

Le dolcezze dell'Amarone



«Una volta un addetto al censimento cercò di quantificarmi. Mi mangiai il fegato con contorno di fave e una bottiglia di Amarone» racconta Hannibal Lecter nel libro *Il silenzio degli innocenti*. Nella ben più nota versione cinematografica, l'abbinamento che Anthony Hopkins riporta a Jodie Foster è diventato «un buon Chianti». La sostituzione fu decisa perché i produttori del film consideravano l'Amarone un vino troppo di nicchia e temevano che il riferimento risultasse incomprensibile per il pubblico americano. Tutto ciò sta per cambiare. Nel 1991, anno di uscita del film di Jonathan Demme, pochi fuori dall'Italia avevano sentito nominare l'Amarone. Le vendite non arrivavano al milione di bottiglie. Nel 2008 se ne sono vendute 8 milioni e mezzo, e nei prossimi anni sono destinate ad aumentare. Quello uscito dalle cantine l'anno scorso era il vino della vendemmia 2004 e nel frattempo la quantità di uva messa ad appassire per fare Amarone è più che raddoppiata. I viticoltori veronesi non invertiranno certo la tendenza,

PIACE SEMPRE DI PIÙ IN ITALIA, E SOPRATTUTTO ALL'ESTERO, IL GRANDE VINO NATO PER DISTRAZIONE

Flavio Grassi

visto che l'Amarone piace sia in Italia sia, soprattutto, all'estero. Possibilità di incrementare la produzione ne hanno in abbondanza: l'Amarone si ottiene dalle stesse varietà di vite – corvina, rondonella e molinara – che si usano per il Valpolicella. Solo che per il vino base l'uva è pigiata subito dopo la vendemmia. Per l'Amarone e per il Recioto, invece, i grappoli sono messi nei fruttai dove appassiscono per due-tre mesi. Dieci anni fa l'uva lasciata appassire era più o meno un sesto del totale prodotto. Oggi arriva al 40 per cento. E, fra le uve messe ad appassire aumentano quelle che diventano Amarone, vino che una volta nasceva per caso. Anzi, per errore. Quando il cantiniere si distraeva e non bloccava la fermentazione del mosto al momento giusto, quello che sarebbe dovuto essere il rinomato Recioto diventava «Recioto scapà», il cui gusto aveva «preso l'amarone». Amaro, per la verità, l'Amarone lo è solo in rapporto al dolcissimo Recioto. Si tratta pur sempre di un vino che ha notevoli residui zuccherini,

Gli assaggi di Verve

Abbiamo assaggiato in anteprima gli Amarone dell'annata 2005 ora in arrivo sugli scaffali. Eccone tre da non perdere.



Gamba Gnirega, Amarone Classico Campedel

Il colore è un rosso rubino brillante e carico fino a diventare impenetrabile. Molto intenso il profumo, con sontuose note speziate di chiodi di garofano alleggerite da fragranze fruttate di ciliegia e prugna matura. In bocca rivela una sorprendente freschezza, che lo rende un Amarone di particolare bevibilità. Il tannino è molto marcato ma di finezza setosa. Ottima persistenza con ritorno finale degli aromi fruttati.
www.vini-gamba.it

F.lli Fabiano, Amarone Classico Nicola Fabiano

Colore rosso rubino non particolarmente carico. Elegante e intenso al naso. L'ampio bouquet è dominato dalle note fruttate di ciliegia e prugna e arricchito da sfumature floreali di rosa. In bocca è fresco e morbido, con una spiccata acidità che bilancia in maniera ottimale un valore alcolico contenuto in un ragionevole 14,5°. Ottima la persistenza. www.fabiano.it

Santa Sofia, Amarone Classico

Il colore è un bel rosso rubino con sfumature granata. Profumo intenso. In primo piano fragranze fruttate di ciliegia e prugna matura, seguite da caldi accenti speziati. In bocca è morbido, con una robusta presenza di tannino fine e notevole corposità. Nel complesso, un vino di grande equilibrio e buona bevibilità con un finale persistente e gradevole.
www.santasofia.com



oltre a gradazioni alcoliche che arrivano a livelli da liquore. Vino che, per la sua possanza non è facile da abbinare a tavola. Escludendo l'emulazione dello psichiatra cannibale, possiamo provarlo con un filetto in crosta o, meglio, con formaggi dal gusto forte come il Taleggio, il Reblochon o i formaggi di fossa. Oppure con ricette dal gusto robusto e speziato: provatelo, per esempio, con il piatto preferito del tenente Colombo, il chili con carne messicano.