

I vini e le cantine protagoniste all'Anteprima del Consorzio

## Le star di Opera Prima

di Elisabetta Tosi

**Amarone Opera Prima edizione 2024** ha messo in vetrina le bottiglie di ben 70 cantine. Aziende piccole, piccolissime, medie, grandi, molto grandi, nuove, rodate, storiche: c'era davvero di tutto. E il pubblico ha risposto con entusiasmo, affollando fin dai primi momenti di apertura al pubblico i banchetti dei produttori, a dimostrazione che - nonostante i generali cali di consumo dei vini, soprattutto rossi, che si registrano in Italia e nel mondo - gli appassionati di Amarone sono ancora una folta schiera, pronta ad accoglierlo anche in una sua nuova veste, un po' più leggera - in gradazione alcolica, soprattutto - e disimpegnata.

Lo chiamano "la new wave dell'Amarone della Valpolicella", questo stile che cerca di conquistare gli esigenti palati dei più giovani, offrendo loro vini meno intimidenti, più accattivanti nel colore, nei profumi fruttati, e soprattutto nella bevibilità.

Attenzione però: l'Amarone è un vino complesso, e per dare il meglio di sé richiede tempo, pertanto anche questa volta la maggior parte dei vini targati 2019 erano, appunto, un'anteprima, e quindi non sono ancora in commercio. Quelli che già lo sono, mostrano comunque un buon potenziale di invecchiamento, cosa che rende i vini di quest'annata - classificata come eccellente dal Consorzio - da bere e da conservare.

**Accordini Stefano**, *Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019. Biologico*. Da vigneti arrampicati

sulle colline di Cavalo (fraz. di Fumane), tra i 400 e i 700 metri, un vino molto fresco, molto secco, e molto bilanciato. Così i 16 gradi alcol non si avvertono nemmeno al naso. Ciliegia nera succosa e matura e profumi di bosco per un Amarone di (quasi) montagna.

**Albino Armani**, *Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019*. Dall'azienda di Camporal, un vino che esprime in pieno la vallata di Marano in tutta la sua elegante finezza: snello ma complesso, fruttato e soprattutto balsamico, come in genere sono i vini di Marano. Sarà in vendita entro quest'anno.

**Cantine Montresor**, *Amarone della Valpolicella "Satinato" Classico DOCG 2019*. Inconfondibile nella sua iconica bottiglia nera satinata (un brevetto che risale agli inizi del secolo scorso), il 2019 di Montresor è fatto con uve Corvina e Corvinone dei vigneti posti a S. Pietro in Cariano e presenta fin dal bicchiere una bella acidità e croccantezza di frutto, con una piacevole nota di liquirizia sul finale.

**Carlo Alberto Negri**, *Amarone della Valpolicella DOCG 2019*. Una *new entry* interessante. Una piccolissima azienda di Mezzane di poco più di 2 ettari e mezzo interamente gestita dal giovane titolare che si presenta per la prima volta alla manifestazione con la sua primissima annata di Amarone. L'alcolicità fin troppo generosa (17 gradi) di questo vino rischierebbe di prendere il sopravvento, ma è tenuta a bada dalla grande freschezza balsamica che ricorda la mentuccia dei prati e il rosmarino, con l'immane ciliegia ancora croccante che si affaccia nel sorso.



Da sinistra, Mauro Bustaggi vicepresidente, Christian Marchesini presidente e Andrea Lonardi vicepresidente del Consorzio Valpolicella

**Secondo Marco**, *Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019*: da vigneti di Fumane, un Amarone che trasmette una bella sensazione di leggerezza e florealità a dispetto della gradazione (16 gradi alcol). È piacevolmente fresco, con richiami alla frutta rossa più succosa (prugne, amarene), speziato e lungo.

**Massimago**, *Amarone della Valpolicella 2019 DOCG Bio "Conte Gastone"*. Se non venisse da Mezzane, sembrerebbe quasi un vino mediterraneo, con le note di frutta tropicale sfumate di caramello e miele che si affacciano tra le tradizionali profumi di prugna e chiodi di garofano. Sorso morbido e buona persistenza.

**Torre di Terzolan**, *Amarone della Valpolicella 2019 DOCG*. Quattro vigneti a 350 m s.l.m., posti quasi all'imbocco della "terra di mezzo" - la Valpantena, spartiacque tra la Classica e l'Orientale - e una torre. O meglio, una magnifica residenza del Quattrocento che ospita anche la cantina. L'Amarone 2019 - campione da botte - ha profumi di prugne e marmellata di frutta scura (ciliegie, mirtillo, prugne), ma anche di datteri e fichi secchi. Profumato al naso e succoso al gusto, è ben bilanciato e persistente.

