

MENU

EN

Q



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mercoledì 07 Febbraio 2024 - Aggiornato alle 15:41



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

ITALIA
NEL CALICE

HOME > ITALIA

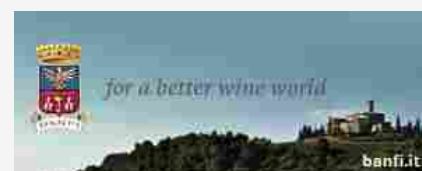
L'Amarone 2019 si presenta a Verona: nel bicchiere una delle ultime annate (piuttosto) regolari

Ad Amarone Opera Prima nel calice l'ultima annata in commercio: fra climate change e nuovi stili. Lo spin-off Famiglie Storiche in "Bottega del vino"

VERONA, 07 FEBBRAIO 2024, ORE 15:41



L'annata 2019 dell'Amarone della Valpolicella è un millesimo che - secondo il panel di degustazione del Consorzio di tutela dei Vini della Valpolicella - si aggiudica le



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

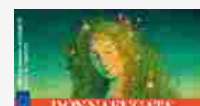
“cinque stelle” grazie ad una “qualità sensoriale elevata, con profili olfattivi e gustativi che rispecchiano le caratteristiche della denominazione in modo centrato e moderno. Per quanto riguarda la prospettiva di longevità, presenta un grande potenziale di invecchiamento senza difettare in freschezza e bevibilità, collimando perfettamente con gli odierni trend di consumo”. È il risultato enologico di un’annata abbastanza regolare, di quelle che (sì, lo diciamo sempre, per prepararci ad un trend climatico in caduta libera) vedremo sempre più raramente. La sintesi emerge da “Amarone Opera Prima” 2024, nei giorni scorsi, a Verona, dove i registra, peraltro, l’immagine di **un territorio che fa i conti con le difficoltà di mercato che riscontrano tanti vini rossi, ma comunque in salute**, con un valore dell’Amarone record, a 13 euro al litro per lo sfuso, una resa per ettaro salita fino a 25.000 euro di oggi (da 5.000 del 1993), e con un giro d’affari di territorio, 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’analisi meteorologica del Consorzio ha ricordato una primavera fresca e piovosa, che ha rallentato le prime tappe di sviluppo fisiologico della vita rispetto alla media degli 8 anni precedenti; un’estate molto calda con alcune ondate di calore e una certa instabilità (anche - purtroppo - sotto forma di grandine), che hanno velocizzato il ritmo di sviluppo di pianta e grappoli; un principio di autunno dalle buone escursioni termiche che hanno aiutato la qualità dei grappoli e portato ad una vendemmia allineata alla media storica. Una stagione che ha portato in cantina uva tendenzialmente sana, che ha subito attacchi patogeni relativamente contenuti, e lasciato in vigna piante equilibrate grazie a terreni con buona dotazione idrica, accumulata nella prima metà dell’anno.

A livello produttivo, il 2019 si posiziona in un momento cruciale delle politiche consortili di contenimento del potenziale, con una resa massima consentita per la prima volta ridotta da 12 a 11 tonnellate per ettaro, e una cernita massima per la messa a riposo pari a 4,4 tonnellate per ettaro (4,95 per le produzioni “sostenibili”). Questo ha portato ad una produzione di 310.177 quintali in appassimento su 882.831 quintali totali, inferiore all’annata precedente (quando sono stati 971.264 quintali totali e 335.025 quintali in appassimento; le stesse cifre per il 2022 sono di nuovo in salita con 417.254 quintali di appassimento su 931.742 quintali totali) nonostante 109 ettari rivendicati in più rispetto al 2018 (8.296 ettari totali rispetto agli 8.187 del 2018 e agli 8.586 ettari del 2022, ancora in crescita). Per i dati di imbottigliamento, l’annata 2019 si attesta su 15.435.467 bottiglie di Amarone e Recioto (in crescita contenuta ma costante dal 2010, con un picco nel 2021 di quasi 19 milioni di bottiglie per riscendere a poco più di 17 milioni nel 2022). Interessante notare quanto sia stata molto più sostenuta la crescita del Ripasso (che è passato da 7.481.867 bottiglie a superare le 30 milioni di bottiglie dal 2021), mentre è calata a picco la produzione di Valpolicella dal 2005 (con poco più di 41 milioni di bottiglie), stabilizzandosi intorno alle 19 milioni



BERTANI



di bottiglie dal 2013 ad oggi.

Nel bicchiere i vini si sono dimostrati generalmente più agili nella beva, seguendo un trend ormai avviato (e auspicato, anche nelle parole degli interventi alla [conferenza annuale della manifestazione](#)) che lascia solo a qualche limitato esempio lo spazio per gli Amarone "old style" fra quelli che abitualmente vengono presentati all'evento. Agilità abbastanza diffusa, quindi, senza però riuscire ad integrare completamente l'importante apporto alcolico che caratterizza il vino principe della denominazione. Infine tannini decisi, talvolta ancora graffianti, buon apporto di sapidità e matericità, senza appesantire il sorso, una freschezza per lo più nascosta, ma sempre più attenzionata dai produttori: una performance, insomma, che coincide con fasi fenologiche meno disomogenee rispetto agli anni passati, ma che va affrontata sempre meglio in cantina: perché gli acini di un'annata regolare, che permette una maturazione graduale del grappolo, non sono gli stessi che vanno incontro a temperature imprevedibili e insolazioni oscillanti, anche se tutto sommato, alla fine del ciclo, recuperano i tempi finali di vendemmia.

Fra i 73 vini in assaggio (presentati da 71 aziende) alla degustazione tecnica di Amarone della Valpolicella 2019, secondo lo staff WineNews è emersa - in ordine di degustazione - l'intensità floreale con un tocco iodato e l'aderenza sapida dell'**Amarone della Valpolicella Classico 2019 di Albino Armani**; l'elegante finezza dell'**Amarone della Valpolicella Valpantena di Bertani**, dai profumi dolce/acerbi di frutta rossa e dal sorso ben bilanciato fra colore e freschezza; la dolcezza equilibrata dell'**Amarone della Valpolicella Il Vino degli Dei 2019 di Bottega**, sorprendentemente scorrevole nella sua grinta gustativa; l'ispida vivacità dell'**Amarone della Valpolicella Ruvaln 2019 di Adalia**, dalla persistenza ritmata al palato; la succosità chiara dell'**Amarone della Valpolicella 2019 di Contrada Palui**, che ha fatto della trasparenza il suo marchio di fabbrica; il ritmo accogliente dell'**Amarone della Valpolicella Valpantena 2019 di Costa Arènte**, agrumato sia al palato che nei profumi; la caramella al melograno dell'**Amarone della Valpolicella Classico Le Bessole 2019 di Accordini Igino**, minuto al palato ma succoso a tutto sorso; ma anche la gentile corposità dell'**Amarone della Valpolicella Ciliegio 2019 di La Collina dei Ciliegi**, anticipato dai profumi di fiori e frutti freschi; la fruttosità mentolata al naso e il grip pepato in bocca dell'**Amarone della Valpolicella Conte Gastone 2019 di Massimago**; la densità centrale dell'**Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua 2019 di Pasqua**, che scuro e saporito, riesce ad essere delicato e scorrevole; la fresca aderenza dell'**Amarone della Valpolicella La Parte 2019 di Piccoli**, ancora in botte, ma già ben definito nel suo rivelarsi; la vivacità boschiva dell'**Amarone della Valpolicella Classico 2019 di Santa Sofia**, che al sorso si tramuta in calma ematicità; la finezza classica dell'**Amarone della Valpolicella Classico 2019 di Secondo Marco**, campione di botte, già stratificato, persistente e bilanciato al palato; infine la sapidità erbacea dell'**Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte di Zeni 1870**, sempre campione di botte, che ben bilancia la sua dolcezza fruttata.

Focus - "Famiglie Storiche": le nuove annate di Amarone della Valpolicella

Anche quest'anno "tema a scelta" per i vini delle Famiglie Storiche, l'associazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

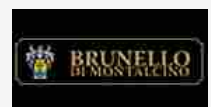
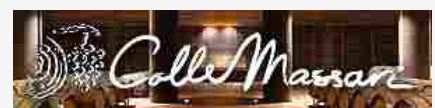
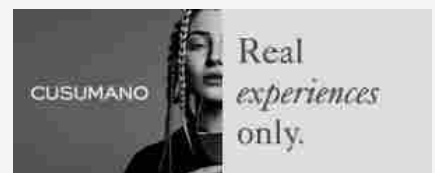
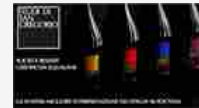
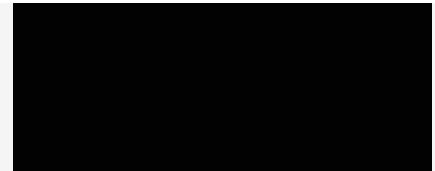
169343

che riunisce le 13 cantine che hanno contribuito a scrivere e sviluppare la tradizione e la qualità dei vini della Valpolicella, come Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini e Zenato. Nei locali storici della "Bottega del Vino", tempio del vino italiano guidato dall'estroso oste Luca Nicolis e casa scaligera delle Famiglie Storiche dal 2011, ed alla presenza dei produttori e del presidente Pierangelo Tommasi, è stato possibile assaggiare le nuove annate che ogni azienda ha voluto liberamente mettere a disposizione dei giornalisti, senza limiti in termini di annata, tipologia o territorio. Un doppio appuntamento che, Winenews si augura, venga presto superato, per apprezzare tutte le etichette della Valpolicella in un'unica "comune" cornice, vero segno tangibile di una ritrovata comunione di intenti fra le Famiglie Storiche e il Consorzio di tutela Vini della Valpolicella.

13 le cantine e 13 vini, assaggiati dallo staff WineNews, seguendo l'ordine della vendemmia presentate: partendo, quindi, dai sentori boschivi dell'**Amarone della Valpolicella 2020 di Torre d'Orti**, che diventa dolce caramella di ribes al palato; passando all'immanicabile fruttosità intensa e al sorso centrale dell'**Amarone della Valpolicella Classico 2019 di Allegrini**, la saporita classicità dell'**Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano 2019 di Speri**, fatta di ciliegia succosa, erbetto di campo e palato bilanciato; la terrosità speziata dell'**Amarone della Valpolicella Antonio Castagnedi 2019 di Tenuta Sant'Antonio**, che anticipa un sorso stratificato e decisamente sapido; il carattere floreale dell'**Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva 2018 di Begali**, che in bocca aderisce bene con freschi sentori vegetali; l'incendere dolce/acido dell'**Amarone della Valpolicella Case Vecie 2018 di Brigaldara**, che dà ritmo al sorso e piacevolezza di sapori e profumi. E, ancora, la matericità erbacea dall'**Amarone della Valpolicella Classico Campomasua 2018 di Venturini**, dal naso riservato ma dal sorso pieno di carattere; la delicata complessità dell'**Amarone della Valpolicella Riserva 2017 di Musella**, ricamato di polpa succosa, spezie e balsami gentili; la morbida terziarietà dell'**Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva 2017 di Tedeschi**, dove cuoio e tabacco giocano con ciliegia e agrumi; la centrale stratificazione dell'**Amarone della Valpolicella Classico Calcarole Riserva 2017 di Guerrieri Rizzardi**, dai toni sia gentili e che decisi, che donano complessità e piacevolezza di beva; la classicità speziata dell'**Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva 2017 di Zenato**, dal carattere scuro ed ematico che dona seria eleganza; la densità balsamica dell'**Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 2015 di Masi**, imperioso al palato, più spensierato al naso; finendo con la solidità fruttata dell'**Amarone della Valpolicella Classico De Buris Riserva 2011 di Tommasi**, che riesce ad essere materico e fresco allo stesso tempo.

Focus - Amarone, The New Wave

Abbiamo tutti in mente cos'è l'Amarone: un vino strutturato, materico, potente e tendenzialmente dolce, alcolico e glicerico. Una riconoscibilità che ne ha decretato il successo per molti anni, ma che pare non incontrare più i gusti di un mercato in veloce trasformazione. Che sia guidato di una forza esterna (il mercato) o guidato dai produttori stessi che riscoprono nuove (o vecchie?) interpretazioni, fatto sta che c'è



un piccolo cambiamento in atto nella denominazione, che porta a produrre Amarone più snelli, succosi e trasparenti rispetto allo stile precedente.

Nella masterclass, ad "Amarone Opera Prima" n. 20 ([la prima tenuta dall'esperto di vino italiano JC Viens ha affrontato il tema del collezionismo in riferimento all'Amarone](#)), l'esperto educatore di vino Filippo Bartolotta ha dato delle coordinate per riconoscere questa "new wave" di produttori, che - a partire dal rispetto delle caratteristiche fisiologiche della Corvina - riesce a far emergere caratteristiche dell'Amarone più legate alla bevibilità, senza per questo tradire il territorio e il metodo della Valpolicella.

Il confronto calzante e immediato è fra la muscolosità e la potenza dell'attore e body builder Arnold Schwarzenegger e il campione di tennis Jannik Sinner, con la sua forza, la sua agilità, la sua capacità di resistenza e la sua muscolosità tesa. La new wave degli Anni Settanta del Novecento che ha caratterizzato il mondo del cinema, della musica e della politica è stata dirompente nel proporre alternative valide al sistema egemonico, che sono poi a lungo rimaste, cambiando definitivamente il modo di vedere le cose e dando il via ad una lunga serie di cambiamenti sociali. Che sia possibile anche per l'Amarone e la Valpolicella? I dieci vini con cui il wine expert Filippo Bartolotta ha voluto sottolineare questo cambio di rotta ai suoi esordi (associando loro anche una canzone di quegli anni dirompenti) sono tutti Amarone di annate recenti, tranne l'ultima, per portare all'attenzione una tendenza già confermata da alcuni produttori storici: come questa New Wave, stia in realtà tornando alle origini, quando vini scarichi e scorrevoli erano la cifra stilistica dell'Amarone. Diffusamente negli anni Cinquanta, ma anche in tempi più vicini, quando sparuti produttori tentavano di rimanere "fedeli alla linea".

Bolla, Amarone della Valpolicella Classico 2019 - I just can't get enough, Depeche Mode

Secondo Marco, Amarone della Valpolicella Classico 2019 - Shout, Tears for Fears

Adalia, Amarone della Valpolicella Classico Ruvaln 2019 - Girls on film, Duran Duran

Massimago, Amarone della Valpolicella Conte Gastone 2019 - Heart of glass, Blondie

Pasqua, Amarone della Valpolicella Cascina San Vincenzo 2018 - Sweet dreams, Annie Lennox

Contrada Palui, Amarone della Valpolicella 2018 - Smalltown boy, Bronski Beat

Corte Rugolin, Amarone della Valpolicella Crosara delle Strie 2016 - Vienna, Ultravox

Sartori, Amarone della Valpolicella I Saltari Riserva 2015 - I can't stand losing you, The Police

Monte dall'Ora, Amarone della Valpolicella Stropa 2015 - Video killed the radio star, The Buggles

Rubinelli Vajol, Amarone della Valpolicella Classico Destinée Riserva 2011 - Don't you want me, Depeche Mode

