

Direttore editoriale esecutivo Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino 06 55112244
mail: newsletter@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Progetto grafico Ecreativity (Enrico Redaelli) Milano

AMARONE

Continua da pag. 1 >>>

sul 2005. Il presidente Luca Sartori, che sabato a Verona ha presentato l'Anteprima 2007, spiega le ragioni di questo exploit: "Fascetta di Stato, lotta alla contraffazione; rigore nei controlli; un'avveduta gestione dell'offerta e una forte azione promozionale". Il re dei vini della Valpolicella, Docg da marzo col Recioto, è in grado di generare ottimi guadagni alle 1.495 aziende che producono uva per l'Amarone, grazie a quotazioni alla produzione che hanno garantito importi medi di circa 15mila euro per ettaro. Questo "ha generato una corsa ai nuovi impianti in Valpolicella - ricorda Sartori - che vede crescere la propria superficie vitata di circa 200-300 ettari l'anno". Ora sono 6.450 gli ettari vitati iscritti all'albo del Valpolicella, con 2.463 aziende.

"Abbiamo richiesto il blocco per i prossimi tre anni dei nuovi impianti - ha detto Sartori - così come abbiamo prorogato la riduzione della percentuale di uve da mettersi a riposo, ferma al 50%". L'obiettivo del Consorzio, che rappresenta più dell'80% della filiera associata, è mantenere le quotazioni di mercato ed evitare inflazioni di prodotto. Il 2011 porterà diverse novità. Per rafforzare il legame vino-territorio, il Consorzio favorirà forme di trattamento meno invasive e più sostenibili nei vigneti. Il Valpolicella Ripasso avrà la fascetta di Stato. E sul mercato debutteranno 62 nuove cantine. Per questo motivo, il posizionamento all'estero sarà determinante. "Fino al 2013 - dice Sartori, che ad aprile terminerà il mandato - sono previste promozioni in Russia, Stati Uniti e Brasile", assieme al Consorzio del Prosecco. "E' un'annata vincente - ha commentato il ministro Galan - e finalmente, con la fascetta di Stato, avremo più tutele contro la contraffazione".



6.450 ettari iscritti all'albo Valpolicella

2.463 aziende iscritte all'albo Valpolicella

1.495 aziende che producono per l'Amarone

412 fruttai per l'appassimento dell'uva

ANTEPRIME L'AMARONE 2007 Soddisfazione alla degustazione in Fiera. Non solo per la qualità dei vini selezionati (34) ma anche per i risultati economici 2010.

Il grande rosso di Verona che fa ricchi i viticoltori

di Nereo Pedersoli

Possente, carico in tutta la sua vigoria di colore quanto carezzevole nella stoffa. Ancora timido, ma già in grado di convincere anche i palati più critici. L'Amarone della vendemmia 2007 si è presentato sabato e domenica a Verona, nell'ormai tradizionale Anteprima, ospitata nei saloni della Fiera, che con il Vinitaly è da tempo un punto di riferimento dell'enologia nazionale. Diciamo subito che non poteva esserci Anteprima più brillante per il Consorzio che ha potuto annunciare il record di 13 milioni di bottiglie vendute (l'80% all'estero) nel 2010

(vedere articolo in prima pagina). Tornando all'Amarone 2007 unanimi i primi giudizi: annata in oscillazione tra il buono e l'eccellente, merito di una stagione particolare: talmente calda da registrare la vendemmia più precoce degli ultimi 70 anni.

I vini presentati a Verona (alcune blasonate aziende erano assenti per strategie proprie di comunicazione) erano già stati sottoposti al severo giudizio del Centro sperimentale vitivinicolo di San Floriano, nel cuore della Valpolicella, che ha selezionato 34 vini-campione in rappresentanza dei 'cru' di

produzione, vale a dire la tradizionale DOC, la Classica e Valpantena. Così, alla degustazione riservata a esperti e stampa specializzata - tutti i vini serviti rigorosamente anonimi - l'Amarone ha cominciato a presentarsi. Un vino importante, in tutto.

Lo hanno ribadito i dirigenti del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, dal presidente Luca Sartori in primis. Constatando come questa tipologia autenticamente veronese sia tra le più richieste all'estero e consente alla miriade di viticoltori di potenziare il loro impegno, in campagna come in cantina. Vale la pena ricordare tutti i passaggi della produzione: vendem-

mia già la prima settimana di settembre, 20 giorni d'anticipo sulla norma. Poi l'appassimento delle uve con temperature che non hanno mai reso necessario l'impiego nelle caratteristiche 'fruttaie' di appositi ventilatori. Il via alla pigiatura, il 1 dicembre, poi la lenta vinificazione. Ed ora i primi assaggi. 2007 per certi versi simile al 2006 e pure al 2003, ma con un sorta di croccantezza del frutto, ottima acidità e - nonostante l'annata calda - zuccheri in equilibrio e dunque con una certa sensazione di Amarone 'già pronto'. Anche se il riposo esalterà tutta la sua intrinseca eleganza.

GIOVANNI, GIUSEPPE E MARTINO. PROSITI!

Gli assaggi hanno evidenziato Amarone 'in divenire' decisamente convincenti. Con alcuni emergenti. Tra questi la selezione Campedel, Amarone Classico della Valpolicella, dei fratelli Giovanni, Giuseppe e Martino Aldrighetti, cantina con poche vendemmie alle spalle, anche se la famiglia cura le varietà dell'Amarone da generazioni. Davvero una piacevole sorpresa. Poi in evidenza, tra i 15 vini che all'assaggio.. subitaneo, si è imposto per indole e carattere marcato, il Classico della Monteci, vigneti in quel di Fumane.



LA PRIMA VOLTA DEI FRATELLI DI CUSTOZA

Per qualche azienda è stato come il 'primo giorno di scuola'. Sicuramente l'anteprima per i fratelli Franco e Luciano Piona, vignaioli titolari della Cavalchina, in quel di Custoza, che da qualche anno curano uno splendido podere a Torre d'Orti Marcellise. Il loro Amarone 2007 è davvero una novità. Produzione oculata, una decina di ettari per 6 mila bottiglie. "Per noi questo vino è un'insieme di orgoglio e di caparbiata. Un modo per metterci alla prova, anzitutto con noi stessi", ribadiscono i Piona, mentre fanno degustare il loro vino.