

n cantina
28/01/2010 -

Valpolicella da ripasso



L'etichetta del Valpolicella Classico Superiore

PAOLO MASSOBRIO

Sabato e domenica pomeriggio a Verona (Fiera di Verona - Salone Margherita), c'è l'anteprima dell'Amarone annata 2006, un evento che in questi mesi coinvolgerà via via i grandi vini, dal Vino Nobile di Montepulciano al Brunello, fino al Barolo e al Barbaresco a maggio. Ma a casa mia mi son fatto una personale anteprima d'Amarone con un'etichetta opulenta e rotonda che non conoscevo, quella dell'avvocato Pietro Clementi. E dentro quel vino - non sembra poesia - c'è tutta la sua infanzia vissuta durante la guerra nella casa rurale degli avi; c'è il ruolo di sindaco - per 20 anni - di Marano di Valpolicella con le battaglie per la conservazione dell'ambiente e c'è - correva l'anno 1968 - la decisione di investire nei filari di una bella dimora di campagna.

Il dialogo coi contadini della zona lo ha poi condotto, poco più di un lustro fa, ai primi imbottigliamenti nella moderna cantina. Oggi l'azienda ha 17 ettari vitati (40 mila le bottiglie annuali), la maggior parte coi secolari muretti a secco, o «marogne», che in passato delimitavano le proprietà. Ora, a parte il suo Amarone davvero «classico» e appassionante, di questo produttore m'ha colpito il Valpolicella Classico Superiore «Ripasso» 2007, che nasce da un antico metodo di vinificazione delle uve corvino, molinara e rondinella.

In pratica consiste, una volta eseguita la svinatura, nella rifermentazione del vino, la primavera successiva, sulle vinacce dell'Amarone del medesimo anno. L'affinamento successivo in botti di rovere da 30 ettolitri per 2/3 anni offre un rosso di buona consistenza; al naso ha note intense di frutti rossi, ma in bocca colpisce per la speziatura diffusa, l'equilibrio, la finezza. E fa il paio con la versione tradizionale di Valpolicella Classico Superiore. L'Amarone Riserva 2005 è invece il frutto delle medesime uve fermentate in acciaio a temperatura controllata per circa 20/25 giorni, quindi svinare e travasate senza filtraggio per 3/4 volte. L'affinamento in botti grandi e in parte in barrique completano la nascita di un rosso schietto, che senti in bocca come un abbraccio. Benvenuto Amarone!

AZ. AGR. GNIREGA DI PIETRO CLEMENTI
MARANO DI VALPOLICELLA (VR)
VIA GNIREGA, 2 - VALGATARA
TEL. 0458004812

UNA BOTTIGLIA DI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2007: EURO
13