

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 207 - Febbraio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

FEBBRAIO 2023

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA



BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella
Valpantena

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

Ottenuto dai vigneti aziendali della "sottozona" di Valpantena questo Amarone della Valpolicella 2018 possiede profilo aromatico di piccoli frutti rossi, tocchi mentolati e cenni affumicati a rifinitura. Il sorso è ben profilato e non manca di reattività e fragranza, con finale ampio e dai ritorni fruttati. La Linea Valpantena, che comprende anche Ripasso e Valpolicella, nasce per valorizzare le caratteristiche peculiari che questa vallata, dalle forti escursioni termiche, imprime alle uve che vi vengono coltivate. Bertani, marchio storico dell'areale, conta su 200 ettari da cui si ottiene una produzione complessiva di 1.800.000 bottiglie e fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates.

(fp)

ZYMÈ

Docg Amarone della Valpolicella Classico Am.

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

L'Amarone Classico Am. 2017 profuma di piccoli frutti rossi e neri in confettura, rose appassite, erbe aromatiche e spezie, con toni affumicati a rifinitura. Asciutto e ben giocato tra dolcezza del frutto e acidità il sorso, che propone anche tannini fitti e succosi, chiudendosi in un bel finale lungo e tendenzialmente persistente, dai ritorni fruttati e speziati. Zymè è la creatura di Celestino Gaspari. La cantina, in attività dal 1999, ha oggi una solida reputazione nel suo areale, ponendosi tra le realtà di punta del Veneto enoico, e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" della provincia veronese, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie.

(are)

ALLEGRI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Fieramonte Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Allegrini](#)

Proprietà: famiglia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

Fieramonte è un vigneto posto a Mazzurega di Fumane che appartiene alla [famiglia Allegrini](#) da molti anni e fino al 1985 qui nasceva un Amarone che coniugava potenza ed eleganza. Nel 1985, purtroppo, molte viti si ammalarono e la produzione fu interrotta. Nel 2001, il vigneto è stato reimpiantato e, con l'annata 2011, è tornato [fra le etichette top](#) di Allegrini. La versione Riserva 2015 possiede naso dal fruttato rigoglioso, dai rimandi al sottobosco, alle spezie e alla grafite, con accenti balsamici e affumicati. In bocca, l'attacco è morbido e fruttato, la progressione avvolgente, i tannini ben risolti e dolci, il finale succoso e molto persistente dai ritorni intensi del frutto.

(fp)

TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella De Buris

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 8.400

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Tommasi Family Estates](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Cacao amaro, amarena sotto spirito, rosa appassita, alloro, corteccia e un tocco di iodio: è caldo e ammandorlato, dolce ma sapido, decisamente profondo il 2011 di De Buris, punta di diamante di [Tommasi](#), che ha dedicato a questo vino, dal carattere deciso ma dalla trama elegante, un progetto autonomo incentrato sull'attesa. "Homo tempus metirit, tempus hominem": l'uomo misura il tempo, il tempo misura l'uomo, è infatti lo spirito che accompagna la creazione del De Buris, che parte dal vigneto Groletta, passa per un appassimento dedicato, crio-macerazione, fermentazione spontanea in tini di legno, maturazione di 5 anni in botti di rovere e altrettanto riposo in bottiglia.

(ns)

EDITORIALE

AMARONE: FOTOGRAFIA DI UN TERRITORIO

L'Amarone della Valpolicella, nonostante il [periodo mondiale turbolento](#), si sta rivelando sempre più la ["vena" d'oro di un territorio](#) in cui il vino muove un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro. Più della metà di questa cifra è mossa dalle [performance dell'Amarone](#), le cui quotazioni vanno da 1.000 a 1.200 euro ad ettolitro, quando si parla di valori degli sfusi. Un ["tesoro straordinario"](#) che nasce da 8.600 ettari di vigna in 19 Comuni, tra la zona Classica, la Valpantena e la zona Doc Valpolicella, ed il cui valore nella Valpolicella Classica si aggira anche sui 500.000 euro ad ettaro. E dove oltre 2.400 aziende - [sempre più guidate da giovani](#) (secondo il Consorzio di Tutela della Valpolicella, in 10 anni, la crescita è stata quasi del 100%, e oggi sono ben 350) e sempre più eco-sostenibili (con gli odierni 2.873 ettari vitati green, su un totale di 8.586) hanno prodotto più di 67 milioni di bottiglie nel 2022, di cui 17,2 milioni solo di Amarone, quasi il 7% in più sulla media degli ultimi cinque anni. A questo si aggiunge il completamento del dossier per la presentazione della [candidatura della "Tecnica della messa a riposo delle uve della Valpolicella" a Patrimonio Immateriale dell'Unesco](#). Un obiettivo che, se sarà centrato, riconoscerà alla Valpolicella anche il primato di iscrizione di una pratica di vinificazione negli elenchi tutelati dall'Organizzazione delle Nazioni Unite. Un tema, quello dell'appassimento, che sta anche diventando lo [spazio per il dialogo e la riconciliazione della pluriennale disputa](#) tra il [Consorzio dei vini Valpolicella](#) e le 13 [Famiglie Storiche](#) (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturini e Zenato), che, evidentemente auspichiamo.

Buona lettura.

TOMMASO BUSSOLA

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Vigneto Alto

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 170,00
Azienda: [Azienda Agr. Tommaso Bussola](#)
Proprietà: Tommaso Bussola
Enologo: Paolo Bussola

Tommaso Bussola ha cominciato, pionieristicamente, a coltivare le sue vigne nel 1977 nella tenuta dello zio Giuseppe, passando nel 1983 alla vinificazione e alla commercializzazione dell'imbottigliato. Attualmente, è affiancato in azienda dalla moglie Daniela e dai figli Paolo e Tommaso. I vigneti della cantina con sede a Negrar si estendono per 15 ettari, ad altezze comprese fra i 300 e i 420 metri, e contano anche su cepi di età tra i 40 e i 60 anni. L'Amarone della Valpolicella Vigneto Alto 2011 propone un profilo olfattivo fruttato maturo, a cui seguono tocchi di fiori leggermente appassiti, tabacco e pepe. Il sorso è solido, dalla trama tannica fitta e dal finale lungo e balsamico.

(fp)

FARINA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Mezzadro alla Fontana Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 210,00
Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)
Proprietà: famiglia Farina
Enologo: Andrea Zerman

L'Amarone Mezzadro alla Fontana Riserva 2011 possiede profumi di frutti di bosco e ciliegia nera maturi, erbe officinali, sottobosco, spezie e cioccolato. In bocca, il vino è polposo, denso e morbido, dai ritorni fruttati e speziati sempre più netti anche nel finale che aggiunge toni balsamici. "Mezzadro alla Fontana" è un progetto che nasce dalle pagine di appunti e vecchi documenti recuperati dalla famiglia Farina e testimoni della loro storia enoica. La cantina nasce nel 1973 e conta su 10 ettari a vigneto di proprietà in varie zone della Valpolicella e sul contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte.

(are)

VILLA BELLINI

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Centenarie

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: 5.636
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: [Società Agr. Corte Polfranceschi](#)
Proprietà: Società Riello Elettronica
Enologo: Erica Preosto, Enrico Nicolis

L'Amarone della Valpolicella Classico Centenarie 2016 di Villa Bellini profuma di fiori leggermente appassiti, piccoli frutti rossi e tocchi balsamici. In bocca, il sorso è intenso e sapido, dallo sviluppo ampio, e dal finale persistente che torna su toni fruttati e tocchi speziati. Villa Bellini è una piccola realtà, 4 gli ettari vitati, di proprietà dal 2016 della Società Riello Elettronica. La bellezza del brolo cintato da mura di Villa Bellini suscita spontaneamente la sua tutela, tant'è che i vigneti aziendali mantengono sistemi di allevamento, pergola ed alberello, antichi e affascinanti e comprendono soltanto le uve tipiche dell'areale: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

(fp)

TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Monte Olmi Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta e altri vitigni rossi autoctoni
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 71,00
Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)
Proprietà: famiglia Tedeschi
Enologo: Riccardo Tedeschi

L'Amarone Capitel Monte Olmi Riserva 2016, in produzione da metà anni Settanta e ancora oggi vino simbolo dell'azienda con sede a Pedemonte, profuma di frutti di bosco maturi, amarena, spezie e sottobosco, con tocchi floreali e cenni di grafite. Raffinato il sorso giocato tra la polposità del frutto, l'articolata trama tannica e la verve acida. Finale intenso e balsamico. L'azienda della famiglia Tedeschi è ormai un riferimento della Valpolicella e le sue etichette sono davvero una sicurezza. In più, nel recente passato, c'è da aggiungere anche un cambio di passo stilistico, verso vini più raffinati e chiaro-scurali, sempre più in equilibrio e dalla beva più agile.

(fp)

LA GRIFFE



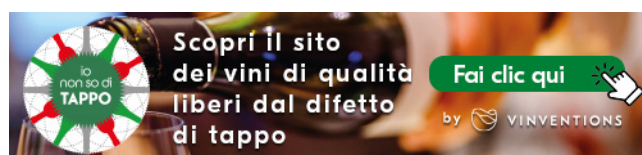
ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)
Proprietà: Alberto e Nadia Zenato
Enologo: Alberto Zenato

Zenato è una delle grandi griffe del panorama enoico veronese, interprete fedele sia del Lugana che della Valpolicella, tanto che attualmente è impossibile stabilire se sia una realtà più propensa alla produzione bianchista o rossista. 95 gli ettari vitati per una produzione di 2.000.000 di bottiglie sono i numeri di una cantina fondata negli anni Sessanta del secolo scorso, che si "divide" tra il nucleo storico di San Benedetto di Lugana, a Peschiera sul Garda e il nucleo produttivo in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella (più i vini prodotti a Bardolino). Oggi a guidarla, mantenendone il carattere familiare, ci sono Alberto e Nadia Zenato, che hanno impresso un passo moderno all'impresa, continuando però a percepire i vini aziendali con versatilità, completezza, qualità e, soprattutto, proseguendo nel solco tracciato dal loro padre, che fondò questa realtà produttiva non senza intuizioni, rivelatesi strategicamente significative. Sergio Zenato, praticamente da subito, decise per esempio di scommettere sul Trebbiano di Lugana, quando ancora nessuno ci credeva, preparando, di fatto, un vantaggio competitivo che negli ultimi anni, con la riscossa dei vini bianchi, l'azienda ha decisamente ben sfruttato. Nel Lugana, dunque, Zenato ha il suo cuore antico, nonché le sue radici affettive più intime. Ma Zenato è riuscita anche a primeggiare nella produzione dei vini tradizionali della Valpolicella, cominciando, agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, ad immettere sul mercato etichette che tracciarono la strada del successo dei vini rossi del veronese a livello internazionale (l'export di Zenato vale il 70% del suo giro d'affari), con un portafoglio etichette ricco e legato alle tipologie tradizionali (dall'Amarone al Valpolicella e al Recioto), non disdegnando però anche vini aziendali come la Corvina in purezza Cresasso. Oggi, sono arrivate altre sfide, che l'azienda veronese ha accettato con la stessa determinazione. Come l'"uscita" dai propri confini regionali, andando addirittura a confrontarsi con lo scenario vasto e competitivo della Toscana enoica, acquisendo, nel 2003, Podere Prospero nel bolgherese. L'Amarone della Valpolicella Classico 2018, maturato in legno grande per 36 mesi, al naso esprime un persistente e rigoglioso fruttato maturo, con rimandi alla ciliegia e al lampone, poi arrivano toni più freschi di erbe officinali e tocchi di cacao e pepe a rifinitura. In bocca, il vino possiede sorso succoso e ben profilato, dai ritorni fruttati che incontrano tannini fitti e una buona fragranza acida. Finale intenso e arioso su ritorni speziati.

(fp)





MASSIMAGO

Docg Amarone della Valpolicella Conte Gastone

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Massimago Società Agricola](#)

Proprietà: Camilla Rossi Chauvenet

Enologo: Valentino Ciarla

La cantina biologica Massimago da qualche tempo sta emergendo sempre di più negli assaggi, per la schiettezza e chiarezza che riesce a imprimere ai suoi vini. L'anima vitivinicola in realtà è (ri) nata pian piano, da semplice garage di una casa di campagna dalla storia antica e dedicata alla creatività e al benessere (seguendo l'estro gentile della giovane proprietaria) ad una cantina nuova, completata nel 2017, dove c'è posto anche per le sperimentazioni. Le etichette sono poche, alcune con un piglio poetico. Conte Gastone fa parte di queste: lampone, uva spina, fragole, note terrose e balsamiche, si alternano in un sorso aderente ma dalla trama larga e saporita, pieno e saggio come un tramonto.

(ns)

SANTI

Docg Amarone della Valpolicella Carlo Santi 1843

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Cantine Santi](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Cristian Ridolfi

Promettono opulenza, i profumi dall'Amarone Carlo Santi 1843, con le note di amarena sotto spirito, balsami boschivi, cacao, accenni di spezie dolci e di fiori appassiti. Ma ad un attesa paziente, affiorano la vivacità del ribes rosso e della lavanda, che uniti poi alle note di rovo e di tè e ad una piccante sapidità in bocca, rendono il sorso agile e teso, sempre maturo e profondo, ma dalla scorrevolezza piacevole. Questa etichetta è una new entry in casa Santi e ne celebra (con successo) l'anno di fondazione, avvenuta 180 anni fa ad Illasi. Oggi fa parte del Gruppo Italiano Vini, conta su 65 ettari di vigna distribuiti in varie zone della denominazione, fra cui anche l'emergente Valpantena.

(ns)

SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Sant'Urbano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto e Giuseppe Speri

L'Amarone della Valpolicella Sant'Urbano '18 profuma di frutti scuri, erbe officinali, fiori leggermente appassiti, sottobosco, grafite e spezie. Ricco in bocca senza perdere però grinta e tensione, grazie alla tonicità del frutto ben sposata all'acidità e ai tannini saporiti, il vino termina lungo e persistente con ritorni fruttati e speziati. Oltre un secolo di attività produttiva, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più significativi di Monte Sant'Urbano, il cui nome è stato da subito messo in etichetta, rappresentando uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il proprio territorio, fanno della famiglia Speri un punto di riferimento della Valpolicella enoica.

(fp)

TINAZZI

Docg Amarone della Valpolicella Ca' de Rocchi La Bastia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Società Tinazzi](#)

Proprietà: Gian Andrea Tinazzi

Enologo: Giuseppe Gallo

L'Amarone della Valpolicella Ca' de Rocchi La Bastia 2018 profuma di frutta rossa matura anche sotto spirito, erbe di campo, grafite e spezie. In bocca, il sorso è morbido e al contempo tonico, dallo sviluppo solido e dal finale ampio e persistente. Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enoico del Veneto sul fronte dell'imbottigliato. Nel 1986, acquisisce la Tenuta Valselle a Bardolino. Nel 2002, invece, allarga il suo campo d'azione alla Puglia con Feudo Croce. Nel Nuovo Millennio vengono acquisite anche Cantine San Giorgio a San Giorgio a Faggiano nell'alto Salento (2011), quella di Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella (2014) e di Cascina Montelupo (2017).

(fp)

VINTAGE



MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Vajo dei Masi

Vendemmia: 1997

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara

Bottiglie prodotte: 2.500 magnum

Prezzo allo scaffale: € 860,00.

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: Andrea Dal Cin

Questa è una bottiglia decisamente speciale, nata grazie alla lungimiranza di chi si è preso carico di una [storia vitivinicola lunghissima](#) e [ha guardato avanti](#) verso un obiettivo, che lì per lì, poteva sembrare ancora molto lontano: [le celebrazioni dei 250 anni di attività](#).

L'Amarone Vajo dei Masi 1997 esiste infatti in pochissime magnum, vinificate, affinate e imbottigliate apposta per essere stappate 25 anni dopo, nel 2022. A proposito di "visione", quella innanzitutto di Sergio Boscaini, che firma infatti le annotazioni a mano riportate nelle prime pagine del piccolo documento che accompagna ogni bottiglia. L'annata è una delle migliori della Valpolicella e il risultato è un vino vivo, a partire dal colore, chiaro e rubino. Al naso svela una straordinaria stratificazione che inizia con le note di fiori e ciliegia per poi immergersi in profumi balsamici di sottobosco, via via più scuri e caldi, accompagnati da erbe officinali, tabacco e sensazioni ematiche. In bocca si diffonde morbido e centrale, con una buona distensione tannica: sa di frutta e fiori e agrumi rossi, chiudendo leggermente amaricante. Un'ottima bottiglia, decisamente, con cui festeggiare.

(ns)

L'OUTSIDER



SECONDO MARCO

Docg Recioto della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Secondo Marco Az. Agricola](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

È un outsider un po' particolare, questo, che dedichiamo ad un'azienda i cui Amarone ci convincono da sempre (anche se in campione di botte, come il 2018 assaggiato in anteprima a Verona, dai profumi maturi di frutti di bosco e chinotto e dal sorso dolce e fresco, che lascia la bocca profumata di viole). Lo stampo agile e scorrevole di Marco Speri si riconosce anche nel Recioto, che - non a caso - ha una lepre in etichetta, e un motto veronese molto accudente: "se el lèvro l'è scapà, ti tola su dolsa". Un invito a prendere con filosofia gl'imprevisti della vita, addolcendoli ad esempio con un sorso di Recioto. E quello di Marco è certamente dolce, ma senza eccessi. Merito di una vendemmia leggermente anticipata, di un appassimento non eccessivo (scelta che caratterizza tutti i suoi vini) e della presenza significativa di Corvina e Rondinella. Acidità alte e ph bassi, aiutano a portare in bottiglia un vino ricolmo di sensazioni morbide e dolci - prugna, fichi e albicocca disidratati, caramella di ciliegia, cioccolato - ma anche fresche, come la mentuccia, la liquirizia e il muschio, con una bella aderenza sapida in bocca e un lungo finale agrumato.

(ns)



BOTTIGLIERIA CORSINI

LARGO DIVISIONE PASUBIO, 2 - VERONA

Nel cuore di Verona, la [Bottigliera Corsini](#) (tel. +39 375 6108221) è luogo del buon bere fin dalla sua fondazione nel 1868. Oggi, Franca Marini, titolare del locale, ha allargato la sua operatività anche alla ristorazione, ma resta solidissima l'offerta del meglio dei vini del veronese, accanto ad una nutrita selezione delle etichette nazionali provenienti dai territori più significativi:

COSA VENDE

Ca' del Bosco, Franciacorta Dosage Zéro 2017 - € 67,00

Spumante fragrante ed immediatamente piacevole campione nella sua tipologia

Ca' dei Frati, Lugana 2021 - € 16,00

Bianco dai tratti aromatici sfumati e dal gusto sapido e incalzante

St. Michael-Eppan, Alto Adige Gewürztraminer 2021 - € 23,00

Difficile resistere alle suggestioni di uno dei vitigni top dell'Alto Adige

Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia Grillo Lalùci 2021 - € 26,00

Caldo, mediterraneo e intenso: una piacevolezza diversa per un vino bianco

Regnard, Bourgogne Retour des Flandres 2019 - € 36,00

Ben fissate le caratteristiche salienti del Pinot Noir, vitigno sempre più desiderato

Cerbaiona, Brunello di Montalcino 2017 - € 230,00

Un Brunello di Montalcino solido e dal piglio deciso

Monteverdine, Toscana Rosso Le Pergole Torte 2019 - € 185,00

La quintessenza del Sangiovese di Toscana, unico ed intramontabile

Antinori, Bolgheri Il Bruciato 2020 - € 34,00

Un vino e una denominazione ormai simboli di un successo conclamato

Elio Altare, Langhe Larigi 2016 - € 115,00

Selezione molto particolare di Barbera dai tratti aromatici e gustativi unici

Tenuta San Leonardo, Terre di San Leonardo 2019 - € 29,00

Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère raffinato e ben profilato

COSA CONSIGLIA

Bertani, Amarone della Valpolicella Classico, 1990 - € 400,00

Un simbolo dell'Amarone, che proprio con le vecchie annate non delude mai

Speri, Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano 2016 - € 72,00

Avvolgente e intenso è ormai uno degli Amarone di riferimento

Domini Veneti, Amarone della Valpolicella Pruviniato 2015 - € 57,00

Rosso ben centrato che sa definire i tratti di una tipologia

Corte Scaletta, Amarone della Valpolicella Classico 2012 - € 80,00

Amarone di impostazione raffinata, che si allontana dalle grandi estrazioni

Piccoli, Amarone della Valpolicella Classico La Parte 2011 - € 75,00

Amarone elegante con la dolcezza del frutto abbinata a note di liquirizia

Ca' La Bionda, Amarone della Valpolicella Classico Ravazzòl 2016 - € 85,00

Complesso, ricorda pepe e tabacco e poi amarene sotto spirito e note balsamiche

Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico Riserva De Buris 2008 - € 320,00

È certamente una delle etichette storiche della denominazione

Quintarelli Giuseppe, Amarone della Valpolicella Classico 2011 - € 580,00

Non è possibile definire l'Amarone senza aver provato i vini di Quintarelli

Marco Mosconi, Amarone della Valpolicella Classico 2012 - € 85,00

Amarone territoriale e tradizionale

Secondo Marco, Amarone della Valpolicella Classico 2013 - € 80,00

Interpretazione caratteriale e raffinata dell'Amarone

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CA' LA BIONDA

Docg Amarone della Valpolicella
Classico Ravazzòl

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 12.250

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agr. Ca' La Bionda](#)

Proprietà: Pietro Castellani

Enologo: Alessandro Castellani

L'Amarone Classico Ravazzòl 2016 fermentato in parte in acciaio e in parte in legno, affina per 42 mesi in botti da 30 ettolitri. I suoi profumi sono caratterizzati da cenni di frutti rossi sotto spirito, erbe di campo e leggeri tocchi affumicati con rimandi al tabacco e alla liquirizia. In bocca, il sorso è pieno e grintoso, dalla tensione sempre in primo piano, fino ad un finale largo e appagante. L'Azienda Agricola Ca' La Bionda è situata nel comune di Marano, nel cuore della Valpolicella. 29 gli ettari a vigneto, coltivati a biologico e allevati con le classiche varietà della zona, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie. A condurre questa realtà familiare ci sono Alessandro e Nicola Castellani che hanno improntato il loro lavoro guardando alla tradizione, attraverso la produzione di otto etichette: Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore Casavegri, Valpolicella Ripasso Malavoglia, Amarone Classico, Amarone Ravazzòl, Recioto Le Tordare, Valpolicella Superiore Decennale Casavegri, Amarone Riserva Ravazzòl, un Corvina in purezza ed il Bianco del Casal, da uve Garganega e Trebbiano.

(fp)

LA SORPRESA



PICCOLI

Docg Amarone della Valpolicella
La Parte Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Piccoli Daniela Soc. Agricola](#)

Proprietà: Veronica Tommasini

Enologo: Alice Tommasini

La Cantina Piccoli, che ruota attorno ai coniugi Tiziano Tommasini e Daniela Piccoli insieme alle figlie Veronica e Cecilia, ma che di fatto è condotta tutta al femminile, è nata agli inizi del Nuovo Millennio e si pone nell'alveo delle piccole realtà del comprensorio della Valpolicella. L'Azienda si trova sul Monte La Parte, una collina composta in prevalenza da terreni tufacei con strati calcarei nel comune di Parona, a pochi chilometri da Verona. 15 gli ettari coltivati a vigneto a 300 metri di altezza sul livello del mare, dove si persegue una viticoltura attenta ad ogni dettaglio, per fornire alla cantina, ricavata da un'antica cava di tufo, una materia prima sempre inappuntabile. Ottenuto dall'omonimo vigneto, l'Amarone La Parte 2015, maturato in legno di media dimensione per cinque anni a cui si somma un anno di affinamento in bottiglia, possiede profumi maturi di mora, ciliegia e prugna, solcati da tocchi di erbe aromatiche e sottobosco, con rimandi alla vaniglia. In bocca, il sorso è ricco e contrastato, dallo sviluppo solido e dal finale lungo, che ritorna su toni fruttati e speziati.

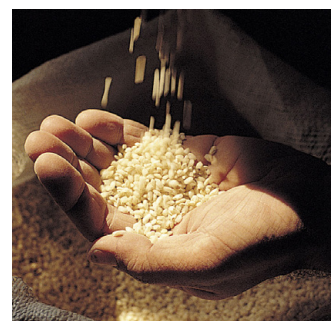
(fp)

SPUNTATURE

AMARONE: CAMBIAMENTI CLIMATICI E ANNATA 2018

Protagonista della recente "Amarone Opera Prima" 2023 è l'annata 2018 dell'Amarone (qui e qui gli articoli dedicati ai nostri assaggi) che, come praticamente nel resto dell'Italia enoica, è da rubricare tra i millesimi buoni ma non grandi. A rubare la scena, anche nella Valpolicella, ci sono le minacce climatiche che hanno ormai un peso significativo sull'andamento delle vendemmie. Anche il Consorzio della Valpolicella ha delineato un 2018 dall'andamento relativamente instabile, con le copiose piogge primaverili a reidratare i terreni siccitosi ereditati dal 2017 e le temperature sopra alla media stagionale a dotare le uve di buoni carichi zuccherini, ma con i livelli di acidità a farsi inferiori alla media. Dal punto di vista stilistico, tuttavia, la tendenza degli Amarone ad assumere una fisionomia diversa dal passato (più giocata sulla finezza aromatica e su un sorso più reattivo e meno polpato e legato ad una dolcezza diffusa) ha segnato anche l'annata 2018. Si tratta di una tendenza che abbiamo già rilevato nei nostri passati assaggi (come nelle monografie 2019 - 2020 - 2021 - 2022) e che abbiamo continuato a registrare anche nella degustazione di questa edizione, con vini proiettati, nella stragrande maggioranza, ad affrontare le nuove sfide con etichette interessanti, che delineano un quadro complessivo in movimento e, forse, non privo di sorprese future. Vini che avrebbero meritato le pagine della nostra monografia sull'Amarone e che prenderemo in esame, fra gli altri, nella nostra rubrica settimanale "I Vini di WineNews", come quelli delle aziende Monte del Frà, Monte Zovo, Pasqua, Brigaldara, Roccolo Grassi, Costa Arènte, Albino Armani, Terre di Leone, Clemente, Tenu-te Sant'Antonio, Pieropan, Valentina Cubi, Vigneti di Ettore, Eleva, Rocca Sveva, e Sartori, solo per fare alcuni esempi.

IL BUONO DEL TERRITORIO



RISO VIALONE NANO VERONESE IGP

CONSORZIO DI TUTELA
VIA VITTORIO VENETO, 4
ISOLA DELLA SCALA (VR)

Tel: +39 338 144 67 12

Sito Web: risovialonenanoveronese.it

Il riso Vialone Nano Veronese Igp è una varietà di riso italiano (sottospecie giapponese, cultivar Vialone Nano), di categoria Semifino, tipico della Bassa veronese. È coltivato in aree irrigate con acqua di risorgiva e la sua area di produzione coincide con l'alto bacino del fiume Tartaro. È una delle varietà di riso più apprezzate per preparare il risotto. I comuni dove può essere coltivato sono 24 (Bovolone, Buttapietra, Cerea, Casaleone, Concemarise, Erbe, Gazzo Veronese, Isola Rizza, Isola della Scala, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio, Zevio). A tutelare la purezza della varietà, i metodi di coltivazione e di presentazione al consumo di questo riso vigila il Consorzio di Tutela della Igp, che raggruppa le aziende impegnate nel rispetto del disciplinare di produzione approvato dalla Comunità Europea. Esso impone che la coltivazione sia praticata su terreni lasciati "riposare" avvicinando le colture. Che la lotta ai parassiti sia demandata alle buone tecniche di coltivazione, come una attenta regolazione dell'acqua nelle risaie. Che le concimazioni siano bilanciate e che le produzioni massime per ettaro non superino i 70 quintali. Il Riso Nano Vialone Veronese tutelato dal marchio Igp deve presentarsi al consumo con chicco di grossezza media, di forma tonda e semilunga, con dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggiante. Di colore bianco, privo di striscia, e presentare una "perla" centrale estesa.

(fp)



LA CANONICA

VICOLO SAN MATTEO, 3 - VERONA

Tel: +39 045 4732625

Sito Web: www.ristorantelacanonica-verona.it

Al Ristorante La Canonica di Verona, l'esperienza gastronomica riduce lo spazio fra tradizione e creatività aprendosi all'evoluzione. Fragranze e sapori diversi diventano una tavolozza gustativa nella semplicità di un gesto che è studio e ricerca, passione e tecnica, intuito e fantasia. Una cucina tradizionale e contemporanea allo stesso tempo, in cui accostamenti inediti arrivano da una collisione di idee, tecniche e culture, dettate dai ritmi dello chef Saimir Xhaxhaj in piatti come la patata invecchiata, uova di aringa affumicata, bergamotto fermentato, o il risotto, bisque di scampi, paprika affumicata, nduja, ribes oppure il piccione, topinambur, scalogno, lampone, o ancora, il foie gras d'anatra, capasanta, cipolla di Tropea caramellata, jus di manzo, o, per finire, il mascarpone, amaretto, caffè, tartufo nero.

LA TOP 5 DI "LA CANONICA"

- 1° Corte Sant'Alda, Amarone della Valpolicella "Valmezzane" 2015 - € 115,00**
Un Amarone dai toni stilistici tradizionali e ben profilati
- 2° Clementi, Amarone della Valpolicella Classico 2011 - € 89,00**
Profumi di frutta rossa e nera matura si aggiungono alla cannella e alla noce moscata
- 3° Musella, Amarone della Valpolicella Senza Titolo 2012 - € 135,00**
L'Amarone Senza Titolo di Musella è vino potente e di grande carattere
- 4° Giuseppe Quintarelli, Amarone della Valpolicella Classico 2006 - € 439,00**
L'Amarone nella sua declinazione più classica e intramontabile
- 5° Romano Dal Forno, Amarone della Valpolicella 2009 - € 421,00**
Una delle firme più note e affermate della Valpolicella enoica



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Vini Valpolicella

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

