



ilGolosario



CANTINE

## Amarone 2018, gran bella annata

di PAOLO MASSOBRIO E MARCO GATTI • 06.02.2023



L'esito della degustazione di Gatti e Massobrio all'Anteprima di sabato 4 febbraio



**F**in dai primi assaggi, quello che abbiamo appreso è stato di trovarci di fronte a un'annata decisamente ottima, ma per certi versi nuova. E se il **2018** ci ha ricordato la piacevolezza del 2016, crediamo che questo millesimo rappresenti il giro di boa dell'Amarone contemporaneo. Un vino che rinuncia alle muscolosità del passato, ma punta decisamente sull'eleganza, con diversi campioni ancora da botte, in divenire, che tuttavia rappresentano un buon punto di partenza.



Detto questo, l'asticella è stata alta per quasi tutti i **67 campioni assaggiati**, con tante conferme che ci hanno fatto felici e alcune novità, dacché il **campione n. 1** frutto dei nostri assaggi alla cieca, e quindi di semifinali e finali è stato quello di un produttore nuovo per *Il Golosario*, che porta il nome di **Luciano Arduini di San Pietro in Cairano**.

Al **secondo posto** abbiamo poi trovato l'Amarone di **Bertani** e, immediatamente **al terzo**, quello di **Corte Figaretto**, il Graal 2018, che insieme segnano qualcosa di curioso che sta nascendo in Valpantena, la cosiddetta terza area dell'Amarone, che sta dimostrando di essere sempre più contemporanea, come già rilevammo a Golosaria 2021 con una clamorosa degustazione.



Nell'empireo dei sei campioni che più ci hanno colpito ecco poi gli Amarone 2018 di Santa Sofia, Selun e Carlo Boscaini, tutti già meritevoli, negli anni passati, del nostro riconoscimento dei Top Hundred.





Qui di seguito la degustazione, seguendo l'ordine di assaggio, con questi campioni menzionati e altre bottiglie degne, che erano sulla soglia dei nostri 5 asterischi.

#### **ACCORDINI STEFANO**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Acinatico": colore brillante, naso di frutta tesa e polputa e spezie. Piacevolissimo, elegante, fresco, amaro graffiante.

#### **ALBINO ARMANI VITICOLTORI DAL 1607**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Albino Armani": colore trasparente, naso tenue, poi viene fuori una speziatura ematica distesa. Bella stoffa, in bocca è fine.

Top Hundred con il Friuli Grave Pinot Grigio 2019.

#### **BERTANI - ANGELINI WINES**

Amarone della Valpolicella Docg Valpantena: colore rubino tenue, note balsamiche incisive. In bocca è caldo, fine, dove l'elemento della finezza è vieppiù determinante.

#### **BOLLA**

Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva "Le Origini": colore e naso iconici, puliti, franchi, con una frutta invitante, limpida. Per un sorso fresco, tannico, ancora in divenire. Bell'esemplare da lenta maturazione.

#### **BOSCAINI CARLO**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "S. Giorgio": questo 2018 ha note di frutta e spezie insieme. In bocca è pieno, pregnante, senti le recie, è rotondo, tannico, minerale: tanta roba. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella Classico "S. Giorgio" 2012.

#### **BRONZATO**

Amarone della Valpolicella Docg: una new entry che la sera prima ci aveva colpito con il suo Valpolicella classico, buonissimo. Questo Amarone appare vinoso e fine, in bocca rimarca le speziature tipiche e i tannini freschi che giocano a rincorrersi con la frutta.



**CA' DEI FRATI**

Amarone della Valpolicella Docg "Pietro Dal Cero": note di frutta e piccoli frutti tipo ribes. Naso incisivo e fine. Croccante, piacevolissimo, immediato, sapido con coda fruttata.

**GERARDO CESARI**

Amarone della Valpolicella Docg Classico: ampia nota, colore rubino con riflesso aranciato. Esprime già il cioccolato. Un Amarone che si presenta sontuoso già al naso. Molto buono, amaricante, ma con spalla dritta. Molto equilibrato in tutti i suoi elementi tesi e intensi.

**CLEMENTI**

Amarone della Valpolicella Docg Classico: ti avvolge la freschezza ed è molto interessante la sua trama tannica. Bell'esemplare fra i nostri primi Top Hundred con il 2006.

**CORTE FIGARETTO**

Amarone della Valpolicella Docg Valpantena "Gr..l": ha note speziate ed ematiche insieme. Si tratta del suo Graal, che in bocca si dipana piacevolmente disteso, elegante e alla fine risale e diventa intenso. Freschissimo, lungo. Iconico. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella Valpantena "Brolo del Figaretto" 2016.

**COSTA ARÈNTE**

Amarone della Valpolicella Docg Valpantena: il campione 2017 di questa cantina, lo ricordiamo, è stato Top dei Top dei vini rossi della scorsa edizione di Golosaria. Questo 2018 è innanzitutto elegante, con tannini abbastanza fini, che rimarcano un mood della Valpantena, che abbiamo già evidenziato, anche nel campione della Cantina cooperativa.

**DOMINI VENETI**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Or'Jago": ampia la nota al naso. Finemente speziata, ha note dolci. È fresco, intrigante, in divenire ma già godurioso.

**LAVAGNOLI**

Amarone della Valpolicella Docg: ha colore trasparente, finissimo. Note anche balsamiche, piacevolmente disteso. Avvince la freschezza finale. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella 2016.

**LUCIANO ARDUINI**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Simison": una frutta autentica, piena, con note di fragoline di bosco e nuance spiccata di amarena, sentori di scorza d'arancia. Tannico, fresco, decisamente equilibrato, è già pronto per finire sulle tavole. È stato il nostro n. 1 di questi assaggi.



Andrea e Sofia Arduini

#### MASSIMAGO

Amarone della Valpolicella Docg: fine la speziatura, dal bouquet importante, con note di caffè, prugna, cenere, anche se ancora al palato con poco equilibrio. Promettente.

#### MIZZON

Amarone della Valpolicella Docg: naso etereo, fragrante, speziato, mentre al palato ci sono frutta cotta e sottospirito, per un sorso morbido, asciutto, estremamente equilibrato. Da seguire.

#### MONTE CASTELON

Amarone della Valpolicella Docg Classico: fine, iconico, con note di mora e fiori appassiti, poi pepe e china. In bocca ancora acidità spiccata.

#### MONTE DEL FRÀ

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Tenuta Lena di Mezzo": rubino intenso, ha profumi di ciliegia e spezie, tra cui spicca la cannella. Di grande eleganza anche al palato. Top Hundred con il Custoza Superiore "Cà del Magro" 2011.

#### ROCCO GRASSI

Amarone della Valpolicella Docg: dal colore granato intenso, ha profumi di amarena, ribes nero, prugna, caffè e incenso. In bocca caldo e in divenire, ma con la profondità tipica dei vini di questa maison. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella Classico 2007.

#### SAN CASSIANO

Amarone della Valpolicella Docg: colore rubino brillante, ha naso invitante con note di viola mammola, anice stellato. Morbido e con tannino elegante, sorprende per armonia.

#### SANTA SOFIA

Amarone della Valpolicella Docg Classico: colore granato luminoso, ha naso iconico, complesso, con note di violetta, amarena, resina, spezie. Al palato ha freschezza dinamica e bella struttura. Una promessa che è già una certezza. Top Hundred con il Recioto della Valpolicella Classico 2009.



**SANTI**

Amarone della Valpolicella Docg: di notevole personalità, con note animali e fruttate, poi cacao, che fanno il naso profondo. Note tostate anche al palato, dove chiude coerente.

**SECONDO MARCO**

Amarone della Valpolicella Docg Classico: colore granato luminoso, ha prospetto aromatico suggestivo, complesso, che va dalla viola alla fragola, fino alle erbe aromatiche e alle spezie. Caldo, di grande struttura, ha beva ficcante grazie a bella freschezza e sapidità. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella Classico 2006.



Marco Speri

**SELÙN DI MARCONI LUIGI**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Fiori del Pastello": è stata ancora una volta una sorpresa questo Amarone della nostra predilezione. Senti amarena, arancia candita, eucalipto, pepe, per un naso disteso, speziato, croccante, equilibrato. Al palato ha nota amaricante, eleganza.

**TENUTA SANTA MARIA**

Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva: al naso note di viola, geranio, poi nuance balsamiche e spezie. Ancora da comporsi il suo profilo al palato.

**TERRE DI LEONE**

Amarone della Valpolicella Docg Classico "Il Re Pazzo": colore granato, ricco, intenso sia al naso sia al palato, spazia dalle note di frutta rossa al mirto e alla speziatura, con un sorso che svela un grande carattere, come in tutte le annate migliori dove questo nostro campione dell'Amarone, si è espresso. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella Classico 2005.

**VIGNETI DI ETTORE**

Amarone della Valpolicella Docg Classico: colore rubino intenso, note di ciliegia sotto spirito, eucalipto e tostato. In bocca ha tannino elegante e freschezza che fa pensare a buon potenziale evoluzione. Top Hundred con l'Amarone della Valpolicella 2012.

**VILLA SAN CARLO WINE**

Amarone della Valpolicella Docg: al naso intensità di fiori, poi marasca e prugna, e leggera speziatura di tabacco e cannella. Palato sontuoso, anche se ancora non in perfetto equilibrio, ma tannino e freschezza promettono di ricomporsi.

**ZYMÈ**

Amarone della Valpolicella Docg Classico: stoffa da campione, con naso intenso che spazia dalla lavanda e viola, alla marasca fino alle spezie. Di buona struttura, è una grande promessa. Top Hundred con il Veneto "Kairos"(r - 15 vitigni del Veneto) 2002.

Una degustazione che conferma il quadro istituzionale tracciato dal Consorzio, di un vino che sta raggiungendo una maturità anche sui mercati, con meno volumi ma più valore. Secondo l'indagine realizzata per il Consorzio tutela vini Valpolicella da Nomisma Wine Monitor, l'Amarone fissa la propria ultima performance con una contrazione in volume del 7,2%, a fronte di un valore in crescita del 4%, a circa 360 milioni di euro franco cantina.

Meglio il mercato interno – che incide circa il 40% sulle vendite totali – rispetto all'export: in positivo sia i volumi (+1,5%) che i valori (7,4%) per la piazza italiana.



*"Il 2021 è stato un anno eccezionale sul piano delle vendite – ha detto il presidente del Consorzio tutela vini Valpolicella, **Christian Marchesini** che ha presenziato alla tre giorni di Amarone Opera Prima – il 2022 è servito per consolidare la crescita, con risultati meno eclatanti ma comunque significativi. Lo testimoniano anche gli imbottigliamenti, che registrano un incremento del 12% rispetto al precovid (2019) per un'annata commerciale che è stata comunque la seconda migliore del decennio, con oltre 17 milioni di bottiglie immesse sul mercato. La denominazione – ha proseguito – si conferma in equilibrio, grazie anche a una stabilizzazione finalmente raggiunta sul fronte della superficie vitata dopo il blocco degli impianti del 2019".*

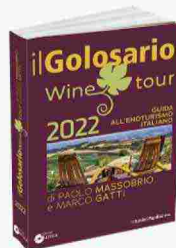


Christian Marchesini, presidente del Consorzio tutela vini Valpolicella (foto da consorziovalpolicella.it)

L'annata presentata nei giorni scorsi, il 2018, rappresenterà un nuovo passo avanti, come confermato dall'assaggio e dalle dichiarazioni di **Giambattista Tornielli**, professore associato di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree dell'Università degli studi di Verona, che ha sottolineato come si tratta di un'annata che ha permesso di lavorare bene con una vendemmia anticipata solo di pochi giorni e un appassimento abbastanza rapido. Crescere ancora, con queste premesse, non sarà certo una chimera.

#### TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO

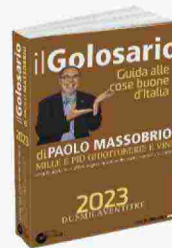


#### ILGOLOSARIO WINE TOUR 2022 DI MASSOBRIO E GATTI

Guida all'enoturismo italiano

ACQUISTA SU COMUNICA

ACQUISTA SU AMAZON



#### ILGOLOSARIO 2023 DI PAOLO MASSOBRIO

Guida alle cose buone d'Italia

ACQUISTA SU COMUNICA

ACQUISTA SU AMAZON