



DALLA VITE AL VINO

Cenni storici

- ❖ 3000 a.C. Prime notizie si sono trovate su affreschi e bassorilievi presso tombe egizie.
- ❖ 2000 a.C. I greci iniziano la pratica della potatura
- ❖ 2000 a.C. Dati ricavati dall'archeologia botanica hanno provato l'esistenza della vendemmia sistematica dell'uva verso la fine dell'Età del Bronzo.
- ❖ 2000 a.C. Il vino trova posto nell'Ebraismo in due modi : come sacrificio o libagione (era versato alla base dell'altare) oppure come offerta ai rabbini.
- ❖ 1000 a.C. I Fenici approdano in Spagna e piantano le prime viti a Jerez.
- ❖ VIII sec.a.C. I greci esportano ad ovest le loro conoscenze viticole, in Magna Grecia, in Provenza e nella valle del Rodano.
- ❖ 671 a.C. Re Numa obbliga ad utilizzare il vino di viti potate, per i sacrifici agli dei.
- ❖ 600 a.C. I greci introducono la viticoltura nella pianura circostante il mar Nero, poi estesa 500 anni dopo all'interno del paese (Romania).
- ❖ V sec. A.C. Sofocle chiama l'Italia terra di predilezione del dio Bacco e riconosce all'Italia il primato come mercato vinicolo al Mondo.
- ❖ 234-149 Catone nel suo « libro dell'agricoltura » dedica quasi un quarto dei 162 capitoli alla vite e al vino e parla della potatura.
- ❖ 200 a.C. Viticoltura etrusca, piante distante e maritate agli alberi o appoggiate a sostegni alti.
- ❖ 100 a C. I Romani sono i principali fondatori della viticoltura europea raggiungendo la Francia , Spagna, la Germania e anche l'Inghilterra.

Viticoltura mondiale

Continente	Ha nel 1960 x 1000	Ha nel 2010 x 1000
Africa	548	350
America del nord	230	416
Centro America	14	32
Sud America	470	533
Asia	1204	1965
Europa	6921	3618
Oceania	51	187

Superficie vitata in Italia per regione

Dal 1960 al 2010

REGIONE	1960 HA x 1000	2010 HA x 1000
Abruzzo	77	33
Basilicata	29	6
Calabria	66	12
Campania	194	28
Emilia-Romagna	593	54
Friuli V.G.	103	20
Lazio	229	25
Liguria	31	2
Lombardia	137	22
Marche	359	16
Molise	0	6
Piemonte	172	49
Puglia	315	120
Sardegna	56	31
Sicilia	239	132
Toscana	448	58
Trentino A.A.	30	15
Umbria	164	16
Valle d'Aosta	2	0
Veneto	462	77

PRODUZIONE MEDIA DI VINO X REGIONE (milioni di hl) 2011 al 2015

REGIONE	Bianchi	Rossi e Rosè
Abruzzo	0,6	1,9
Basilicata	0,05	0,05
Calabria	0,05	0,1
Campania	0,9	0,9
Emilia-Romagna	3,2	3,2
Friuli V.G.	1,8	0,2
Lazio	1,7	0,2
Liguria	0,005	0,005
Lombardia	0,9	0,9
Marche	0,6	0,5
Molise	0,1	0,05
Piemonte	1	1,2
Puglia	2,8	3,9
Sardegna	0,2	0,2
Sicilia	3	2,2
Toscana	0,1	2,1
Trentino A.A.	0,6	0,1
Umbria	0,1	0,09
Valle d'Aosta	0,001	0
Veneto	7,4	2,2

Produzione media dal 2011 al 2015

DOC – DOCG e tavola

PRODUZIONE MEDIA DI VINO X REGIONE (milioni di hl)

REGIONE	DOC e DOCG	IGT	TAVOLA
Abruzzo	1	0,2	1
Basilicata			
Calabria			
Campania	0,1	0,05	1
Emilia-Romagna	1,8	2,2	2
Friuli V.G.	1	0,7	0,1
Lazio	1	0,2	0,7
Liguria			
Lombardia	1	0,6	0,2
Marche	0,5	0,1	0,3
Molise			
Piemonte	2		0,2
Puglia	1	2	2,2
Sardegna	0,5	0,1	0,1
Sicilia	0,5	3,2	1,5
Toscana	1,3	0,8	0,1
Trentino A.A.	1	0,1	
Umbria	0,3	0,3	0,2
Valle d'Aosta			
Veneto	4	3	1,1

I vini bianchi e i rossi di Verona

- ✓ **I Vini del Lago di Garda** : bianco, rosso, chiaretto o rosè.
- ✓ **Vino Valdadige Rosso** : è un uvaggio di Enantio e Schiave per il 30 % e altri Merlot, Pinot Nero e Negrara .
- ✓ **Il Vino Valpolicella**: Il Valpolicella ha un colore rosso rubino brillante ed è caratterizzato da un delicato profumo con sfumature di viola, mandorla o giaggiolo a seconda della zona di produzione.
- ✓ **Il Vino Amarone** : L'Amarone della Valpolicella è un vino rosso passito secco a DOCG prodotto esclusivamente nella Valpolicella in provincia di Verona.
- ✓ **Il Vino Bardolino** : Il Bardolino è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Verona.
- ✓ **Il Vino Bardolino Chiaretto** : Il Bardolino Chiaretto è un vino DOC la cui produzione è consentita nella zona del lago di Garda nelle provincia di Brescia e Verona.
- ✓ **Il Vino Custoza** : Il vino Custoza è di un colore giallo paglierino tenue, e profuma di frutta fresca. Ha un sapore morbido, pieno. Ha un grado alcolico inferiore agli 11°.
- ✓ **Il Vino Lessini Durello** : Un vino dal colore giallo paglierino chiaro, con sfumature verde chiaro, ha un profumo di frutta fresca accompagnato da un sapore aspro, netto.
- ✓ **Il Vino Recioto** : Recioto e Valpolicella utilizzano le stesse uve. Il nome Recioto deriva dalla "recia", cioè dalla parte superiore del grappolo.
- ✓ **Il Vino recioto di Soave** : Il Recioto di Soave ha un colore dorato e un profumo di frutta secca. Il sapore è vellutato, aromatico, pieno.
- ✓ **Il Vino Valdadige Bianco** : vitigni che compongono l'uvaggio del bianco della Valdadige, quali: il Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling italico, Müller Türgau.
- ✓ **Il Vino Lugana** : Il Trebbiano di Lugana o Trebbiano veronese con l'aggiunta inferiore al 10% di altre uve bianche sta alla base del vitigno.
- ✓ **Il Vino Soave** : Il Soave è un vino di colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde, ha un leggero profumo fruttato, in bocca si presenta asciutto.



Da dove arrivano



Gemme da innestare



Gemme da innestare



Tralci di portainnesti



Portainnesti a misura



Barbatelle innestate



Piantumazione



Termine piantumazione



Germogliamento



Crescita



Anomala vitis

Da dove arrivano



Barbatelle pronte per l'estirpo



Barbatelle e barbatelloni



Estirpo



Barbatelle estirpate



Barbatella pronta per la vendita



La Valpolicella



I vini della Valpolicella



Vini :

- ❖ **Amarone**
- ❖ **Recioto**
- ❖ **Valpolicella**
- ❖ **Valpolicella Ripasso**
- ❖ **Valpolicella Classico**

Area di produzione

Vini della Valpolicella: le zone

Il nome **Valpolicella** – terra di vino, arte e cultura – indica la **fascia pedemontana della provincia veronese** compresa fra l'altopiano della Lessinia e la piana di Verona.

La fascia pedemontana della **Valpolicella** si estende **dal fiume Adige sino ai colli di Soave** (nell'Est veronese).

La **produzione Doc e DOCG** (a denominazione di origine controllata e denominazione di origine controllata garantita) dei **vini Valpolicella** interessa un'area divisa in **tre zone di produzione**, da ovest a est della provincia di Verona.

Le tre zone

- Zona a denominazione **Valpolicella Classica**. Comprende i comuni di Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano, Negrar. Oltre a questi, anche i comuni di Dolcè e Pescantina fanno parte della produzione dei vini della Valpolicella.
- Zona a denominazione **Valpolicella Valpantena**. Si estende a fianco della Valpolicella Classica. Comprende le frazioni di Poiano, Marzana, Quinto di Valpantena, Santa Maria in Stelle, San Felice Extra (del Comune di Verona). Comprende inoltre il Comune di Grezzana, con la frazione di Stallavena.
- Zona a denominazione **Valpolicella**. Comprende il territorio di una serie di valli verdi dove lo sguardo mescola la vigna ai ciliegi e agli olivi: la Val Squaranto, la valle di Mezzane, la Val d'Illasi, la Val Tramigna e la Val d'Alpone. Di queste valli del **vino Valpolicella** fanno parte i **Comuni** di Verona (con le frazioni di Mizzole, Montorio, Pigozzo e Trezzolano) e quelli di San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane di Sotto, Colognola ai Colli, Illasi, Tregnago, Cazzano di Tramigna e Montecchia di Crosara.

Recioto della valpolicella



Le origini del nome sono antiche, addirittura latine se si accetta la versione secondo cui deriverebbe da “**polis-cellae**”, cioè un luogo con molte cantine. E' soltanto una gentile leggenda che, tuttavia, bisogna conoscere quando si beve un bicchiere di Valpolicella, di Recioto o di Amarone nel cui uvaggio ha parte prevalente la nera uva **Corvina Veronese**. **Si racconta che quest'uva un tempo fosse bianca.** Accadde, durante un inverno particolarmente rigido, che stormi di cornacchie scesero sui campi coperti di neve e sulle case nella disperata ricerca di cibo. La visione di tutti quegli uccelli dalle piume nere e dal verso roco e sgraziato intimorì i contadini che decisero di sterminarli. Dalla strage si salvò un solo esemplare, che fu trovato da un contadino con le ali spezzate. Questi non ebbe il coraggio di finire la bestiola, la tenne anzi in casa e ne ebbe cura per tutto l'inverno. A primavera la cornacchia, guarita, prese il volo ma prima di allontanarsi eseguì un giro sui vigneti del suo salvatore. Da quel giorno quelle vigne smisero di produrre uva bianca, diedero anzi un'uva nera, vigorosa e ricca, e il vino che se ne ottenne fu di una qualità straordinaria.

Recioto della valpolicella

L'appassimento delle uve

Le uve sono le stesse, cambiano i metodi di lavorazione.

Il nome Recioto ha origine dal **termine dialettale rece**, “orecchie”, e indica un vino che in passato era ottenuto utilizzando soltanto le orecchie dei grappoli, cioè quelle parti cosiddette “alate” che più sono esposte ai raggi del sole.

In realtà nella lavorazione moderna si utilizzano i grappoli migliori, interi, appesi ad appassire in appositi locali.

Il vino che se ne ottiene è di un bel rosso granata dall'intenso profumo di mosto, con un sapore caldo e vellutato, amabile.

A lavorazione conclusa ha un minimo di 14° ed è un vino da dessert, soprattutto per pasticceria secca, ma anche da formaggi piccanti.



Amarone, la storia

L'amarone è un **“recioto scappato via”**. Un tempo, infatti, in Valpolicella si produceva solo il Recioto, che è un vino rosso dolce e vellutato. Con il completamento del processo di fermentazione, i lieviti trasformano gli zuccheri in alcol dando al Recioto un gusto, appunto, secco ed amaro. Ecco perché in origine **l'Amarone veniva chiamato Recioto Secco o Amaro**. La nascita dell'Amarone è coperta da un alone di mistero. **La tradizione vuole che risalga al 1936** e sia da attribuirsi ad **Adelino Lucchese** capo cantina della **Cantina Sociale Valpolicella**, che aveva allora sede in **Villa Mosconi ad Arbizzano di Valpolicella** e oggi di proprietà della famiglia Bertani. Sembra, che il buon Adelino, assaggiato un bicchiere di Recioto spillato da una botte dimenticata in cantina abbia esclamato in modo entusiastico: **“Questo non è un Amaro, è un Amarone”**. Nacque così l'Amarone il cui nome fu subito ripreso e utilizzato in dalla Cantina per identificare il Recioto Amaro. Non sappiamo se sia proprio andata così. Forse, come dice il consorzio di tutela, la nascita dell'Amarone è da attribuirsi da un processo evolutivo più lento basato su prove ed errori trainato dalla domanda di mercato. Ma a noi piace immaginarlo così, come frutto di una scoperta casuale nella penombra di una cantina di una villa ricca di storia.



Per trovare la prima etichetta e il primo documento di vendita dobbiamo arrivare al 1938, ma venne ufficialmente commercializzato a partire dal 1953, anno di messa in commercio dell'Amarone fatto per scelta e non per fortuna.

Le tappe dell'amarone

493 D.C.

Per un errore di produzione una botte di Recioto dolce si trasforma in "vino amaro". Nasce il nome "Amarone".

Cassiodoro, ministro del Re barbarico Teodorico menziona un vino dolce prodotto a Verona con uve appassite.

1953

Viene istituita la DOC per i vini della Valpolicella che include l'Amarone.

Prima bottiglia di Amarone prodotto ed etichettato intenzionalmente.

2010

L'Amarone diventa DOCG. La produzione supera i 13 milioni di bottiglie esportate in tutto il mondo.

1936

1968

L'uvaggio

L'uvaggio è un termine che indica la mescolanza di più tipologie di uve per la preparazione di un vino: il processo di mescolamento delle uve di diverse varietà è quindi detto "uvaggio".

L'uvaggio dell'amarone

L'amarone della valpolicella ha un uvaggio multivarietale, quindi soggetto a più varietà.

L'uvaggio dell'amarone è:

- Uve del corvina comprese fra il 45% ed il 95%;
- Uve del corvinone, in percentuale massima del 50% del totale;
- Uve del rondinella, in percentuale compresa fra il 5% ed il 30%



L'amarone della Valpolicella è un vino di colore rosso, per la precisione **un passito**, dotato di denominazione di origine controllata e garantita (**DOCG**), prodotto in provincia di Verona presso Valpolicella. L'amarone può essere prodotto, in varie percentuali, con le uve del **corvina**, del **rondinella**, del **corvinone** e con altre uve prodotto in provincia di Verona, anche non autoctoni italiani. **Il sapore è morbido, liscio, carico; il colore è rosso granato.**

Le cultivar



CORVINA VERONESE



CORVINONE



RONDINELLA



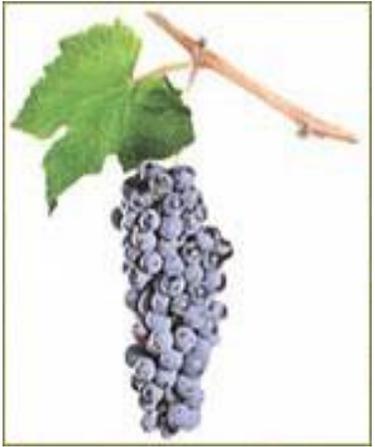
MOLINARA



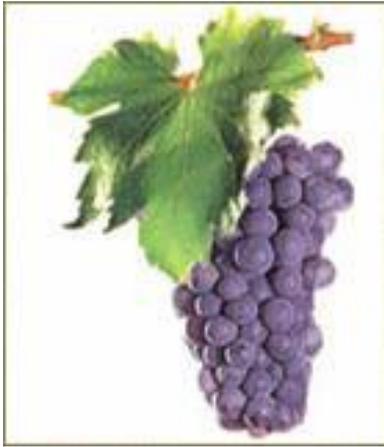
OSELETA

Altre cultivar

Il ventaglio di cultivar presenti in Valpolicella offre infatti molti altri vitigni, sia autoctoni - come Forselina, Negrara, Rossignola, e Simesara - sia d'importazione, più o meno recente, come Barbera, Marzemino, Sangiovese, Teroldego e persino Lambrusco e Refosco, per limitarci solo ad alcune uve rosse italiane.



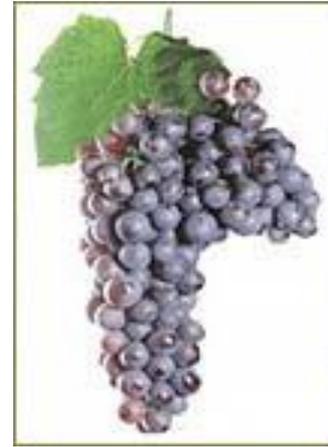
Forselina



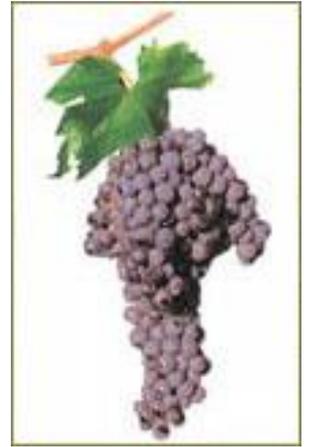
Rossignola



Negrara



Dindarella



Croatina

I fruttai (appassimento)



Appassimento



L'appassimento dura circa 120 giorni, ma anche qualcuno di più, secondo la percentuale d'acqua contenuta in origine nelle uve. E' l'acqua infatti a sparire dagli acini per via dell'appassimento, lasciando quasi intatti gli zuccheri. La più evidente conseguenza visibile di questa fase, oltre all'avvizzimento degli acini, **è la perdita di peso dei grappoli che varia secondo il tipo di uva: dal 35 al 45% per la Corvina, dal 30 al 40% per la Molinara e dal 27 al 40% per la Rondinella**, quella dunque che "dimagrisce" di meno. A fine gennaio, inizi di febbraio, l'uva viene pigiata e la macerazione delle bucce è lunga. **Lentissima anche la fermentazione a bassa temperatura, anche per 30/50 giorni**. Questo serve a fare in modo che gli zuccheri, per effetto dei lieviti, si trasformino in alcol. **Se il vino finale mantiene una presenza di zuccheri inferiore a 4 grammi per litro, potrà definirsi Amarone. Se la quantità è superiore a 4, si ottiene invece il Recioto.**

La gradazione alcolica minima per l'Amarone deve raggiungere i 14°. Dalla vinificazione all'imbottigliamento devono **passare almeno 2 anni a decorrere da 1° dicembre dell'anno della vendemmia; 4 anni, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, per la tipologia Riserva**. Periodo per l'affinamento che il vino trascorre in botti grandi o nelle barrique. Oggi molti produttori tendono a mettere il vino direttamente in queste ultime piccole botti da 225 litri, preferendole alle botti più grandi. Il tutto per dare un vino corposo, alcolico, di gran sapore, dal profumo di lamponi e amarene.

Fermentazione

La **fermentazione avviene in inverno**, nel periodo più freddo dell'anno. Un tempo era a metà gennaio, ora sempre più spesso è alla fine di novembre o metà dicembre. Le basse temperature e l'alta concentrazione di zuccheri rendono il lavoro dei lieviti molto faticoso e lento. La completa fermentazione **può durare anche 40-60 giorni** rispetto ai 10-14 giorni che servono per ottenere un vino in autunno da uve fresche. Una fermentazione più lenta permette però di preservare tutti gli aromi dell'uva.

Il disciplinare di produzione stabilisce che la **percentuale di alcol deve essere di almeno 14°**, ma ormai è quasi impossibile trovare Amaroni sotto i 15°, con la maggior parte che si attesta attorno ai 16° e alcuni che possono arrivare addirittura a 17°.

Peculiarità della produzione di **Amarone** è che la prima **fermentazione** (di circa un mese) non **avviene** in acciaio, ma in botte. Le stesse botti **dove**, dopo il lavaggio, **avviene** la seconda **fermentazione**, dalla durata di circa tre anni. L'utilizzo delle stesse botti arricchisce il vino dal punto di vista fenolico e aromatico.



La maturazione

Si possono distinguere 2 approcci alla maturazione dell'Amarone.

Da un lato c'è la **botte piccola. Barrique da 225 litri o tonneau da 5-600 litri** normalmente in **rovere francese tostato internamente**. L'affinamento è più rapido e **dopo 2-3 anni l'Amarone è pronto**. Il legno gli dona **sentori di vaniglia e fumè** anche se l'intensità dipende dall'età e dal grado di tostatura. Cantine come Allegrini sono state tra le prime a fare un uso estensivo della barrique. Altri esempi di cantine che preferiscono la botte piccola sono Dal Forno, Ferragù, Fratelli Vogadori.

Ci sono poi produttori che utilizzano **botti grandi, da 18 a 100 ettolitri** e oltre, anche se **la più tipica in Valpolicella è da 25 hl**. Sono fatte con rovere balcanico, **principalmente Slavonia**.

L'affinamento dell'Amarone nelle botti grandi è più lento, mediamente 5-6 anni. Alcuni Amaroni Riserva possono arrivare anche a 10.

Il rovere di Slavonia è neutro, non aggiunge aromi netti al vino, **ma ne esalta le qualità naturali**.

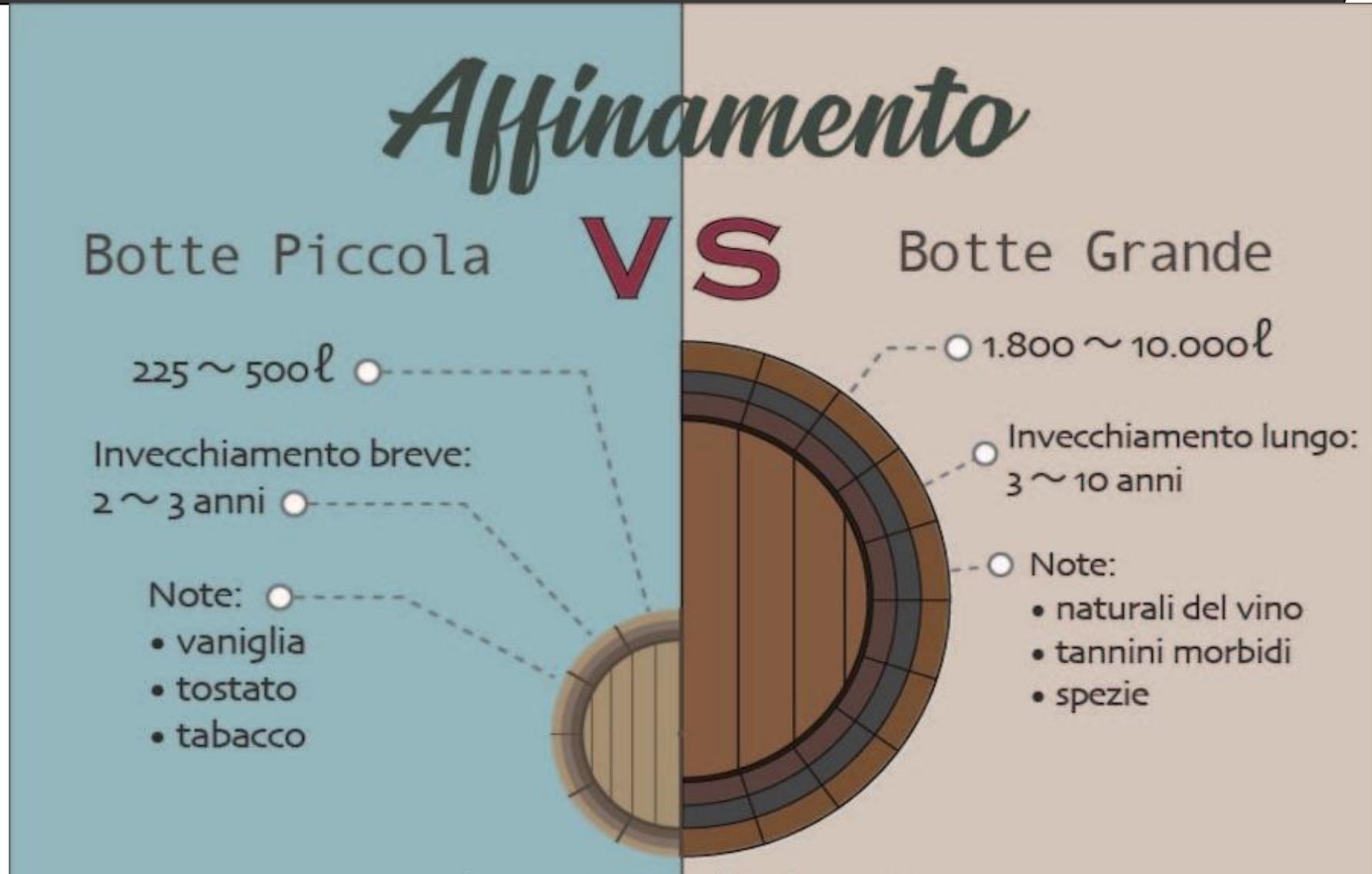
Tra i produttori che effettuano lunghi invecchiamenti in botte grande ci sono Quintarelli, Bertani, Meroni, Villa Spinosa, etc.

Nelle cantine della Valpolicella potrete ammirare **alcune delle botti da vino più grandi al mondo**.



Affinamento

Tutti i produttori della Valpolicella devono sottostare a rigide regole se vogliono etichettare il loro vino come **Amarone DOP** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). L'Amarone deve quindi **maturare almeno due anni** prima di essere imbottigliato e immesso sul mercato. Per la quasi totalità delle cantine l'affinamento dell'Amarone avviene in **botti di rovere**. Le combinazioni di forme, dimensioni e provenienza del legno sono infinite.



Le varianti

Ci sono cantine che sperimentano **legni diversi dal solito rovere, come acacia, castagno** (G.B. Bertani) o ciliegio (Serego Alighieri). Cecchini Leonardo **invecchia l'Amarone per due anni solo in vasche d'acciaio**, esaltandone il carattere fruttato. Recentemente alcune cantine stanno sperimentando **orci in terracotta** (Mizzon) e addirittura in **marmo*** (Musella).

** Il disciplinare di produzione in realtà afferma che l'Amarone debba invecchiare per almeno due anni prima dell'imbottigliamento, ma non specifica in quale tipo di contenitore.*

Le classificazioni

Cosa significa nell'etichetta il termine **Riserva**

Quando su una bottiglia troviamo la dicitura “**riserva**” allora sappiamo che all'interno c'è un vino pregiato che ha già qualche anno. **Il termine viene adottato esclusivamente per i vini DOC e DOCG**, cioè quelli prodotti con standard determinati stabiliti dalle norme UE. Questi prodotti vengono **affinati** per un periodo più lungo, superiore rispetto a quello previsto normalmente dalla denominazione. Il vino è quindi di solito più corposo al palato e ha anche un **grado alcolico maggiore** (di solito 1-2% in più rispetto alla versione base tratta dalle medesime uve). Nella maggior parte dei casi le uve con cui sono realizzati **i migliori vini italiani Riserva proviene da vigneti preziosi, a basse rese e quindi di maggiore qualità.**

È bene sottolineare che non sempre i vini invecchiati riportano comunque sempre questa menzione, perché non è un obbligo, ma è chiaro che di solito una cantina la riporta volentieri perché è una caratteristica di pregio. In sostanza quindi, riassumendo, **i vini riserva hanno un significato di pregio che ne sottolinea:**

- l'invecchiamento per più anni rispetto al base
- un maggiore affinamento
- una gradazione alcolica maggiore

La conseguenza è che i vini riserva e i vini extra affinati, come **i vini da meditazione**

Le classificazioni

Superiore e Classico

Su alcune bottiglie può esserci scritto invece **“superiore”**, un'altra menzione che tuttavia non c'è dappertutto perché **non obbligatoria**, anche se chi può ovviamente la mette in etichetta. La **menzione “Superiore” nel vino** (nei DOC e DOCG) viene normalmente attribuita a prodotti che sono stati fatti seguendo disciplinari precisi. Di norma questo tipo di vino ha un **grado alcolico maggiore** rispetto a vini “base”.

Quando su un'etichetta di vino c'è scritto che è un **Classico**, è bene sapere che non si fa riferimento a una caratteristica propria della bevanda, **ma perlopiù a una zona di provenienza**. Ci sono luoghi e regioni vinicole che sono comunemente riconosciute (o si autodefiniscono tali) **aree storiche di provenienza** di un determinato tipo di vino. I vini provenienti da altre zone non vuol dire siano meno buone, ovviamente ma non sono prodotti tipici.

Sempre una definizione geografica, come “classico” è il termine **“cru”**, riportato sui vini pregiati, che delimita un territorio, anche molto più ridotto, di provenienza di un certo vino.

Eccellenza

Nella classificazione delle annate, dal 1983 al 2001 ci sono ben **7 annate da 5 stelle**, il voto massimo. **Due di loro accompagnate da una “E”** che sta a indicare **l’Eccellenza**. Se così avete in cantina, o potete procurarvi un’annata **’95** o, più facilmente, una **2000** e se almeno ne stappate una bottiglia, dovete stare allegri. Sono quelle con la “E”, meglio di così non si può!



Scheda tecnico gustativa

Area di produzione: nella Valpolicella Classica

Vitigni utilizzati:

- Corvina dal 70 al 40%
- Rondinella dal 20 al 40%
- Molinara dal 5 al 25%



Sentori olfattivi: frutta matura, confettura di amarena e di lamponi. In quelli più invecchiati si possono percepire anche sentori di muschio e di catrame, quest'ultimo in gergo tecnico detto di goudron.

Grado alcolico: la gradazione **minima prevista è di 14°**. **Ma per i più corposi può raggiungere anche i 17°.**

Invecchiamento: dai 10 ai 15 anni, dipende poi dalla qualità dell'annata di produzione.

Servizio: in ampi bicchieri, in modo da dare ai profumi la possibilità di evolversi con l'ossigenazione del vino. **Temperatura di servizio ideale dai 18 ai 20°C.**

Degustazione

Come tutti i vini Valpolicella prodotti da uve Corvina e Rondinella, l'Amarone ha **spiccati sentori fruttati**, **soprattutto entro i primi 10 anni**. Note caratteristiche sono la **ciliegia**, l'amarena, il ribes, la mora, la prugna spesso in forma di **frutta secca, sotto spirito o in confettura**.

Abbastanza comuni sono anche **sentori floreali di rosa, violetta, giacinto**. Col tempo si intensificano le note speziate come **cannella, liquirizia, noce moscata, chiodi di garofano**.

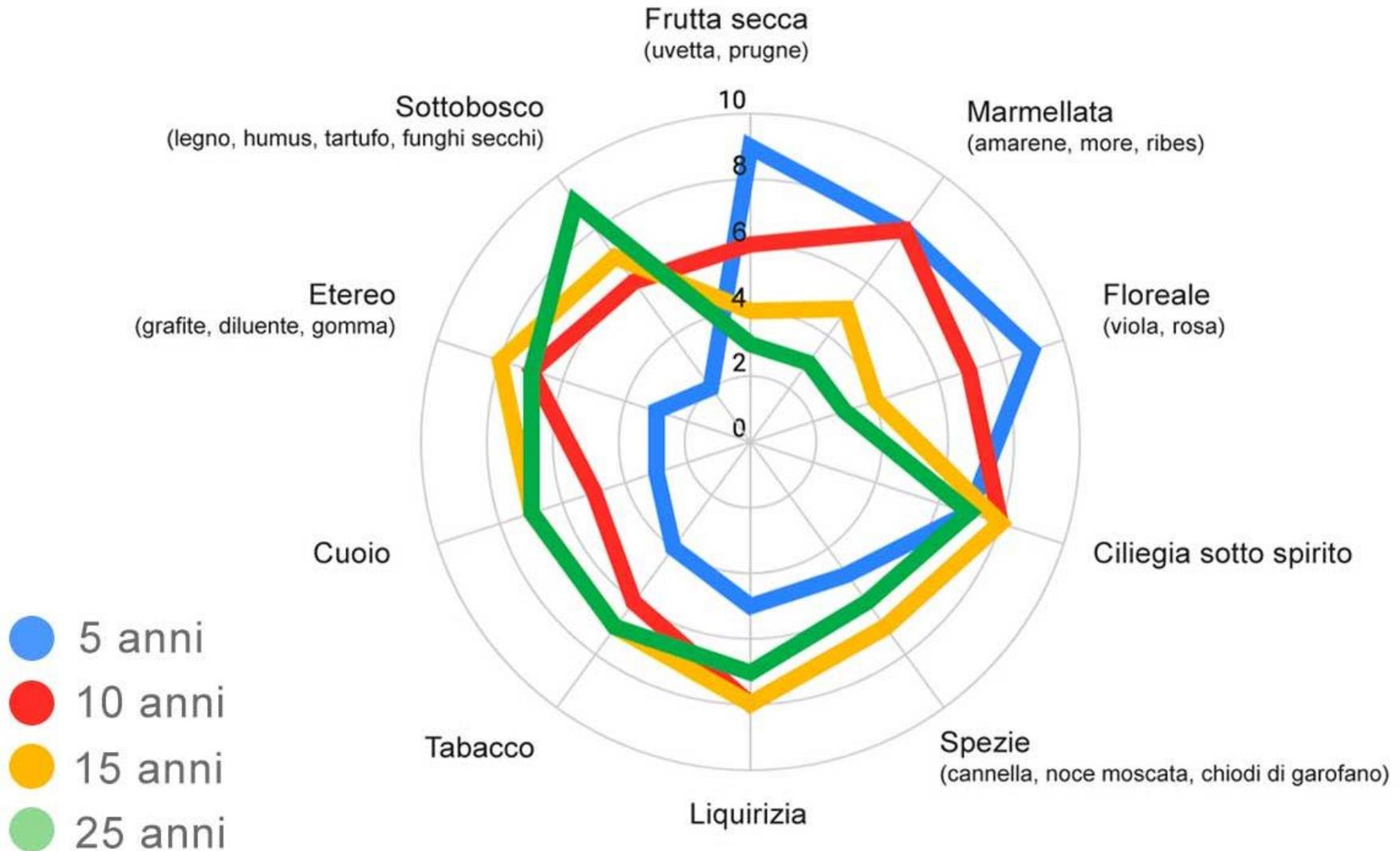
L'invecchiamento in botte aggiunge note dolci, vanigliate (**soprattutto per i vini affinati in botti piccole**) e tostate di grani e polvere di caffè, cacao, cioccolato, tabacco da pipa.

Anche **l'affinamento in bottiglia è molto importante per il profilo sensoriale dell'Amarone**. Vini correttamente invecchiati in cantina per dieci e più anni si arricchiscono di **profumi terziari** di cuoio, scatola di sigari, funghi secchi, sottobosco, **sentori balsamici** di menta ed eucalipto.

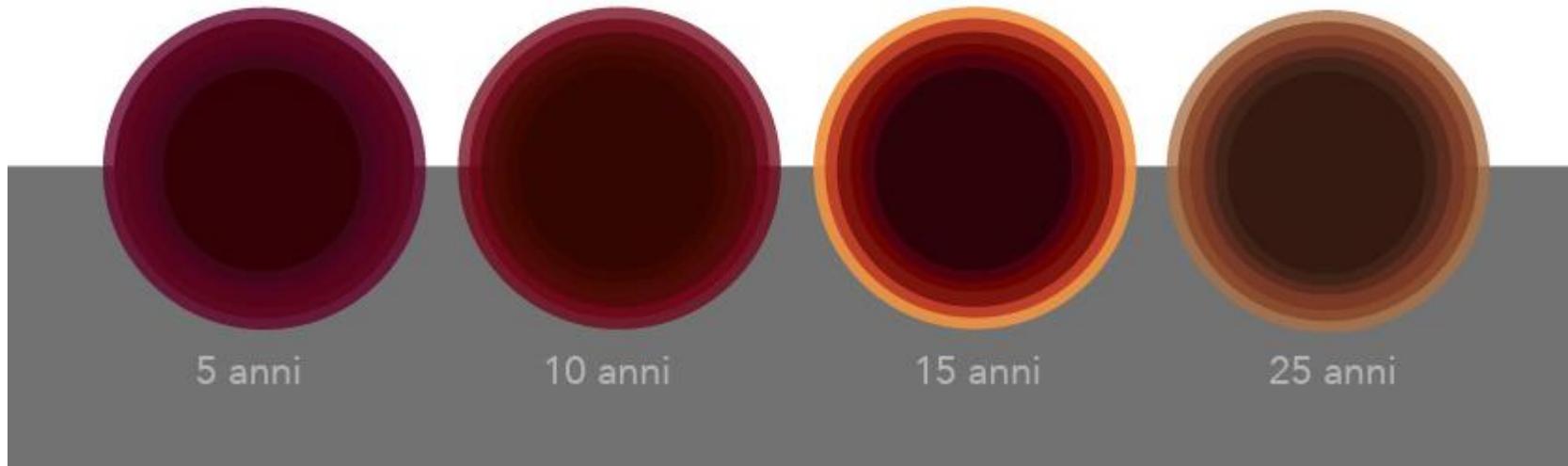
Per le grandi annate spesso spiccano al naso **note minerali** di resina, grafite, catrame, solvente.

Bottiglie con 20 e più anni assumono note di legno antico, foglie secche, torba, che nell'insieme danno un elegante tocco di maturità, anche se non tutti lo apprezzano. È bene quindi conoscere i propri gusti per sapere a quale grado di maturazione aprire una bottiglia.

Invecchiamento e degustazione



I colori



Anche il **colore dell'Amarone** è un indicatore dell'età o dello **stato evolutivo**. Amaroni giovani avranno un bel **colore rubino intenso** che col tempo virerà al **granato**. Amaroni di 10-15 anni svilupperanno **riflessi aranciati**. Annate molto vecchie tenderanno al **color mattone**. L'intensità del colore potrebbe sbiadire e a volte si sviluppano depositi in sospensione che non necessariamente pregiudicano la bevibilità della bottiglia.

Abbinamenti

Il miglior abbinamento dell'Amarone è con **cibi dai sapori intensi e complessi** che bilancino la potenza e la struttura del vino. **Selvaggina, carni saporite, brasati e arrostiti con condimenti speziati**, oppure **formaggi stagionati**. Sono solo indicazioni generali poiché gli stili dell'Amarone sono molti e variegati. Si va da vini molto concentrati e tannici, ad altri più eleganti e bilanciati. Ognuno è indicato per piatti diversi.

A Verona, tipicamente l'Amarone si abbina alla "**pastissada de caval**" (lo stufato di cavallo), alle **fettuccine con il ragù d'asino o anatra**, al **bollito misto con salsa pearà**, al **formaggio Monte Veronese** stravecchio. Può addirittura diventare l'ingrediente del **tipico risotto all'Amarone**.



Quale scegliere

Se non avete mai assaggiato un Amarone e volete provarlo, Il consiglio è di **iniziare con uno facile**, non troppo costoso, facilmente reperibile ma comunque di buona qualità. Gli Amaroni entry level di cantine importanti e consolidate come Masi, Tommasi, Pasqua, Sartori, sono sicuramente un buon punto di partenza. Le varie annate hanno qualità piuttosto uniforme, e si trovano nella maggior parte delle enoteche e dei ristoranti.

Per il passo successivo potrete provare **Amaroni più complessi** e con differenza più marcate a seconda dell'annata, più costosi ma ancora facilmente reperibili come G.B. Bertani, Speri, Tedeschi.

Una volta fissati alcuni punti di riferimento, sarete pronti per **avventurarvi alla ricerca di vini più ricercati e di nicchia**, fatti da piccole cantine, non necessariamente costosi, ma non sempre facili da ottenere come Meroni, Fratelli Vogadori, Valentina Cubi, Carlo Boscaini, Ferragù, ecc.

Se invece volete provare i **prodotti top della Valpolicella**, con prezzi impegnativi, ci sono cantine come Quintarelli, Dal Forno, Zymé.

Le annate migliori

L'Amarone è uno dei vini con il più grande potenziale di invecchiamento al mondo.

Ciò significa che in ristoranti ed enoteche si possono trovare molte vecchie annate. Ma quali sono le migliori?

La **2015** ha fatto molto parlare di sé ed è diventata quasi mitologica. È giovane, e al momento (2020) alcuni grandi produttori non l'hanno ancora imbottigliata. Affrettatevi a metterne qualche bottiglia da parte perché andranno a ruba e potrebbero raggiungere prezzi alti sui canali secondari.

Anche le **2016, 2017 e 2018** saranno ottime annate. Per ora sono ancora nelle botti. Il 2019 invece ha avuto un'estate e una vendemmia piovose e al momento non promette bene.

Andando indietro nel tempo sono celebri la **2011, 2010, 2007, 2005, 2003, 2001, 1998**. La **1997** è un'annata storica ma è ormai quasi introvabile. Andando ancora più in là ci sono la **1995, 1990, 1988, 1983**. E non è detto che siano troppo vecchie. Se correttamente conservata in cantina **una grande annata di Amarone** può continuare a evolvere per **30 anni e più**, regalandovi profumi e sentori sempre più complessi e raffinati.



Private label

Può capitare di assaggiare un Amarone ma non riuscite a trovare informazioni sulla cantina che l'ha prodotto molto probabile che sia prodotto in **PRIVATE LABEL**.

Se la bottiglia ha la fascetta DOCG (dall'annata 2010 in poi) quasi certamente è un prodotto autentico e certificato e quasi sicuramente è un Amarone fatto in *private label*.



Significa che un importatore, distributore o negoziante che **non possiede vigneti e cantine**, ha incaricato un'azienda agricola della Valpolicella di produrre Amarone per suo conto. La bottiglia **non verrà etichettata con il nome della cantina**, ma con quello del committente. È un'operazione abbastanza diffusa, soprattutto nelle annate in cui c'è surplus di produzione e le cantine famose non vogliono rovinare il proprio mercato di riferimento abbassando i prezzi al dettaglio.

Classifica annate

1970★★★★

1971★★★

1972★

1973★★

1974★★★★

1975★★★

1976★★★★

1977★★★

1978★★★

1979★★★★

1980★★★

1981★★★

1982★

1983★★★★★

1984★★

1985★★★★

1986★★★

1987★★

1988★★★★★

1989★★

1990★★★★★

1991★★★

1992★★1/2

1993★★★★

1994★★★★1/2

1995★★★★★

1996★★1/2

1997★★★★★

1998★★★★★

1999★★★

2000★★★★1/2

2001★★★

2002★★

2003★★★

2004★★★★

2005★★★

2006★★★★★

2007★★★★

2008★★★★★

2009★★★★

2010★★★★1/2

2011★★★★1/2

2012★★★★★

2013★★★★

2014★★★

2015★★★★★

2016★★★★1/2

2017★★★

I vini della Valpolicella

Grazie per l'attenzione