N. 232 FEBBRAIO 2025

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 232 - Febbraio 2025 - 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 2025

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



GIUSEPPE QUINTARELLI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Molinara, Negrara, Oseleta e altri vitigni a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Azienda Agr. Quintarelli Giuseppe
Proprietà: Fiorenza Quintarelli
Enologo: Dennis Borchia

Non manca profondità a questo freschissimo Amarone 2017 di Giuseppe Quintarelli: c'è la succosità dell'amarena, l'eleganza dei fiori, la freschezza dell'arancia rossa, e anche una certa terrosità a dare spessore ai profumi, ma anche al sorso, che si diffonde saporito e gentile, grazie ai tannini morbidi e all'acidità fruttata. Ancora una volta un vino centrato nella classicità della produzione, che la famiglia Quintarelli porta ormai avanti da molti decenni in Valpolicella, a partire dai loro 11 ettari di vigneto coltivati nella Valle di Negrar. Sempre fedeli alla sobrietà e alla qualità, anche nei piccoli adattamenti necessari ad affrontare le sfide di questo clima impazzito.

(ns)



DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Azienda Agr. Dal Forno Romano
Proprietà: Romano Dal Forno
Enologo: Marco Dal Forno

È cominciata, negli anni Ottanta del secolo scorso, nella piccola proprietà di famiglia e con una produzione del tutto casalinga l'epopea enoica di Romano Da Forno, che è riuscito a costruire, quasi dal nulla, una delle migliori realtà produttive della Valpolicella, ormai assurta nell'Olimpo dei top player dell'areale, con vini per di più unanimemente riconosciuti di culto a livello mondiale. L'Amarone della Valpolicella 2018 profuma intensamente di frutti neri in confettura, amarena, agrumi, cacao, liquirizia, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è pieno, potente e di grande persistenza, dai tannini fittissimi e dal finale dai tocchi balsamici e dai ritorni fruttati.

(are)



BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Valpantena

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Bertani Domains Azienda Agricola
Proprietà: Angelini Wines & Estates
Enologo: Pietro Riccobono, Andrea Antonelli

Bertani, premiato marchio storico dell'areale, conta su 67 ettari di proprietà e una produzione complessiva media annuale di 1.000.000 bottiglie e fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates. Ottenuto dai vigneti aziendali della "sottozona" di Valpantena l'Amarone 2020 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.

(fp)



SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 96.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Speri Viticoltori
Proprietà: famiglia Speri
Enologo: Alberto Speri

L'Amarone Sant'Urbano 2020 possiede un bagaglio aromatico intenso di frutti rossi, agrumi, erbe aromatiche, spezie e sottobosco. Concentrato ma non pesante il sorso, che possiede uno sviluppo solido e tannini fitti e morbidi, terminando in un finale persistente ancora su toni speziati e fruttati. Oltre un secolo di attività, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più significativi piantati nel 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 vigneto di provenienza, fanno della famiglia Speri un solido e ormai affermato punto di riferimento della Valpolicella enoica.

(are)

EDITORIALE

LA VALPOLICELLA E IL SUO AMARONE OGGI

La fotografia attuale della Valpolicella enoica, nonostante la fase critica che sta attraversando soprattutto il vino rosso, mostra una denominazione in salute che conta su numeri significativi: più di 2.400 aziende, 360 imbottigliatori e un vigneto di 8.600 ettari, per un valore attorno ai 6 miliardi di euro (considerando il patrimonio di vigneti e cantine), valore raggiunto negli ultimi 25 anni, in cui il valore fondiario dei terreni vitati è cresciuto del 133%, a fronte di un'estensione dei vigneti aumentata del 65%. E per quanto riguarda lo specifico dell'Amarone, il fiore all'occhiello della Valpolicella e della sua capitale Verona, la sua storia parla di un vino dinamico e prezioso, capace di sfidare e vincere le varie fasi della storia enoica. Se negli anni Cinquanta, al suo esordio, era un vino classico e "severo", legato al territorio più che al metodo di produzione, a cavallo fra anni '90 e Nuovo Millennio è diventato più concentrato, utilizzando anche varietà internazionali e legno piccolo, per guadagnarsi il suo successo soprattutto negli Usa. Oggi, è un vino contemporaneo di solida longevità e legato alle varietà locali, giocato su freschezza e sapore grazie a lunghe macerazioni e appassimenti più brevi. Da vino da meditazione a vino gastronomico, verrebbe da dire, con un passaggio che segna un mutamento nelle sue occasioni di consumo e, soprattutto, che smarca l'Amarone dal dualismo tra territorio e metodo, in una fusione irripetibile per condizioni pedoclimatiche dei vigneti, per varietà tipiche e ideali per l'appassimento - tecnica strettamente territoriale, e in cerca del riconoscimento Unesco - e per il saper fare tramandato e adeguato con ricerca e tecnologia al cambiamento climatico.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

vinitaly
SEE YOU NEXT EDITION
6-9April 2025

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

VCR
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Classico La Fabriseria Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 1.420
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Società Agricola F.lli Tedeschi
Proprietà: famiglia Tedeschi
Enologo: Riccardo Tedeschi

L'Amarone La Fabriseria Riserva 2016 profuma di prugna e ciliegia mature, con tocchi affumicati e speziati. Ricco pieno e rotondo il sorso, dal frutto polposo e fragrante, che si sviluppa ben profilato, terminando in un finale persistente dai toni balsamici. Lunga è la tradizione produttiva dei Tedeschi, a partire dai primi anni Sessanta del secolo scorso, quando Lorenzo Tedeschi, anche con intuizioni pionieristiche, la fondò. Oggi, i suoi figli - Sabrina, Antonietta e Riccardo - ne proseguono il lavoro che ha portato la cantina con sede a San Pietro in Cariano tra i protagonisti della Valpolicella, contando su 48 ettari vitati, per 500.000 bottiglie di produzione complessiva.

(are)

ZÝMĒ

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 190,00
Azienda: Azienda Agricola Zýmē
Proprietà: Celestino Gaspari
Enologo: Celestino Gaspari

Non passano mai inosservati i vini di Zýmē, riflesso consistente della personalità del loro creatore, Celestino Gaspari, innovatore di successo della Valpolicella e dei suoi vini. Questo Amarone è però Classico anche nella metodologia: uve da una produzione in equilibrio dalla zona di Masua di Negrar, appassimento naturale, pigiatura con parziale raspo, macerazione e fermentazione con lievito autoctono a temperature di cantina. Solo il mosto fiore matura poi in botti di legno, ottenendo, nella versione 2013, un vino ricco di polpa e spezie, generoso ma bilanciato fra freschezza e calore, vivace nelle sensazioni fruttate, balsamiche e pepate che profumano a lungo palato e naso.

(ns)

ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Azienda Vinicola Zenato
Proprietà: famiglia Zenato
Enologo: Silvano Tempesta

Profuma di frutti scuri e toni floreali l'Amarone Sergio Zenato Riserva 2018, a cui si aggiungono anche tocchi di cacao, di tabacco e di spezie. In bocca il sorso possiede un frutto polposo, che ben si integra in una trama tannica fitta e intensa, terminando in un finale lungo e ancora dominato dal frutto. Il virtuoso percorso enoico tracciato da Sergio Zenato - che continua con i figli Alberto e Nadia - ha portato il nome della famiglia tra quelli più importanti della Valpolicella. Oggi questa realtà conta su 95 ettari vitati, di cui 35 in Valpolicella e il resto in Lugana (a cui si sono aggiunti, nel 2003, i 3 di podere Prospero a Bolgheri), producendo 3 milioni di bottiglie.

(are)

TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Agr. Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

L'Amarone Ca' Florian Riserva 2016 profuma di frutti rossi e neri maturi, ginepro, erbe aromatiche, con tocchi affumicati, speziati e di grafite a rifinitura. Coerente in bocca, dove il sorso è succoso, solido e compatto, dai tannini ben risolti e dallo sviluppo avvolgente, termina in un lungo il finale dai ritorni fruttati e da richiami mentolati. Tommasi Family Estates, è uno dei marchi più significativi della Valpolicella e qui, evidentemente, mantiene il suo cuore produttivo e affettivo, ma non solo. Ormai è infatti uno dei gruppi più importanti del vino italiano, con tenute in Veneto, in Lombardia, in Puglia, in Basilicata, in Umbria, in Friuli, sull'Etna e in Toscana.

(are)

LA GRIFFE



PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Pasqua Vigneti e Cantine
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

L'azienda con sede a Verona rappresenta un po' il lato innovativo della produzione enoica della Valpolicella. Un po' perché tutto il team della cantina si muove con entusiasmo, ma anche e, soprattutto, perché da anni l'azienda si diverte a giocare con il vino e con l'arte, creando etichette - da Hey French a 11 Minutes, da Mai Dire Mai, a PassioneSentimento, solo per fare alcuni esempi - sempre nuove e fresche, e intrecciando i suoi affari con significativi progetti culturali. Senza smettere di essere un brand di riferimento con sedi in Cina e a New York, tra i più noti del made in Italy in bottiglia. Oggi questo vero e proprio gigante produttivo della Valpolicella - che vede sul ponte di comando il presidente Umberto Pasqua insieme ai figli Riccardo, amministratore delegato, e Alessandro, presidente di Pasqua USA - conta su un giro d'affari attestato oltre i 6o milioni di euro, con quasi 13 milioni di bottiglie prodotte e un export che copre l'87% delle etichette aziendali. La visione e l'innovazione sono ovviamente il motore che traina Pasqua nel futuro, ma la base solida da cui è partita la famiglia non si è mai tradita: la Valpolicella. E infatti i rossi di casa coprono il 41% del fatturato. Pasqua è una delle realtà più importanti del Veneto enoico ed ha percorso un lungo tratto della storia delle cantine veronesi, a partire dal 1925 - proprio quest'anno arriva il centenario della fondazione aziendale - quando la famiglia omonima di origine pugliese la fondò. L'azienda ha attualmente raggiunto notevoli dimensioni anche in fatto di vigneti - 322 sono gli ettari a vigneto di proprietà - da cui si ottiene un variegato portafoglio prodotti che svaria tra le maggiori denominazioni venete, con gli areali di Castello di Montorio, Mizzole e Monte Vegro, a far nascere le etichette più ambiziose, insieme ai vini prodotti nella Tenuta Cecilia Beretta - 50 ettari a vigneto per oltre 300.000 bottiglie prodotte - di proprietà della famiglia Pasqua dagli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso. Si chiama Famiglia Pasqua la linea che comprende le etichette della tradizione veronese, a ribadire il legame della famiglia con la propria terra e quello con i vini della trazione locale. L'Amarone Famiglia Pasqua è ottenuto a partire dalle uve dei vigneti aziendali situati in Valpantena, fermenta in acciaio e matura in barrique per un anno e mezzo. La versione 2018 profuma di frutti rossi maturi, balsami, erbe aromatiche, cacao e agrumi. In bocca il sorso è morbido e succoso dallo sviluppo ben proporzionato e dal finale di lunga persistenza aromatica, ancora sul frutto e i balsami.

(are)

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

FARINA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Famiglia Farina

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Vinicola Farina
Proprietà: Claudio ed Elena Farina
Enologo: Andrea Zerman

L'Amarone Famiglia Farina 2020 è un vino fine e netto, profumato di fiori rossi e ciliegia, di erbe aromatiche gentili e agrumi rossi. Dolce e fresco insieme, il sorso esordisce sia vegetale che fruttato, lasciando poi spazio ai fiori di rosa e camelia; materico e aderente, si diffonde però con equilibrio e garbo, anche nel finale balsamico. Un vino che rivisita l'etichetta prodotto dalla prima generazione della famiglia Farina nel 1968, ma che conta su oltre 500 anni di legami con la Valpolicella. Dal 2000, a condurre l'azienda, ci sono Elena e Claudio Farina, la quarta generazione, che rispettando la tradizione ereditata, ha elevato la qualità dei vini e la sostenibilità aziendale. **(ns)**

TOMMASO BUSSOLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2029
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 19.684
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Bussola Tommaso Società Agricola
Proprietà: Paolo e Giuseppe Bussola
Enologo: Paolo Bussola

Tommaso Bussola ha cominciato a coltivare le sue vigne - oggi estese su 15 ettari tra i 300 e i 420 metri sul livello del mare – 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. L'Amarone Classico 2019 si mostra di colore rosso rubino dai riflessi appena granati e profuma di fiori appena appassiti, more, ciliegie e liquirizia, con tocchi speziati e balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è pieno e morbido, con frutto polposo e tannino ben integrato, terminando in un finale lungo ancora marcato dal frutto. **(are)**

SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve autoctone
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Secondo Marco Azienda Agricola
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

L'Amarone Classico 2016 si presenta di colore rosso rubino intenso dai riflessi tendenzialmente granati. Al naso gli aromi rimandano ai frutti rossi maturi, al sottobosco, alle erbe aromatiche e alla liquirizia. Pieno ed avvolgente al palato il sorso, che si allunga bene spinto dall'acidità e da una trama tannica vivace, terminando in un finale polposo e tendenzialmente fragrante e ancora fruttato. Nel 2008 Marco Speri decideva di avviare il suo progetto enologico personale a Fumane ed oggi l'estensione dei vigneti è di 19 ettari in biologico, da cui si ottengono complessivamente 85.000 bottiglie, fatte uscire sul mercato dopo un periodo di appropriata maturazione in cantina. **(are)**

VILLABELLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Vigneti Villabella
Proprietà: Tiziano Delibori, Franco e Angela Cristoforetti
Enologo: Edoardo Lessio

L'Amarone Classico 2019 possiede un profilo aromatico definito e contraddistinto da un rigoglioso e fragrante fruttato, con qualche tocco di confettura e richiami speziati, ad introdurre un sorso continuo, solido e intenso, non privo di dinamica e finezza, dal finale persistente. Vigneti Villabella è una realtà produttiva che comprende due opifici: la cantina di Calmasino di Bardolino, fondata nel 1971 dalle famiglie Delibori e Cristoforetti - tuttora a condurre l'impresa con Franco Cristoforetti e Tiziano Delibori - e Villa Cordevigo di Cavaion Veronese, per una estensione totale in vigneti di 280 ettari (di cui 220 di proprietà) e una produzione complessiva di 600.000 bottiglie. **(fp)**

VINTAGE



GERARDO CESARI

Doc Amarone della Valpolicella Classico Bosan

Vendemmia: 1997
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 1.411
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Gerardo Cesari
Proprietà: Gruppo Caviro
Enologo: Michele Gamba

L'Amarone della Valpolicella Bosan proviene dalle uve del vigneto omonimo nella vallata di Marano. 10 ettari su suolo calcareo-vulcanico sistemati a giropoggio e 4,5 chilometri di marogne (muretti a secco) tutelate; sole da mane a sera e ventilazione che si allunga dal Lago di Garda. L'inaugurazione del Caveau Bosan - oltre 10.000 bottiglie dal 1997 al 2015 - è stata l'occasione per una verticale di 9 annate: 2015, 2012, 2010, 2007, 2006, 2005, 2003, 2001 e 1997, primo millesimo del Bosan praticamente esaurito. Eleganza e longevità i segni particolari del più elegante degli Amarone di Cesari, dal 2014 nel Gruppo Caviro: esce dopo 8 anni dalla vendemmia, che con la 2017 diverranno 10. La 1997, annata ottima in Valpolicella, ha colore profondo, 4-6 g/L di residuo zuccherino, naso terziario e conturbante di ciliegia, sottobosco, liquirizia e china. Sorso caldo, tannino riconoscibile, acidità dinamica, amaricante con dolcezza nel finale lunghissimo. Si ravvede la coerenza stilistica con il "bebé" 2015, ora in commercio: marasca, liquirizia e spezie al naso e sorso elegante, setoso, sapido, di bella acidità e persistenza. **(Clementina Palese)**

L'OUTSIDER



VILLA RINALDI

Doc Recioto della Valpolicella Doux Cuvée

Vendemmia: 1998
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 3.700
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Villa Rinaldi Società Agricola
Proprietà: Rinaldo Rinaldi e figli
Enologo: Rinaldo Rinaldi

Villa Rinaldi si trova fra Soave e Monteforte d'Alpone e incarna una centenaria tradizione enologica. Prima come Cantina Rinaldi, produttrice da vigne di proprietà fondata nel 1800 da Marcello Rinaldi, poi come Villa Rinaldi grazie a Rinaldo Rinaldi, che nel 1979 la trasforma in Maison de Négoce italiana, specializzandola in produzione di Spumanti a Metodo Classico. Nel 2004 entrano in azienda i figli di Rinaldo - Teresa, Cinzia, Paolo e Alberto - che iniziano a collezionare riconoscimenti, continuando ad attuare i lunghi affinamenti in barriques e il dégorgement à la volée che aveva introdotto il padre fin dall'inizio. Agli Chardonnay-Pinot Nero dal Trentino, si aggiunge nel 1999 la produzione di una Cuvée di Recioto: le uve provengono da 5 conferitori che operano nella zona Classica fra Negrar, Fumane e Marano e il vino matura 24 mesi in barriques francesi sostando poi 36 mesi sui lieviti. L'eccezionale assaggio della 1998 rivela profumi di amarena, erbe medicinali e cioccolato, con un cenno ematico; il sorso è cremoso e sapido, leggermente tannico, che allunga il sorso dolce di fiori e frutta vanigliata. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

SIGNORVINO
CORSO PORTA NUOVA, 2 - VERONA

L'enoteca di Signorvino a Verona (Tel. +39 045 8009031) ha portato la sua consueta ricchezza nell'offerta proposta, ma non solo. Nelle serate del Vinitaly è ormai diventato un punto di riferimento della "movida" enoica, mettendo sempre al primo posto la propria professionalità, con una vasta scelta che spazia non solo tra i vini locali, ma anche nel meglio del Bel Paese in bottiglia:

COSA VENDE

Serena Wines, Prosecco Brut Vignér 2023 - € 15,90
Bollicine di facile ed immediata piacevolezza

Bariselli, Franciacorta Brut Satèn Camouflage - € 29,90
Ben fatto questo Franciacorta dalle buone qualità aromatiche e gustative

Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Cuvée Prestige Edizione 47 - € 34,90
Il Prestige di Ca' del Bosco rimane uno dei migliori "best buy" in fatto di bollicine

Dom Perignon, Champagne Brut Vintage 2015 - € 269,90
Un monumento, a dir poco un super classico inossidabile

Villa Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Bio 2022 - € 22,90
Uno dei vini simbolo delle Marche enoiche

Tenimenti Leone, Lazio Malvasia Puntinata Core 2015 - € 15,90
Piacevolezza di beva accoppiata ad una buona impostazione aromatica

Grignano, Chianti Rùfina del Cardinale Bio 2022 - € 14,90
Rosso tendenzialmente saporito e ben calibrato nei profumi di frutti rossi

Podere Guardia Grande, Cannonau di Sardegna Nascimento 2023 - € 20,90
Rosso dal tipico temperamento caldo, avvolgente e mediterraneo

Val di Suga, Brunello di Montalcino 2019 - € 34,90
Il rosso più famoso di Toscana declinato con buona definizione

Farina, Amarone della Valpolicella Classico Masegne 2021 - € 34,90
Un Amarone che gioca sui temi della dolcezza e dell'avvolgenza

COSA CONSIGLIA

Allegrini, Verona Rosso La Poja 2017 - € 109,90
Uno dei "superVeneto" più noti e dalla storia più lunga

Romano Dal Forno, Valpolicella Superiore 2016 - € 199,90
Un vino simbolo della Valpolicella, che resta un punto di riferimento

La Giuva, Valpolicella Ripasso Il Rientro 2020 - € 34,90
Buona definizione aromatica complessiva per un rosso avvolgente ed intenso

Giuseppe Quintarelli, Veneto Rosso Alzero 2016 - € 329,90
Il primo e inimitabile "SuperVeneto", capace di conquistare le aste internazionali

Farina, Amarone della Valpolicella Classico Masegne 2021 - € 34,90
Un Amarone che gioca sui temi della dolcezza e dell'avvolgenza

Santa Sofia, Amarone della Valpolicella Classico 2021 - € 39,90
Impostazione tradizionale per questo Amarone ben eseguito

Masi, Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2019 - € 39,90
Un'etichetta importante che ha fatto la storia della cantina della famiglia Boscaini

Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico 2020 - € 36,90
Bene eseguito l'Amarone "base" dell'azienda della famiglia Tommasi

Giuseppe Quintarelli, Amarone della Valpolicella Cl. Riserva 2015 - € 749,90
Un vero e proprio monumento alla tradizione produttiva dell'Amarone

Dal Forno, Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2016 - € 359,90
Etichetta cult assurta ad uno dei simboli della produzione di Amarone

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LA GIUVA
Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: La Giuva
Proprietà: famiglia Veronesi
Enologo: Lorenzo Caramazza, Enrico Mirandola

L'Amarone della Valpolicella 2019, maturato in prevalenza in barrique per 24 mesi, profuma di composta di frutta rossa, rosa, sottobosco, olive in salamoia, fiori di lavanda, liquirizia, cioccolato e spezie. In bocca il sorso è tendenzialmente dolce, caldo e polposo, con articolazione tannica fitta e morbida e sviluppo avvolgente ed intenso. Lungo e denso il finale, che ritorna sul frutto maturo, la liquirizia e le spezie. La Giuva è l'azienda vitivinicola fondata da Alberto Malesani, noto ex allenatore di calcio, che nel 2023 è stata rilevata dalla famiglia Veronesi (a capo del gruppo Oniverse ex Calzedonia, che controlla anche, sul versante enoico, la celeberrima cantina marchigiana Villa Bucci e l'enocatena Signorvino). L'azienda - 18 ettari gestiti in biologico e coltivati a Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta e Croatina, per una produzione complessiva di 45.000 bottiglie - si trova nei pressi di Trezzolano e si sviluppa nella zona più alta della Val Squaranto, ancora un'areale poco esplorato della Valpolicella, ma che promette, vista l'evoluzione climatica, molto bene data la sua collocazione geografica.
(fp)

LA SORPRESA



BOLLA
Recioto Amarone Riserva del Nonno

Vendemmia: 1950
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Cantina Bolla
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Giorgio Bolla

È la più vecchia bottiglia certificata di Amarone e ne incarna la sua straordinaria capacità di invecchiamento: risale al 1950, è uscita sul mercato nel 1953 ed è proprietà di Bolla. Si chiama "Riserva del Nonno" e il nonno è Alberto Bolla, fondatore dell'azienda. Un vino nato da 3 anni di prove, per mettere in bottiglia un prodotto stabile: un vero e proprio progetto commerciale strutturato, che è arrivato al 2025 con una integrità sorprendente: dolcezza balsamica al naso data dal chinotto, la parte ematica, la frutta rossa in confettura e le spezie orientali docili; il sorso è intatto nell'acidità e nei tannini, morbidi ma presenti; c'è balsamicità, calore e un finale consistente di confettura di fragola e arancia amara. Recita l'etichetta: «Il Recioto Amarone "Riserva del Nonno" è ottenuto dalle migliori uve della Valpolicella, appassite per lungo tempo su graticci. È un vino superbo, definito da Cassiodoro, ministro di Teodorico "... denso e carnoso, non sol bevanda, ma cibo...". Particolarmente adatto per fine pranzo, dopo i piatti forti, arrosti e selvaggina. Va servito alla temperatura di 17°-18°». Amen.
(ns)


DA MONTALCINO AL MONDO
FROM MONTALCINO TO THE WORLD
for a better wine world

Tipolitografia MM
ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

SPUNTATURE

DA MARCO POLO AL TERRITORIO

(FP)

L'Amarone, lo sappiamo, ha già raggiunto un successo di vendita encomiabile, grazie alla particolare abilità commerciale delle sue genti, quei veneti eredi, in qualche misura, dell'istinto di Marco Polo. Ma, nel mondo del vino, oggi in una fase di profonda mutazione, la capacità di vendere non basta più a garantire un futuro il meno possibile imprevedibile. Si tratta di cambiare non solo lo stile dei vini - cosa che sta progressivamente accadendo anche in Valpolicella - ma soprattutto l'approccio al mondo del vino stesso. Il modello vincente del Nuovo Millennio, che lo ha caratterizzato e in parte lo sta ancora influenzando, e cioè andare per il mondo a soddisfare le richieste dei mercati con il solo obbiettivo di crescere nelle vendite, appare ormai insufficiente. L'Amarone del futuro dovrà cambiare faccia, trasformandosi in un vino edonistico e gastronomico, con il territorio assoluto protagonista. Gli ingredienti identitari già ci sono - un metodo tradizionale di produzione e varietà locali adatte alle condizioni di coltivazione - e sono già capaci di declinare stili e identità diverse in evoluzione. Anche il progetto di definizione delle valli va in questo senso. Questo cambio di passo sta cominciando a prendere forma - ovviamente con stili assai diversi - nei vini che abbiamo citato nel nostro report ad Amarone Opera Prima, quelli contenuti in questa monografia (e nelle edizioni del 2019-2020-2021-2022-2023-2024) e quelli di Allegrini, Valentina Cubi, Il Monte Caro, Santa Sofia, Guerrieri Rizzardi, Monte del Frà, Santi, Sartori, Masi, Montresor, Tinazzi, Monte Zovo, Masi, Rocca Sveva, il nuovo progetto di Marilisa Allegrini con Villa della Torre (e del Master of Wine Andrea Lonardi come consulente anche di San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro a Bolgheri), Dòmini Veneti, Villa Canestrari, Piccoli, Ca' Rugate, Corte Sant'Alda, Terre di Leone, Benazzoli, Musella, Torre D'Orti, Cantina di Illasi e Albino Armani, con spazi nel settimanale "I Vini di WineNews".

PAROLA DI RISTORANTE



PESCHERIA I MASENINI

PIAZZETTA PESCHERIA, 9 - VERONA

Tel: +39 045 9298015
Sito Web: www.pescheriaimasenini.it

Il ristorante Peschiera I Masenini si trova in centro a Verona, a pochi passi dal fiume Adige. La sua cucina è basata sul pesce proposto con una cucina semplice, ma ben interpretata dallo Chef Michele Montolli, che sa sempre dare un tocco di originalità ad una materia prima assoluta. Come nel caso del carpaccio di branzino con mela verde pinoli e pepe rosa; degli spaghettini di calamari crudi e insalatina; del baccalà mantecato alla veneziana con polenta; o come nel caso degli gnocchi al nero di seppia con ragout d'astice; delle linguine con granchio, pistacchio e crudo di gamberi rossi; o ancora, degli spaghetti con 'angulas' (avannotti di anguilla). Oppure in piatti come i gamberoni con panatura alla salvia, crema di ceci e nduja; la tagliata di ricciola, crosta di pistacchio, cacao e crudo di lamponi; il filetto di rombo in crosta di pomodoro confit e crema di cime di rapa.

(fp)

LA TOP 5 DI "PESCHERIA I MASENINI"

1° **Fongaro,** **Lessini Durello Pas Dosé Verde Riserva 2018 - € 44,00**
Spumante che sa restituire una spigliata e non banale bevibilità

2° **Pieropan,** **Soave Classico La Rocca 2022 - € 64,00**
Se c'è un bianco che non delude mai questo è senz'altro il Soave dei Pieropan

3° **Anselmi,** **Veneto Bianco Capitel Foscarino 2022 - € 38,00**
Un piccolo grande classico del panorama enoico veronese

4° **Monte Zovo,** **Verona Sauvignon Blanc Oltremonte 2022 - € 38,00**
Un Sauvignon dalle nette note varietali ad anticipare un sorso saporito

5° **Graziano Prà,** **Amarone della Valpolicella Morandina 2019 - € 90,00**
Profumi intensi e fragranti per un rosso dal sorso avvolgente e gustoso

IL BUONO DEL TERRITORIO



FROLLINI AL CUORE DI CILIEGIA

COTTI IN FRAGRANZA CON MASI

VIA FIRENZE, 18
CASAL DI PRINCIPE (CE)
Email: info@cottiinfragranza.com
Sito Web: www.cottiinfragranza.com

Cotti in Fragranza è un progetto della Fondazione Don Calabria, nato in seno ai programmi che onorano gli obiettivi di riabilitazione, cui hanno diritto i detenuti in Italia (in quanto fine ultimo della carcerazione). Programmi ancor più importanti se riferiti ai minori: ed è in questo contesto, all'interno dell'Istituto Penale per i Minorenni Malaspina di Palermo, che è nato Cotti in Fragranza nel 2016: un laboratorio di pasticceria per offrire ai giovani un'opportunità concreta di riscatto e crescita. Oggi il progetto è una vera e propria impresa sociale di avanguardia, che nel 2018 ha superato le mura carcerarie per sostenere i giovani che ne escono, mentre nel 2024 ha superato il confine siciliano, con un laboratorio a Casal di Principe. Qui con loro, Masi ha prodotto questi Frollini al cuore di ciliegia, l'ultimo tassello di una lunga collaborazione nata nel 2019. Il gruppo ospitalità di Masi Wine Experience ha contribuito non solo alla stesura della ricetta, ma anche al perfezionamento delle tecniche di lavorazione, per esaltare il gusto degli ingredienti, i profumi e la consistenza. E in effetti sono buoni questi piccoli biscotti: non troppo dolci e ben equilibrati, fra la consistenza morbida della pasta frolla e la croccantezza dello zucchero che la ricopre, fra il sapore dolce del burro e la freschezza della ciliegia. Ciliegia che fa incontrare il mondo del vino con la pasticceria artigianale e che richiama ovviamente i vini della Valpolicella, come l'Amarone Costasera Riserva di Masi, dove si arricchisce di tonalità scure di mora, balsami e spezie.

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608
Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it







