Buona lettura.

MONTE DEL FRÀ

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Scarnocchio Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

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

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Elia Bartolamai, Claudio Intraini

Lo Scarnocchio proviene dalle vigne più vecchie del vigneto più alto Lena di Mezzo nella Valpolicella Classica. Dopo lunga macerazione, matura in legno grande (90%) e piccolo (10%) e affina poi in bottiglia per almeno 12 mesi. La Riserva 2017 profuma di chinotto, ciliegia e prugna in confettura, liquirizia e cardamomo con qualche cenno terroso. Un vino profondo e accogliente, intenso nel suo dispiegarsi in bocca caldo e balsamico, infine di nuovo speziato, dal corpo sapido e docilmente aderente. La Valpolicella non è l'unica anima di Monte del Frà: l'azienda di Sommacampagna, produce infatti un milione di bottiglie all'anno, sotto le denominazioni di Bardolino, Lugana, Soave e Custoza.

(ns)

LE RAGOSE

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragose](#)

Proprietà: Marco e Paolo Galli

Enologo: Marco Galli

L'Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2012 si presenta di un bel rosso rubino granato carico e brillante. Il naso è ampio e sfaccettato e caratterizzato dai tipici sentori di appassimento, ma anche da più fresche note vegetali, menta ed eucalipto, tabacco, cioccolato, cuoio e uno sbuffo di goudron. Suntuoso il sorso, caldo senza eccedere grazie anche ad una spiccata acidità che lo bilancia, regalandogli una bella progressione, che termina in un finale in tema, lungo e pieno ma senza eccedere in muscolarità. 18 gli ettari a vigneto per questa realtà, fondata nel 1969 dalla famiglia Galli, che si trova a Negrar e che produce complessivamente 130.000 bottiglie.

(fp)

TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Ca' Florian Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Agr. Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Il Ca' Florian, prima annata 1990, nasce come Classico, diventando Riserva con il millesimo 2007, e rappresenta un punto di riferimento tra i vini di Tommasi. Fermentato in legno e poi affinato in tonneau per un anno, completa la sua maturazione in legno grande per altri 3 anni. La versione 2015 non è certo un vino sottile, facendo dell'intensità e della potenza la sua cifra principale. Al naso, profuma di mora e marasca mature, anche in confettura e sotto spirito, con tocchi di cacao, vaniglia, liquirizia e torrefazione. In bocca, il sorso è denso e possente, dall'attacco morbido e dallo sviluppo avvolgente, che chiude su un finale intenso su toni ancora fruttati e speziati.

(fp)

ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Azienda Vinicola Zenato](#)

Proprietà: Alberto e Nadia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Due anime - una rossa e una bianca - lungo più di 60 anni di storia familiare nella produzione di vino: 95 ettari vitati di cui 35 in Valpolicella, il resto in Lugana (cui si aggiunge nel 2003 podere Prospero a Bolgheri), da cui si producono 2 milioni di bottiglie. Un percorso tracciato da Sergio Zenato, e oggi portato avanti dalla moglie Carla e dai figli Alberto e Nadia, che culminano in due "Riserve Sergio Zenato": un Lugana e un Amarone Classico, entrambi dal timbro elegante e potente. La versione 2017 dell'Amarone è ampia, dolce e stratificata al sorso, dove note ematiche e agrumate, ciliegia sotto spirito, cioccolato, foglie di alloro, corteccia, liquirizia e pepe si alternano senza sosta.

(ns)

LA GRIFFE



BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 63.000

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Angelini Wines & Estates

Enologo: Andrea Lonardi

Bertani, a nostro avviso, resta saldamente un punto di riferimento insuperato, quando si parla di Amarone. Un traguardo sostenuto da una storia secolare fatta di qualità e tradizione (una tradizione coerente e del tutto refrattaria alle ondate modaiole che anche in Valpolicella hanno portato alcuni "sconquassi") ed attualmente capace anche di lavorare con una visione contemporanea, sempre però ben ancorata al proprio territorio, come dimostrano le declinazioni dei propri Cru di Valpolicella o il lavoro intrapreso nella "sottozona" di Valpantena (proprio là dove i fratelli Bertani nel 1857 avviarono la propria attività produttiva). La cantina con sede a Grezzana - oggi alimentata da 200 ettari a vigneto da cui si ricavano 1.500.000 bottiglie - dispone inoltre di una "library" vero e proprio caveau per valore materiale e immateriale, dove a temperatura costante è conservato quel 10% di bottiglie messe in "archivio" in ogni annata, rappresentando, almeno per l'Italia enoica, un prezioso unicum. L'Amarone è uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica antica 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 piena godibilità, specialmente quando la caccia al vino più "palestrato" è il primo obiettivo. Rischi lontani anni luce dallo stile assolutamente scintillante di Bertani, al riparo da facili derive momentanee e capace invece di emozionare ad ogni bottiglia del suo rosso di punta. Prima annata 1958, l'Amarone Classico di Bertani si muove nel solco di una tradizione che, oggi più di ieri, dà ragione ad uno stile giocato non sulla potenza e la muscolarità, ma sulla finezza e l'articolazione. La versione 2013 - che è anche l'unico vino premiato nel 2024 da tutte le guide più importanti ("Vini d'Italia"-Gambero Rosso, "I Vini di Veronelli"-Seminario Permanente Luigi Veronelli, "Bibenda"-Fondazione Italiana Sommelier-Fis, "Guida Essenziale ai Vini d'Italia"-Daniele Cernilli, "Vitae"-Associazione Italiana Sommelier-Ais, "Slow Wine"-Slow Food, "Vinibuoni d'Italia"-Touring Club Italiano-Tci e "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia"-Corriere della Sera) e uscito per la prima volta in "exclusive presale" - possiede profumi intensi e fragranti, perfettamente giocati sull'alternanza tra voluttuosità del frutto e austera profondità, con qualche inaspettato passaggio che può rimandare in bocca alle suggestioni, per fare un esempio, di un Sangiovese maturo sul piano della reattività, del ritmo e della freschezza acida. Elementi che lo mettono anche al riparo dal trascorrere del tempo.

(fp)





MONTE ZOVO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: famiglia Cottini

Enologo: Diego e Michele Cottini, Riccardo Cotarella

L'Amarone della Valpolicella 2019 di Monte Zovo profuma classicamente di ciliegia in confettura e sotto spirito, arancia candita, spezie e tocchi di tabacco. In bocca il sorso è dolce e voluttuoso, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale consistente dal tocco pepato su ritorni fruttati. La cantina fondata nel 2000 di proprietà della famiglia Cottini, Diego, sua moglie Annalberta e i figli Michele e Mattia - 170 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 1.000.000 di bottiglie - ha saputo trasformarsi da piccola enclave familiare a moderna azienda vitivinicola, dividendo la sua produzione tra i classici rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana.

(fp)

MASI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Costasera

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

Masi Agricola è una delle realtà di riferimento della Valpolicella, che conta su 560 ettari vitati di proprietà, per una produzione complessiva di 4.200.000 bottiglie. Fra i capisaldi delle molteplici selezioni di Amarone aziendali c'è senz'altro il Costasera, [una garanzia costante e prodotto fin dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso](#). La versione Classico 2018 profuma di frutti rossi e neri maturi, fiori, erbe aromatiche, spezie e balsami, trovando buona corrispondenza al palato dove emergono ancora note fruttate e speziate in uno sviluppo articolato e tendenzialmente solido dai tannini ben risolti, che termina in un lungo finale dai ritorni balsamici.

(fp)

VINTAGE



ROCCOLO GRASSI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 7.850

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Azienda Agr. Roccolo Grassi](#)

Proprietà: Francesca e Marco Sartori

Enologo: Marco Sartori

Ha un'energia inaspettata, l'Amarone della Valpolicella 2006 di Roccolo Grassi. Una tensione sottile, concentrata di piccola frutta rossa fresca e di note balsamiche di sottobosco, con qualche idea speziata e citrina: aromi vivaci che si ritrovano nel sorso caldo ma centrale, puntellato da piccoli cristalli sapidi e da una chiusura vegetale che pulisce il palato. Roccolo Grassi si trova a Mezzane di Sotto e nasce dall'azienda che era del padre di Francesca e Marco, i quali però danno una svolta alla fine degli anni Novanta, prendendone in mano le redini e trasformandola in una cantina di riferimento per la valle. Vini limpidi e centrati per ognuna delle poche etichette (55.000) che producono: il Soave Broia e il suo Recioto, un Amarone, due Valpolicella Superiore, e un Recioto. Provengono da 17 ettari di terra - 15 vitati e i restati divisi fra olivi e bosco - condotti secondo le regole del biologico. I rossi (tranne il Valfresca) provengono da 4 ettari in località San Briccio, una collina di origine vulcanica a 2 km dall'azienda a 250 metri di altezza: qui, sono i grappoli delle piante dai 40 ai 50 anni che vanno a comporre l'Amarone e il Recioto.

(ns)

L'OUTSIDER



ZYMÈ

Veneto Igt Rosso Kairos

Vendemmia: 2019

Uvaggio: 15 vitigni diversi, a bacca rossa e bianca, locali ed internazionali

Bottiglie prodotte: 47.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Il Kairos prodotto da Zymè è ottenuto da un articolatissimo uvaggio che comprende 15 tipi di uva, rosse e bianche, autoctone e alloctone. Un vero e proprio caleidoscopio enoico sottolineato anche dall'etichetta-manifesto: un patchwork di colori che richiama la celebre etichetta Harlequin, di cui è il vino fratello. Maturata per due anni in barrique, la versione 2019 profuma di ciliegia, prugna, amarena, fiori di glicine, viola, su base tostata dai rimandi alla polvere di caffè, al cacao, al pepe e alla china. In bocca il sorso è denso e morbido, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso su ritorni fruttati e tostati. Nata nel 1999, Zymè è la creatura enoica di Celestino Gaspari che, dopo alcune esperienze in molte aziende della Valpolicella, è diventato produttore in prima persona. La cantina - il cui nome richiama la parola del greco antico che significa "lievito" - ha oggi una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, per una produzione di 180.000 bottiglie. Il portafoglio etichette ha il suo punto di forza nei vini tradizionali della Valpolicella, ma non disdegna anche mirate digressioni bianchiste, spumanti e tagli bordolesi.

(fp)

VILLABELLA

Docg Amarone della Valpolicella
Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Vigneti Villabella](#)

Proprietà: Tiziano Delibori, Franco e Angela Cristoforetti

Enologo: Edoardo Lessio

La cantina nasce nel 1971 dalla collaborazione tra le due famiglie Cristoforetti e Delibori che hanno investito in un ambizioso progetto, capace di stare con i migliori dell'areale. La cantina Villabella può oggi contare su un patrimonio vitato di 220 ettari, da cui si originano complessivamente 600.000 bottiglie. Affinato per 36 mesi in legno di Slavonia, l'Amarone Classico 2019 possiede aromi di frutta matura, anche in confettura, alternati a sfumature speziate e con un leggero tocco di cacao e tabacco. In bocca il vino è corposo, dal carattere caldo e avvolgente, muovendosi con un sorso tendenzialmente bilanciato, fino ad un finale ampio e ancora fruttato.

(fp)

TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Capitel Monte Olmi Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Negrara, altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

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

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

C'è anche il Capitel Monte Olmi fra le etichette che la famiglia Tedeschi ha deciso di custodire nel suo [archivio storico: 27.000 mila bottiglie che dal 1974 al 2017 testimoniano la capacità evolutiva dell'Amarone](#) e una storia iniziata da Renzo Tedeschi, fra i pionieri a vinificare separatamente i cru in Valpolicella. E il Monte Olmi è proprio il primo vino a nascere da questa intuizione, da una vigna terrazzata di 2,5 ettari a Pedemonte. La Riserva 2017 accoglie il naso con note dolci di cuoio, tabacco, prugna in confettura e chinotto che si rincorrono anche in bocca, lungo un sorso dolce e morbido in ingresso, poi sapido e vegetale, che tiene testa al calore pepato.

(ns)



DAL ZOVO

VIALE DELLA REPUBBLICA, 12 - VERONA

Fondata nel 1958 da Ermenegildo [Dal Zovo](#), l'Enoteca omonima di Verona (tel. +39 045 918050) rappresenta un punto di riferimento per gli appassionati della città. Oggi a gestirla ci sono i figli Franco, Paolo, Alessandro con il nipote Mattia, offrendo un assortimento dei vini del veronese, nazionali ed esteri molto completo e articolato, distillati compresi (e qualche golosità dolce e salata):

COSA VENDE

Henriot, Champagne Brut Blanc de Blancs - € 80,00

Profumato di agrumi e fiori ha bocca fine e ritmata

Legras & Haas, Champagne Brut Intuition - € 60,00

Finezza e slancio nel sorso di questo raffinato Champagne

AR Lenoble, Champagne Dosage Zero - € 60,00

Beva vivace che invoglia a berlo con disimpegno

Venica & Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2022 - € 52,00

Classico bianco friulano che ha avviato il successo dei vini del Collio

Cantina Terlano, Alto Adige Pinot Bianco Vorberg Riserva 2021 - € 38,00

Tutta la maestria della cantina altoatesina nell'invecchiamento dei bianchi

Quintodecimo, Greco di Tufo Giallo d'Arlès 2022 - € 45,00

Bianco irpino di inappuntabile esecuzione

Domaine Fevre, Chablis Premier Cru Fourchaume 2022 - € 38,00

Lo Chardonnay in una delle sue migliori declinazioni borgognone

Tenuta Luce, Toscana Rosso Luce 2019 - € 145,00

Classico "Supertuscan" ricco e generoso

Cordero di Montezemolo, Barolo Monfalletto 2015 - € 35,00

Elegante e ben eseguito il Cru di casa Cordero di Montezemolo

Ornellaia, Bolgheri Rosso Le Serre Nuove 2020 - € 62,00

L'"entry level" di una delle cantine simbolo di Bolgheri

COSA CONSIGLIA

Fumanelli, Valpolicella Classico Superiore Squarano 2017 - 20,00

Profumi di ciliegia ed amarena, con tocchi pepati e sorso sapido e scorrevole

Le Salette, Veronese Rosso Ca' Carnocchio 2018 - € 20,00

Breve appassimento per le uve di questo blend di uve locali e Sangiovese

Sartori, Valpolicella Superiore I Saltari 2018 - € 15,00

Profumi speziati per questo rosso di buona persistenza al palato

La Giuva, Valpolicella Superiore II Rientro 2019 - € 35,00

Un vino di carattere, compatto e allo stesso tempo armonioso

Dal Forno, Valpolicella 2007 - € 210,00

Vino intenso, differente alla categoria in cui storia e territorio lo schierano

Sartori, Valpolicella Ripasso Regolo 2020 - € 15,00

Vino dolce rifinito da note speziate dal sorso morbido e continuo

Zýmë, Veneto Rosso Kairos 2019 - € 79,00

Rosso da profumi variegati e dal gusto denso e morbido

Albino Armani, Valdadige Terredeforti Foja Tonda 2019 - € 15,00

Rosso da vitigno di antica coltivazione dalla personalità non banale

I Tamasotti, Amarone della Valpolicella 2016 - € 48,00

Ai profumi di frutti rossi maturi e spezie, unisce una bocca solida e persistente

Bertani, Amarone della Valpolicella Classico 2012 - € 140,00

Etichetta ormai di conclamata fama e dallo stile inconfondibile

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella
Monte Lodoletta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 375,00

Azienda: [Agricola Dal Forno Romano](#)

Proprietà: Romano dal Forno

Enologo: Marco Dal Forno

L'Amarone Monte Lodoletta è ormai etichetta classica della Valpolicella e dell'intera produzione enoica veneta. Un'interpretazione, quella di Romano Dal Forno, decisamente riconoscibile. La versione 2017 ne è l'ennesima riprova, mettendo in fila profumi intensi di frutta scura matura e in confettura, polvere di caffè, noce moscata e sottobosco. In bocca il sorso gioca su spessore, densità, avvolgenza e calore e con la lunghezza e l'ampiezza del suo finale, a rimarcare la sua cifra. 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 - fondatore dell'impresa nel 1983 nella Valle d'Illasi, che non fa parte dell'area cosiddetta "classica" dell'Amarone - riassumibile in un'attenzione a dir poco maniacale sia in vigna che in cantina. Oggi, gli ettari a vigneto aziendali sono 34 - con densità d'impianto tra le 11.000 e le 15.000 piante ad ettaro - per una produzione che si attesta intorno alle 50.000 bottiglie all'anno.

(fp)

LA SORPRESA



MONTRESOR

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Capitel della Crosara

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Cantine Giacomo Montresor](#)

Proprietà: Cevico e Cantina di Verona

Enologo: Michele Spina

È un vino ben riuscito il Capitel della Crosara 2016: dai profumi freschi e dolci di amarena, erbe aromatiche, fiori appassiti, agrumi rossi e cenni tropicali, ha un palato stratificato, dove la struttura polposa e l'astringenza, il calore speziato e la citricità si alternano armoniosi dando ritmo al sorso. Un vino che storicamente nasce dalle uve dei contadini di un piccolo borgo della Valpolicella, custodi di un capitello ad un incrocio: un vecchio masso su cui traspare la figura della Madonna. Un tassello dei tanti che hanno costellato la lunga storia della cantina, che è nata nel 1892 grazie a Giacomo Montresor e che in oltre un secolo ha contribuito a costruire la notorietà della Valpolicella, anche grazie alla sua bottiglia satinata disegnata dal fondatore stesso nel 1921. Oggi l'azienda, a partire da 45 ettari vitati di proprietà, non produce solo i preziosi vini rossi di Verona, ma anche etichette di Lugana, Soave, Bardolino, con qualche digressione internazionale e una linea di bollicine. Nel 2018 Cevico e Cantine di Verona hanno rilevato l'azienda che nel 2022 ha raggiunto i suoi primi 130 anni di storia.

(ns)

SPUNTATURE

AMARONE: QUESTIONE DI STILE

Era nell'aria già da qualche anno: infine, anche l'Amarone della Valpolicella è andato incontro ad un percorso di "snellimento" dei suoi vini. Un processo lento ma talmente diffuso da diventare un tema centrale dell'Amarone Opera Prima 2024 [nelle parole del master Of Wine Andrea Lonardi](#) (come rivoluzione dell'intera denominazione), [del presidente del Consorzio Christian Marchesini](#) (in prospettiva di mercato), [dell'italian wine educator JC Viens](#) (allacciato al settore del collezionismo) e dell'esperto comunicatore di vino Filippo Bartolotta (intorno alla New Wave di produttori). Riescono in effetti a convincerci nell'equilibrio del sorso - seguendo ovviamente stili completamente diversi - i vini che abbiamo citato nel [nostro report sulla manifestazione veronese](#), i vini contenuti in questa monografia (e nelle edizioni del [2019-2020-2021-2022-2023](#)) e quelli di aziende che troveranno spazio prossimamente nel settimanale [I Vini di WineNews](#). A partire dall'impronta strutturata e potente, profonda e speziata dell'Amarone della Valpolicella Classico Reius 2019 di Sartori, del Valpantena 2019 di Costa Arènte, del Vino degli Dei 2019 di Bottega, del Campo dei Gigli 2018 di Tenuta Sant'Antonio, del Plenum 2017 di Villa Canestrari, del Monte Serea 2015 di Gini e del Bosan 2015 di Gerardo Cesari. Passando per la versione più classica, sempre potente ma dalla complessità più levigata dell'Amarone della Valpolicella Classico 2019 di Allegrini, Santa Sofia e di Vigneti di Ettore, del Ca' dei Rocchi La Bastia 2019 di Tinazzi, del 2018 di Paolo Cottini, del Famiglia Pasqua 2019 di Pasqua e del Calcarole Riserva 2017 di Guerrieri Rizzardi. Infine, tornando al concetto di Nouvelle Vague, all'interpretazione più contemporanea, dalla complessità chiara ma tesa e piena di energia, come nell'Amarone della Valpolicella Conte Gastone 2019 di Massimago, nel Ruvaln 2019 di Adalia, nel Rhetico 2017 di Bolla e infine nell'[Amarone della Valpolicella Classico 2015 di Secondo Marco](#).

IL BUONO DEL TERRITORIO



IL RISOTTO ALL'AMARONE

**RISTORANTE TIPICO DI VERONA
MARCHIO DEL COMUNE DI VERONA**
VIA DEGLI ALPINI, 11
VERONA
Email: commercio@comune.verona.it
Sito Web: ristorantetipicoverona.com

Anche i piatti a base di vino, presenti in tante cucine regionali italiane, potrebbero avere la prima De.Co. Nell'ultima edizione di "Amarone Opera Prima" a Verona, il risotto all'Amarone della Valpolicella si è candidato a diventare ufficialmente un piatto tipico veronese attraverso il marchio di attestazione di origine geografica "Denominazione Comunale", suggellando il legame antico e profondo tra i vini della Valpolicella e la cucina scaligera. La domanda è stata promossa dai Ristoratori Tipici del Comune di Verona, capitanati dai ristoranti Caffè Monte Baldo, Ristorante Al Calmiere e Trattoria Pane e Vino, con l'ente Fiera del Riso di Isola della Scala e i Consorzi dei Vini della Valpolicella e del Riso Vialone Nano Igp coltivato nella pianura veronese, che è alla base del piatto fatto con ingredienti tutti locali, come il formaggio di latte vaccino della montagna veronese e l'Olio Extra Vergine d'Oliva Valpolicella Dop con cui viene mantecato, dopo esser stato sfumato con l'Amarone Docg. La ricetta del risotto all'Amarone parte dalla realizzazione di un brodo di verdure a base di sedano, carote e cipolle. In una pentola a parte si prepara l'Amarone della Valpolicella a fuoco vivo, per far evaporare l'alcool. In un'altra casseruola si tosta a "secco" il riso. A tostatura avvenuta, si cuoce il riso versandoci l'Amarone. A vino completamente assorbito dal riso si aggiunge il brodo vegetale terminando la cottura. Dopo di che, si passa alla mantecatura del riso con burro, formaggio grattugiato, olio Evo, sale e pepe.

PAROLA DI RISTORANTE



TRATTORIA CAPRINI

VIA ZANOTTI, 9 - TORBE A NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)

Tel: +39 045 7500511

Sito Web: www.trattoriacaprini.it

Servono parecchi minuti di pazienza e tornanti per arrivare a Torbe, in cima alla Valle di Negrar, nel mezzo della Valpolicella Classico. Ma il colpo d'occhio vale la pena, nello scorgere panorami ai pochi conosciuti. Soprattutto nello scoprire che Torbe accoglie non solo lo sguardo, ma anche la gola, grazie alla Trattoria Caprini, locanda familiare da quattro generazioni, che ospita a tavola locali e turisti con ricette genuine e tradizionali, tramandate negli anni e oggi custodite dalla signora Pierina (regina delle lasagnette e del suo delizioso ragù) e dai suoi figli Davide, Nicola e Sergio. La carta dei vini è profonda e non banale, il menù è semplice e saporito e tutto da provare: ma se passate per la polenta brustolà con soppresa e lardo, la giardiniera della casa, i tortelli al ripieno di stagione e il manzo brasato al Valpolicella, uscirete sazi e soddisfatti: (ns)

LA TOP 5 DI "TRATTORIA CAPRINI"

- 1° Albino Armani, Valpolicella Superiore Egle 2021 - € 25,00**
Dagli aromi fragranti è rosso dal gusto saporito e godibile
- 2° Monte dei Ragni, Valpolicella Ripasso 2017 - € 90,00**
Ricco e strutturato non manca anche di sapidità e articolazione
- 3° Masi, Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe 2015 - € 155,00**
Una delle etichette di punta dell'azienda con sede a Sant'Ambrogio di Valpolicella
- 4° Villa Spinosa, Valpolicella Superiore I Figari 2019 - € 30,00**
I vini di Enrico Cascella sono sempre capaci di superare gli stilemi consueti
- 5° Quintarelli, Valpolicella Superiore 2014 - € 120,00**
Uno dei vini di riferimento di tutto un territorio



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

