

**IDENTITÀ
GOLOSE** *web*
Magazine
internazionale di cucina



Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

CONGRESSO

ISCRIZIONI & ACQUISTI

HUB IDENTITÀ GOLOSE

IDENTITÀ DIGITALI

GUIDA RISTORANTI ▾

GUIDA BOLLICINE ▾

CHEF ▾ | RICETTE ▾ | RUBRICHE ▾ | PARTNER ▾ | EVENTI ▾

NEWSLETTER ▾ | Q | EN

L'Amarone e la sfida dell'appassimento, dalla candidatura all'Unesco ai dubbi sul futuro

Opera Prima ha aperto nuovi scenari. «La messa a riposo delle uve è un esaltatore del terroir». Gli assaggi: buon potenziale, ma ancora inesperto. Serve tempo

14-02-2023

a cura di Raffaele Foglia



Amarone Opera Prima si è svolta all'inizio di febbraio a Verona

L'**Amarone** non vuole farsi trovare impreparato alle sfide del futuro. E lo fa bussando alla porta dell'**Unesco**, completando il dossier per far riconoscere la messa a riposo delle uve per l'**Amarone**, cioè la tecnica dell'appassimento, a patrimonio immateriale dell'**Organizzazione delle Nazioni Unite**.

Un passo importante, come raccontiamo nell'articolo che potete leggere [cliccando qui](#).

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di
Raffaele Foglia

giornalista de **La Provincia di Como**, sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di **Identità Golose**

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati



23-01-2023

Messina: terra di vino amata da Giulio Cesare, che evolve negli occhi delle nuove generazioni



22-01-2023

Gianni Tessari a Roncà: tre terroir e una cantina nel segno della modernità

ufficializzato durante l'evento **Amarone Opera Prima**, che si è tenuto il 4 e il 5 febbraio a Verona, che racconta la volontà di valorizzare la propria storia, di rendere la tecnica stessa con la quale si produce l'**Amarone** un caposaldo di tutta la Valpolicella e, più in generale, del Veneto.



Tanti visitatori ai banchi di assaggio dei produttori

Ai produttori della zona, di certo, non manca un fattore: l'orgoglio. Che si traduce nella difesa a spada tratta del proprio territorio. Proprio per questo l'**Amarone**, che è il vino simbolo per importanza di tutto il Veneto, cerca un nuovo riconoscimento che possa dare un ulteriore stimolo ai mercati.

A livello economico, la **Denominazione** è in crescita, come dimostrato dall'indagine condotta da **Nomisma Wine Monitor** e presentate in occasione di **Amarone Opera Prima**. Se da una parte, nel 2022, c'è stato un calo dei volumi (-7,2%), dall'altra sono aumentati i valori per le vendite di **Amarone** in Italia e nel mondo, saliti 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; -13%, invece, il quantitativo esportato e una crescita valoriale dell'1,8%. Per l'estero, il mercato di riferimento è quello degli Stati Uniti, che ha riscontrato un aumento



20-01-2023

Nero d'Avola da valorizzare: ecco tre esempi dove l'identità viene premiata



17-01-2023

Graspo, l'associazione che riscopre i vitigni abbandonati



16-01-2023

Ecco undici cantine vitivinicole sulle quali puntare, consigliate dai nostri esperti



13-01-2023

Luca Gargano (Velier): «È tempo di un Re-Evoluzione. Anche nel mondo del vino»



13-01-2023

Un Raboso che sa di Raboso: la famiglia Cecchetto a Tezza di Piave, Treviso



11-01-2023

La storia di Giusti Wines nel trevigiano: un progetto di riscoperta della bellezza

del 24%.



Il presidente del Consorzio Tutela Vini della Valpolicella **Christian Marchesini** (in piedi) con **JC Viens** ed **Enrico Nicolis**

«Il 2021 è stato un anno eccezionale sul piano delle vendite – ha detto il presidente del **Consorzio tutela vini Valpolicella**, **Christian Marchesini** – 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 pre Covid (2019) per un'annata commerciale che è stata comunque la seconda migliore del decennio, con oltre 17 milioni di bottiglie immesse sul mercato».

Un **Amarone** che viene apprezzato per la sua unicità, legata proprio alla tecnica della messa a riposo delle uve, l'appassimento. Ed è stato questo il focus della degustazione tecnica dedicata alla stampa di settore che ha inaugurato **Opera Prima** e condotta dal wine educator **JC Viens** e dall'enologo **Enrico Nicolis**, concentrandosi poi sui vini Riserva.



La degustazione con annate storiche

«Vogliamo fare capire che l'appassimento è una tecnica che riesce in realtà a valorizzare il



09-01-2023

Pietramatta, emozionanti vini da garage

« 1 2 3 4 5 6 ... »

Seguici su:

Facebook



Twitter



Youtube



Instagram

territorio e non a coprirlo o nascondere – ha spiegato **JC Viens** – L'*Amarone* è un vino intellettuale, bellissimo, affascinante, e il metodo di messa a riposo consente di dimostrare tutto il potenziale del terroir».

La masterclass ha approfondito tutti gli aspetti dell'appassimento, dalle tecniche tradizionali a quelle moderne, meccanizzate, andando a mostrare come le caratteristiche di una determinata vendemmia non vengono determinate solo dall'andamento stagionale fino alla raccolta, ma anche dalle condizioni atmosferiche del periodo di riposo delle uve nei fruttai. Con quattro fattori fondamentali: temperatura, umidità, ventilazione e tempo di appassimento. A cui si aggiunge un quinto elemento, la presenza della botrytis cinerea che, come spiegato da **Viens** e **Nicolis**, diventa un fattore che aumenta la complessità dei vini, solo se gestita in maniera corretta.



Un'altra immagine dei banchi d'assaggio

A dimostrazione di quanto affermato, si è passati ai bicchieri, con dieci assaggi di **Amarone Riserva**: *Tenuta Santa Maria di Gaetano* di **Bertani** 2016; "Il fornello" 2016 di **Accordini Stefano**; *Collina dei Ciliegi* 2015 **Armando Gianolli**; "Le Balze" 2015 di **Novaia**, *Cerasum* 2013 di **Casa Vinicola Bennati** 2013; *Bosan* 2013 di **Gerardo Cesari**; *Società Agricola Falezze di Luca Anselmi* 2013; *Monte Zovo* 2011; *Mater* 2008 di **Domini Veneti** e *Morar* di **Valentina Cubi**, annata 2006. Su questo ultimo vino, aggiungiamo una piccola nota: nonostante i 16 anni abbondanti dalla vendemmia, il vino si presenta estremamente fresco e vivo, segno che si possono fare grandi *Amaroni* dalla grande bevibilità, senza eccedere in concentrazioni e sovrastrutture.



La degustazione tecnica dedicata alla stampa

Per quanto riguarda invece l'assaggio in anteprima dell'annata 2018, con diversi vini non ancora in commercio o addirittura in botte a riposare, è stato possibile degustare 67 campioni delle aziende del **Consorzio** che hanno aderito alla manifestazione. Se durante la masterclass si sono potute notare le differenti interpretazioni dell'**Amarone**, la degustazione alla cieca dell'annata 2018 ha evidenziato ancora di più queste diverse visioni.

La maggior parte dei vini assaggiati aveva una mancanza di un equilibrio che presumiamo possa arrivare con un maggiore riposo in bottiglia. Molti campioni hanno sicuramente un potenziale, che però al momento non riescono ad esprimere: il tempo sarà galantuomo. Alcuni, invece, forse per cercare di compensare un eccesso di alcolicità, ha probabilmente scelto una vendemmia leggermente precoce, che ha portato però allo svilupparsi di tannini verdi a causa di una non completa maturazione polifenolica.



Gli assaggi alla cieca

C'è da dire che i produttori della Valpolicella sono messi alla prova, soprattutto in annate calde, a gestire i tanti fattori che determinano la produzione dell'Amarone che, come detto, non si fermano alla vendemmia ma proseguono anche nell'appassimento. Si tratta di un gioco di equilibri molto difficile: basta poco per eccedere in alcol o in zuccheri residui che vanno ad abbassare la bevibilità del prodotto.

Non vogliamo essere disfattisti, perché i vini di buona – anzi, ottima – qualità ci sono, con i produttori che hanno saputo trovare il giusto equilibrio, senza scendere a compromessi.

Tra questi segnaliamo **Albino Armani**, **Valpantena** di **Bertani**, **Torre del Falasco** di **Cantina Valpantena**, Graal di **Corte Figaretto**, Leòn di **Ilatium Morini**, **Simison** di **Luciano Arduini**, **Monte Castelon**, Fiori del Pastello prodotto da **Selùn di Marconi Luigi**.



a cura di

Raffaele Foglia

giornalista de **La Provincia di Como**, sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di **Identità Golose**

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Leggi anche

Sartori, l'Amarone Corte Brà sfida il cambiamento climatico

Cinque annate, dal 2001 al 2015, per capire il percorso della storica azienda veronese. E per avere un'idea anche del futuro



Viaggio alla scoperta dell'evoluzione dell'*Amarone Corte Brà*, con uno sguardo sulle effetti dei cambiamenti climatici

sartori casa sartori 1898 sartori di verona amarone valpolicella

Leggi | 18-11-2022 | 07:00 | Raffaele Foglia | Sartori, l'Amarone Corte Brà sfida il cambiamento climatico

Tenuta Le Cave: vigneti, natura e ottima cucina in Valpolicella

La famiglia Zorzi ha trasformato un'antica cava dismessa nel comune di Tregnago, in provincia di Verona, in un Wine Relais con fattoria biologica



Il *Relais*, arredato in stile country chic, sposa l'architettura locale a un design ricercato

[tenuta le cave](#) [vino](#) [valpolicella](#) [veneto](#)

Leggi | 13-11-2022 | 14:00 | Anna Gentili | Tenuta Le Cave: vigneti, natura e ottima cucina in Valpolicella

Bertani e il progetto The Library, la biblioteca del tempo dell'Amarone della Valpolicella

L'azienda storica di Grezzana ha presentato una monografia con le annate storiche custodite in cantina di Amarone della Valpolicella Classico



La selezione di 43 annate (su 48 disponibili) sono state racchiuse nel progetto editoriale *The Library* a firma del Master of Wine **Nick Jackson**, autore di *Beyond Flavour*, ex buyer di *Sotheby's* e grande esperto di fine wines

[bertani](#) [vino](#) [library](#) [amarone](#) [valpolicella](#)

Leggi | 06-11-2022 | 11:00 | Cinzia Benzi | Bertani e il progetto The Library, la biblioteca del tempo dell'Amarone della Valpolicella

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e
Protagonisti
Ricette
Rubriche
Partners
A tavola con noi

Guida 2022

FEED RSS
Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival
Roma FOOD&WINE Festival
Identità London
Identità New York
Grandi cuochi all'Opera
Identità Golose a Host

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343