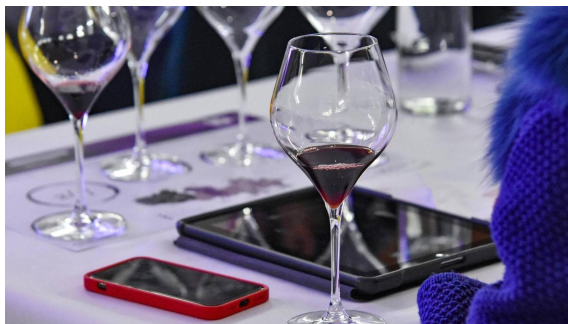


Opera Prima, dieci Amaroni da non perdere

LINK: https://www.lastampa.it/il-gusto/2025/02/02/news/amarone_opera_prima_dieci_bottiglie_da_non_perdere-423976166/



C'è + Gusto 2024: il dossier Le Storie Vini e Spiriti Viaggi di Gusto Chi siamo Opera Prima, dieci Amaroni da non perdere di Leonardo Romanelli Il grande rosso veneto vive la sua seconda vita: un nuovo stile più versatile per il vino che si impone in Scandinavia e Usa. E ora la necessità è abbassare il grado alcolico 02 Febbraio 2025 alle 09:51 3 minuti di lettura Nuova vita per l'Amarone. Un percorso, iniziato negli anni scorsi, che porta il grande rosso veneto verso uno stile più contemporaneo e versatile, sia nel calice che sulla tavola. Lo hanno evidenziato relatori, amministratori e produttori durante i convegni organizzati per i festeggiamenti legati ai 100 anni del Consorzio della Valpolicella. Un cambio di stile dunque per questo vino, che durante la sua vita ha vissuto una serie di passaggi fondamentali. E sembra giunto il momento di un'ulteriore trasformazione, per adeguarsi a una realtà di

consumo che sta cambiando. Se l'inizio è stato quello di un vino austero, da bere in giacca e cravatta, da decantare e sbocciare solo per le occasioni speciali si è poi passati a un vino dove l'apporto di legno era diventato evidente, per poterlo rendere morbido e godibile in tempi relativamente brevi di maturazione. Oggi si cerca di produrre un vino dove la freschezza data dall'acidità vada a compensare una componente alcolica sempre imponente, dove i 15° si raggiungono nella norma, ma si arriva spesso a ottenere i 17° o 18°: se pur l'equilibrio raggiunto soddisfa la beva, lavorare su una riduzione dell'alcol sembra un obiettivo da raggiungere, in un momento nel quale il cambiamento climatico obbliga a pensare a soluzioni di vigneti che vadano sempre più a collocarsi nelle parti alte delle colline. Per quanto riguarda l'affinamento, ancora manca quella unità

di intenti di produttori, che tendono a uscire in tempi diversi, magari prolungati rispetto a quanto richiesto dal disciplinare: ottenere una maggiore coesione faciliterebbe una comprensione da parte del mercato dei consumatori. Tra i Paesi importatori, fanno sempre la parte del leone la Scandinavia e gli Stati Uniti d'America, ma è soprattutto il mercato interno che può trovare notevoli sviluppi commerciali. Tra le etichette in degustazione a Opera Prima, l'anteprima dell'Amarone, ecco dieci assaggi da non perdere. CANTINA DI VERONA A M A R O N E D E L L A VALPOLICELLA TORRE DEL FALASCO DOCG CLASSICO 2020 Alla vista di presenta rubino, pulito, molto limpido. Cenni minerali al naso al primo olfatto, quindi cenni ematici e fiori secchi, con qualche nota vegetale di alloro e salvia. In bocca ha peso adeguato all'ingresso, succosità evidente, fresco in acidità con tannini fini e ben

distribuiti. Finale lungo e gradevole. **SORIPA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2020** All'esame visivo si presenta di colore porpora e di bella luminosità. All'olfatto offre un bagaglio aromatico intenso fresco e balsamico, con note di eucalipto. Al gusto mostra succosità caldo e avvolgente di buon peso, elegante, con tannini fusi alla parte alcolica. Finale lungo e dal bel retrogusto adeguato. **ZYMÈ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2020** Si presenta di un bel rubino limpido all'occhio. Colpisce il naso la sensazione iniziale di umami (glutammato), poi note iodate e minerali, con un fruttato di prugna a completare, con anche terra e sottobosco. In bocca ha bel nerbo succoso e caldo, piacevole vitalità e tannini fini e sottili di ottima trama. **ANTICHE TERRE VENETE AMARONE DELLA VALPOLICELLA BAORNA 2020** Nella parte visiva si mostra rubino, pulito con cenni porpora e luminoso. Gradevole la nota fresca di mentuccia al naso, con un fruttato di ribes e mirtillo invitante e duraturo, con aggiunta di fiori come viola ed erbe aromatiche. L'ingresso in bocca lo trova vivo, con tanta succosità, nerbo vivace, scorrevole, finale promettente. **ALBINO ARMANI NEL VINO DAL 1607 AMARONE DELLA**

VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA CUSLANUS 2020 Interessante osservarlo in un colore rubino, deciso con cenni granati. Nel bouquet olfattivo, emerge dapprima la freschezza di nepitella, timo e maggiorana, quindi un fruttato maturo di ciliegia. L'attacco in bocca lo trova appetitoso, avvolgente, caldo, elegante, di buon peso vivace e intenso, per un finale elegante e bevibile. **MASSIMAGO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CONTE GASTONE 2020** Il rubino intenso e luminoso colpisce l'occhio in positivo. Nel complesso aromatico colpisce l'odore di funghi secchi, sensazioni iodate di scoglio, cenni minerali. Al gusto si presenta con un corpo importante ma agile, vivacità in acidità, pienezza, con salinità adeguata ad un finale intenso e di lunga persistenza. **CANTINE GIACOMO MONTRESOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2020** Bella la parte visiva di un bel rubino, limpido con riflessi porpora. La parte vegetale prevale nelle note olfattive con foglia di pomodoro ed eucalipto quindi pepe nero, alloro e cardo uniti alla parte fruttata di more e prugna. Riguardo al gusto si rileva pienezza, consistenza e bella cremosità, grazie a tannini integrati e fini. **CORTE FIGARETTO AMARONE DELLA**

VALPOLICELLA VALPANTENA 2020 Riguardo il colore si mostra di un bel granato leggero limpido. Piacevoli i cenni freschi di erbe al naso, come mentuccia, erba cedrina poi note di mirtillo e ribes su base di ciliegia matura. Nella parte gustativa si apprezza il calore dell'alcol, supportato dal nerbo acido, buon peso, tannini sottili, elegante, asciutto sul finale. **ROCCOLO GRASSI AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2020** Contemporaneo alla vista, rubino e limpido. Nella parte olfattiva, si fanno notare le note di frutti di bosco, poi sottobosco con nepitella, cuoio e tabacco. Per quanto riguarda il gusto si dimostra dotato di buon grip senza tannini puntuti, armonico nelle componenti succoso e caldo. Finale in progressione positiva. **SANTA SOFIA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2020** Colpisce alla vista con il suo colore rubino con riflessi porpora, deciso. Per la parte olfattiva, si esprime dapprima con naso di inchiostro iniziale, poi floreale di geranio. Il gusto lo trova di bel peso succoso e caldo, grip appetitoso, acidità bilanciata, con un finale sapido e di lunga persistenza. Il Gusto Opera Prima, dieci Amaroni da non perdere di Leonardo

Romanelli Un Grand Tour della Sicilia da record: ricco filantropo paga 550mila dollari per vini e cene luxury di Francesco Seminara Una mela per amico: ecco come adottare un albero per sostenerne la produzione di Debora Sattamino L'Amarone a tavola, dall'aragosta al fegato d'anatra: sette piatti per il grande rosso di Leonardo Romanelli leggi tutte le notizie di Il Gusto >
© Riproduzione riservata