



per contro sul fronte della freschezza. Non a caso tutti i vini di buona acidità sono finiti sul nostro taccuino tra i più apprezzati.

Tenuta Musella con *Monte del Drago* merita la nomination per l'eleganza del naso, le rose secche e un palato asciutto, ottimo risultato dopo la folgorazione biodinamica che solo due anni fa ha rimesso in gioco l'azienda. Tutt'altro stile quello di alcuni eterni incompresi in anteprima, spesso molto introversi, e molto legati alla zona di provenienza, su tutti il *M.te Sant'Urbano* di **Speri** in zona classica, dal tannino generoso e un naso ancora vegetale, e ad est il *Campo dei Gigli* di **Tenuta Sant'Antonio**, caldo e muscolare con bel allungo fresco-sapido. Sempre ad est altri vini hanno ben figurato. A Mezzane **Latium** tira fuori dal cilindro un vino ruvido in bocca ma di grande spessore, così pure **Cavalechina**, new entry nel panorama Amarone dopo alcune annate di Valpolicella e una storia solida di bianchista alle spalle. Il loro vino nasce a cavallo dell'altopiano di Castagnè ed è scarico di colore, muschio e mineralità, fiorito e balsamico, dal palato fresco e asciutto.

Colpisce anche **Dal Bosco**, ostinato nel ritagliarsi uno spazio personale con uno stile difficile, molto chinato, di frutta secca e liquirizia. Dopo un grande Valpo Superiore attraverso il quale si è fatto conoscere centra l'obiettivo anche con l'Amarone, con un alcool finalmente domo. Nella più fresca

Valpantena emerge il bell'equilibrio del *Vigneto Calandra* di **Zecchini**, teso tra note floreali e frutto croccante. Se torniamo in zona classica è difficile non citare il bel lavoro di **Guerrieri Rizzardi** che uscirà sul mercato con uno solo dei due cru di famiglia. E' il *Villa Rizzardi* a caricarsi tutto sulle spalle e lo fa con finezza del naso, gradevole beva e bella morbidezza di bocca. Ancora in botte, ma sicuramente da annotare il cru *Campo Masua* di **Venturini** dove non manca lo scatto dell'acidità che sostiene un sorso caldo e corposo, di bella potenzialità evolutiva.

L'emergere di uno stile più "easy" con meno potenza e più bevibilità è ben esemplificato dall'Amarone di **Rubinelli Vajol**, fine e agile nell'olfatto di frutta e spezie dolci, dotato d'eleganza e di buona persistenza. **Un po' in ombra in quest'annata la proverbiale beva della vallata di Marano ma Gamba Gnirega sopra Valgatarà centra l'obiettivo, alzando pure il tiro con una muscolarità che non conoscevamo e il naso molto ricco e complesso. Davvero una delle più belle sorprese di questa anteprima.** **Antolini** non presenta quest'anno il classico *Moropio*, ma il Cà Coato conferma le ottime potenzialità del vigneto di Negrar, con una corposa trama di frutto e spezia e un'elegante morbidezza.

Significativi anche i vini di **Luciano Arduini**, dalla prugna carnosa, morbido al palato gradevole, e **Aldrighetti** che evidenzia ribes e lampone e una gradevole beva. Poi ancora **I Scriani**, particolarmente minerale e sapido e **Monteci** intenso al naso, ancora un po' chiuso, in grado di incidere il palato a suon di tannino e acidità. Di **Pasqua** convince il *Villa Borghetti*, di **Bolla** il naso balsamico di Galtarossa. Tra le cantine cooperative ben figura **Cantina di Negrar**, non freschissimo ma ben munito nel corredo del naso e nella struttura di bocca. In progress **Monte del Fra** che sembra trovare una suo equilibrio interiore, cresce e si fa più fine al naso che in passato. **F.lli Recchia** presenta il *Masua di Jago* e il più complesso *Ca' Bertoldi* ma lascia a casa il cru *Enorama*. 