

IN GRAN GUARDIA

L'Amarone
fa il «sold out»
Appassionati
da tutta Europa

Sommacampagna pag.11

L'«OPERA PRIMA» Si è concluso con un tutto esaurito l'evento voluto dal Consorzio di tutela vini Valpolicella

L'Amarone conquista le giovani generazioni

In Gran Guardia stand gremiti di produttori e di visitatori arrivati da tutta Europa. E non solo
«Il pubblico? Ogni anno sempre più preparato»

Monica Sommacampagna

●● Biglietti online sold out dalle nove di ieri mattina e i 64 banchi di assaggio alla Gran Guardia gremiti di trentenni per l'ultimo giorno di Amarone Opera Prima organizzato dal Consorzio di tutela vini Valpolicella.

Tanti erano appassionati come Luca, 31 anni, sollecitato dai social media, che si è spostato da Bergamo con un gruppo: «È la quarta volta che vengo all'anteprima, così ho l'opportunità di conoscere molte etichette diverse in un'unica volta e a un prezzo contenuto».

Al suo fianco Arianna, 29 anni, spende parole positive per la freschezza dell'annata 2018: «Non è vero che le donne amano necessariamente i vini bianchi. Il 2018 deve rimanere ancora un po' in bottiglia ma promette bene. Abbiamo assaggiato questa annata da diverse cantine e abbiamo colto particolari in vari territori della denominazione, che vediamo ben rappresentati».

Valentina e Luca, di origini siciliane e romane, hanno 33 e 35 anni, partecipano per il primo anno e hanno apprezzato il fatto che Monteci abbia proposto l'annata 2018 insieme alla storica 2011. «Le generazioni giovani promettono molto bene come conoscenze del vino e sono interessati all'enoturismo», spiega Alberto Padovani per l'azienda a Pescantina.

Poco distante, una mamma armata di calice si destreggia tra i banchi d'assaggio con un passeggero. Il consulente enologico Domenico, 35 anni, è stato colpito dai sentori balsamici del 2018, mentre Farida, di origini russe, è arrivata con i sommelier Ais di Parma: «Ho molto apprezzato alcuni Amarone già corposi, fatto interessante per un'anteprima».

Una famigliola di trentenni bergamaschi con una macelleria solleva i calici: «Abbiamo trovato un'ottima organizzazione: in particolare, le annate storiche come la 2013, la 2015 e la 2016 sono perfette anche con la nostra carne».

Heinz, che importa vini in Svizzera, in particolare nel Cantone tedesco dove si concentrano appassionati di vino Amarone e Valpolicella, è stato colpito dalle note di confettura individuate nel 2018: «Questa manifestazione ci aiuta ad avere un'idea complessiva dei nostri bestseller tenendo presente che la nuova annata o è ancora in botte o è già esaurita».

Sorride Zihang, 24 anni, importatore di vino italiano in Cina, dopo anni di lockdown: «Il mercato cinese si sta riprendendo, lo abbiamo già visto qualche settimana fa in occasione del nostro Capodanno: c'è una riapertura totale del Paese, le prospettive sono molto positive».

Soddisfazione tra i produttori, molti fanno parte del gruppo di giovani del consorzio come l'azienda Manara a San Pietro in Cariano e Le Guaite di Noemi, che si trova a Mezzane di Sotto come l'azienda Camerani Marinella. «Stiamo raccogliendo nuove iscrizioni per il gruppo consortile», ci dice l'effervescente Noemi Pizzighella e commenta positivamente il pubblico di wine lover, sempre più preparato. Poco distante Gabrielle Righetti, trent'anni, serve soddisfatto un Amarone 2018 dei Vigneti di Ettore imbottigliato l'anno scorso.

Albino Armani a Marano propone un passito rosso Docg che beneficia della quota tra i 400 e i 650 metri, Valentina Cubi a Fumane espone un Amarone biologico che imbottiglierà in estate, mentre Casa Sartori 1898 mostra in anteprima un Amarone Saltari 2015 superpremium. Villa San Carlo, a Montorio, punta su sapidità e sentori balsamici per le sue future 1.200 bottiglie.

Christian Ridolfi, direttore di Santi, parla di un'annata

169343

iconica per un «vino di luce» in Val d'Illasi, mentre Marica Bonomo di Monte del Frà da Fumane presenta un pas-

sito rosso Docg «materico» con tannini setosi e candidato alla longevità. Con 3,5 milioni di bottiglie di cui solo

40mila di Amarone, da Marcellise si fa notare anche Ca' dei Frati, meglio nota per il Lugana.

Nessuno resiste, insomma, verrebbe da dire, alle prerogative riconosciute a livello internazionale del campione della Valpolicella.

CONSORZIO Il bilancio di Marchesini

«Mai registrati numeri tanto alti»

Oltre 1.500 enoappassionati in due giornate e circa trecento giornalisti nazionali ed esteri da venti Paesi hanno partecipato ad Amarone Opera Prima, l'evento del Consorzio vini Valpolicella dedicato al millesimo 2018. Christian Marchesini, presidente dell'ente consortile non esita a parlare di record, dopo i pesanti anni pandemici: «Consistente anche la presenza dei sommelier, soprattutto sabato. In generale, non abbiamo mai registrato numeri tanto alti».

A livello di booking dalle 9 di domenica sono state chiuse le prenotazioni online, i biglietti acquistabili in Gran Guardia sono andati esauriti prima della pausa pranzo. «La denominazione ha futuro, lo dimostra anche la straordinaria presenza di giovani, in particolare tra i trenta e i quarant'anni», ha dichiarato Christian Marchesini.

In base a un'indagine realizzata da Nomisma Wine Monitor per il Consorzio tutela vini Valpolicella su un campione di mille consumatori, il 54% degli italiani che negli ultimi 2/3 anni ha consumato i prodotti della denominazione veronese e il 43% lo ha fatto anche nei ristoranti; il 26% si dichiara consumatore abituale, 2-3 volte alla settimana.

È invece del 29% la quota di italiani, in prevalenza maschi, millennial, dirigenti o imprenditori, che ha bevuto Amarone fuori casa con una spesa media dichiarata di circa 40 euro, un prezzo che per 7 su 10 è ritenuto corretto.

Un rapporto, quello tra clienti e Amarone, considerato «privilegiato» nel 51% dei casi per un vino che viene bevuto in particolare nelle occasioni speciali o formali (28%).

Ad Amarone Opera Prima si sono viste anche molte donne. Rispetto all'edizione 2019 di Anteprima Amarone, il numero delle cantine che hanno partecipato, allora attestato a 53, quest'anno ha raggiunto quota 64. «Ciò dimostra molto entusiasmo: sta nascendo finalmente un senso di appartenenza per il Valpolicella Doc», osserva Christian Marchesini a proposito di quella che non esita a definire la principale denominazione rossista del Veneto conosciuta a livello globale che muove un giro d'affari complessivo di più di 600 milioni di euro di cui 360 milioni riferiti all'Amarone della Valpolicella Docg.

«Ma non ci fermiamo qui: i prossimi appuntamenti promozionali saranno a marzo, a Prowein, quindi ad aprile a Vinitaly, a maggio a Roma e a giugno a Venezia», conclude Marchesini. **M.S.**

Il Valpolicella muove un giro di affari di 600 milioni, 360 dei quali riferiti all'Amarone





Christian Marchesini



Giovani Trent'anni l'età media dei visitatori



Assaggi Folla fin dall'apertura ieri mattina ai 64 banchi. Presenti visitatori da tutta Europa e anche dalla Cina



Tutto esaurito Gremiti di visitatori i 64 banchi di assaggio allestiti in Gran Guardia per l'evento «Amarone Opera Prima»