

Amarone Opera Prima, segnali di cambiamento. Anche nei bicchieri

LINK: <https://www.identitagolose.it/sito/it/136/38822/in-cantina/amarone-opera-prima-segnali-di-cambiamento-anche-nei-bicchieri.html>



02-02-2025 Amarone Opera Prima, segnali di cambiamento. Anche nei bicchieri Celebrati i cento anni del Consorzio per la Tutela dei vini della Valpolicella. Il futuro? «Vini più gastronomici». La top ten dei migliori assaggi dell'annata 2020 La conferenza che ha aperto Amarone Opera Prima a Verona Dalle parole ai fatti. O meglio, ai bicchieri. Anche se la strada è ancora lunga. Amarone Opera Prima, quest'anno, in occasione del Centenario del Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella (nato proprio nel 1925), ha portato numerosi spunti di riflessione. E non solo: ha dato un segnale forte, di una confermata volontà di cambiamento e di evoluzione per cercare di restare al passo con i tempi. La manifestazione si è tenuta al Palazzo della Gran Guardia a Verona Già lo scorso anno il vicepresidente del Consorzio, Andrea Lonardi, aveva lanciato il messaggio

che l'Amarone aveva bisogno di un profondo cambiamento (leggi qui). Un concetto che è stato ribadito dal presidente del Consorzio Christian Marchesini, senza però rinnegare un passato che «ci ha regalato tanti valori intangibili - identitari e di immagine - ma anche benessere per tutta la comunità, se pensiamo che nell'ultimo quarto di secolo il solo valore fondiario dei terreni vitati è cresciuto del 133% a fronte un'estensione dei vigneti del 65%. Se all'asset vigna aggiungiamo quello della cantina, il valore attuale della nostra denominazione arriva a circa 6 miliardi di euro». Il presidente del Consorzio Christian Marchesini e il vicepresidente Andrea Lonardi Ma bisogna guardare al futuro, come ribadito da Lonardi durante una masterclass dedicata proprio ai vini del passato, con un excursus che partiva dal 1950 fino ad arrivare al 2010, a dimostrare la

longevità dell'Amarone. «Quando è nato l'Amarone? Sulla data esatta c'è un dibattito - esordisce il vicepresidente, nonché Master of Wine - Non è importante definire la data precisa. Ma abbiamo tre periodi importanti: si parte con i primi Amaroni degli anni Cinquanta, i cui genitori erano soprattutto gli industriali. A fine anni Novanta c'è stato il grande successo di questo vino, soprattutto dal 2002 al 2015, grazie soprattutto ad alcuni ambasciatori che hanno saputo comunicare il valore di questo prodotto». «La terza fase è quella odierna: siamo in un'epoca di incertezza. Ma deve rappresentare la nuova nascita dell'Amarone, che diventi più gastronomico, presente nelle carte dei vini, passando anche a una distribuzione più ampia, su diversi mercati». La tecnica dell'appassimento Un passaggio epocale, quindi, che riguarda anche - e soprattutto - gli stili. «Era classico, austero e

tradizionale, come negli anni Sessanta - continua Lonardi - Botti grandi e grande longevità. Successivamente, nella seconda fase, si è cercato un vino con appassimenti e affinamenti che portassero a un vino dall'approccio più facile. Adesso dobbiamo passare alla terza fase, quella di un Amarone dinamico e contemporaneo, meno legato allo storytelling. E così ci sono le sfide, perché non bisogna essere nostalgici, ma realistici. La sfida dei padri era guadagnare il riconoscimento del mercato. La seconda sfida, era quella di essere ambasciatori dell'Amarone e viaggiare nel mondo, per vendere. Ora il mercato ci porta a riflettere nuovamente, diversificare. L'Amarone deve entrare nella categoria dei "fine wines", più gastronomico e meno da scaffale». Il territorio vitivinicolo della Valpolicella Poi Lonardi lancia un'altra provocazione. «Nessun vino nel mondo è più vicino all'Amarone come lo Champagne. Non è lo stesso stile, certo; la varietà e la tipologia sono diverse. Però quando spiegate cos'è Champagne, parlate di un metodo tradizionale, così come per l'Amarone lo è l'appassimento. Sono due vini legati al metodo di produzione. Perché ho

voluto fare questo confronto? Abbiamo una combinazione di stili che vale anche per lo Champagne. Il processo è così complesso, che dà la possibilità a ogni produttore di dare una propria interpretazione. Parliamo di diversità di luoghi, terreni, altitudini: diversità nel blend delle uve, del processo di appassimento, di macerazioni, e ancora di affinamenti. Così lo Champagne è un vino di metodo, con diversi elementi distintivi». Come in un mosaico: uno stile unico, diretto verso il mondo dei "fine wines", ma con più sfaccettature. E proprio come in un mosaico, ogni tessera ha la sua importanza. Alcuni vigneti nell'area di Marano Dalle parole ai bicchieri, abbiamo detto. Perché se l'anno scorso, ad Amarone Opera Prima, questo tanto declamato cambiamento non era ancora in atto, se non in qualche virtuoso caso, quest'anno, complice anche un'annata un po' difficile, ma anche abbastanza fresca, lo stile sembra aver intrapreso la strada evocata dai vertici del Consorzio. I vini degustati dell'annata 2020 sono risultati in media piuttosto interessanti: nonostante il tenore alcolico sempre sostenuto (16-16,5% vol.), all'assaggio sono sembrati meno pesanti

e opulenti e più freschi e godibili. Certo, qualche campione legato al passato (della prima o della seconda era) non è mancato, ma si riconosce un cambiamento - appunto - verso vini più moderni, con qualche piacevole sorpresa e alcune conferme. Questo è quanto raccontano i bicchieri dei 77 campioni presentati dell'annata 2020, presentati durante la degustazione tecnica dedicata alla stampa di settore. Un momento della degustazione durante Amarone Opera Prima Abbiamo stilato una nostra "top ten" dei migliori Amarone 2020: per molti di essi si parla in prospettiva, in quanto vini non ancora in commercio o addirittura ancora in botte. Speriamo, ovviamente, che le aspettative vengano poi confermate quando i vini saranno pronti. In ordine sparso, ci sono piaciuti particolarmente Monteci, Piccoli - La Parte (campione da botte), Marchi, Corte Figaretto - Valpantena, Musa di Figaretto, La Dama (campione da botte), Ca' Rugate - Punta 470, **Albino Armani** - **Albino Armani** (campione da botte), Villa Canestrari - Riserva Plenum (campione da botte), Cantine Bertani, Secondo Marco (campione da botte), Salvaterra. Ma non sono delle "mosche bianche": anche altri produttori hanno

convinto durante questa edizione di Amarone Opera Prima. Gli Amaroni della d e g u s t a z i o n e storica: Marion 2007, Bussola 2000, Mazzi 1997, Cecilia Beretta 1995, Santa Sofia 1983, Bertani 1975, Montresor 1969 e Bolla 1950 Un'ultima citazione è d'obbligo per la masterclass tenuta da Lonardi sulla longevità dell'Amarone. Per gli Amaroni Cesari 2010, Marion 2007, Bussola 2000, Mazzi 1997, Cecilia Beretta 1995, Santa Sofia 1983, Bertani 1975, Montresor 1969 e Bolla 1950 non c'è bisogno di alcuna descrizione tecnica. Restano solo le emozioni per una storia che non si legge nei libri, ma si degusta nel bicchiere.