

## Anteprima Amarone 2012



### L'anno della svolta



due comparti, dedicati rispettivamente alle degustazioni a scoperte oppure alla cieca, soluzione quest'ultima che da preferiamo, liberandoci da condizionamenti legati. Nella vasta sala è stato inoltre ricavato uno spazio rifocillamento dei degustatori, assai più funzionale e rispetto a quant'avveniva nelle precedenti edizioni.

L'**Anteprima Amarone**, si apre come sempre con il mattutino, moderato in quest'occasione da **Andrea Scanzi**, e che s'avvaleva degli interventi del Presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, **Christian Marchesini**; da **Denis Pantini**, Responsabile Area Di Ricerca Agricoltura e Industria Alimentare Wine Monitor Di Nomisma e da **Diego Tommasi**, del CRAVIT (Centro di ricerca per la viticoltura) di Conegliano Veneto. Un dato che da anni è in continua crescita è, come evidenziato dal Presidente Marchesini, quello dell'estensione vitata, che nel 2015 ha superato la soglia dei **7.500 ettari** (25% della superficie vitata veronese e 10% di quella veneta), con l'utilizzo per il 97% di vitigni autoctoni.

Il 60% dell'Amarone prodotto viene esportato, e i principali mercati sono: Germania (20% della quota export europea), seguita da UK (17%), Danimarca (16%), Svizzera (12%), Svezia (5%).

Fuori Europa le destinazioni sono: USA (7%), Canada (5%), seguiti da Russia, Cina, Giappone e Brasile.



E' da parecchi anni che partecipiamo all'**ANTEPRIMA AMARONE**, evento che apre la stagione delle grandi anteprime dei vini italiani.

Tra le novità di quest'anno, abbiamo molto apprezzato la nuova sala di degustazione riservata alla stampa, collocata al primo piano del **Palazzo della Gran**

**Guardia**, assai più luminosa ed ariosa rispetto alle postazioni degli anni precedenti. Suddivisa come solito in bottiglie sempre all'etichetta. dedicato al meno caotico



**convegno**

one, focalizzandosi principalmente su  
ne tra i consumatori, dove emerge che il  
to al suo "**buon abbinamento col cibo**".

come spartiacque relativo al cambiamento  
di settembre sarà sempre più quello che  
se Renato Ratti nel lontano 1985 nel suo "**30 settembre, a condizionare tutto il**

riportiamo testualmente:

*I vini sono risultati maturi e già con un alto grado di morbidezza, poco aggressivi, rotondi, poco erbacei, di struttura. Il profilo sensoriale ha avuto valori e giudizi molto alti nell'intensità delle note di frutta matura, di confettura, sapidità e persistenza aromatica.*

*La caratterizzazione dell'annata sta in bassi valori di floreale, frutta fresca, vegetale e speziato, a evidenziare quanto la ricchezza aromatica sia soprattutto da ascrivere a varie sfumature odorose legate alla famiglia della frutta matura e alla confettura e a quelle della dinamica gustativa e tattile.*

*Vi è una netta differenziazione tra vallate legata ai valori ambientali di tipologia di suolo, altitudine ed esposizione; anche la forma di allevamento ha avuto un ruolo superiore rispetto ad annate con andamento climatico più nella norma.*

*Annata da molto buona a ottima, con punte di eccellenza per forza e profondità in funzione delle zone di produzione. (A tal proposito, nella classificazione del Consorzio, all'annata 2012 sono state assegnate quattro stelle)*

#### **Le nostre degustazioni:**

Buona parte di quanto detto da Tommasi l'abbiamo in effetti ritrovato nei vini degustati, ovvero -generalizzando ovviamente- **nota alcolica** piuttosto importante (perlomeno così l'abbiamo percepita, dovuta in parte ad una temperatura di servizio leggermente alta), **morbidezza, struttura**, ritorno a **note mature** che negli ultimi anni avevano lasciato spazio ad una maggiore freschezza, **balsamicità, tannini** a volte un poco secchi ed ancora da digerire (c'è da dire che i vini sono ancora molto giovani e spesso, anche se imbottigliati, non ancora in commercio).

Nel complesso, anche se ovviamente con le dovute eccezioni, preferivamo i vini più "leggeri, eleganti e bevibili" degli anni precedenti, anche se tra quelli degustati non mancano comunque esempi di finezza ed eleganza.

**Settantaquattro** le aziende presenti a quest'edizione, dieci in più rispetto alla precedente edizione, certamente un segno positivo per l'Anteprima.

**Settantasette** i vini del 2012 in degustazione (erano sessantasei lo scorso anno), dei quali (purtroppo) solamente **trentatre** in bottiglia (ventitre nel 2015).

Come lo scorso anno abbiamo deciso di degustare unicamente i vini imbottigliati, ritenendo non interessante per i consumatori descrivere vini (prove di botte) ancora non finiti e suscettibili quindi di modificazioni organolettiche a volte importanti.



#### **Ecco i nostri preferiti:**

- **Clementi** (Azienda Agricola Gnirega) – Classico (Disponibile dal 2017) – [www.vini-clementi.com](http://www.vini-clementi.com)

Rubino luminoso, unghia leggermente granata. Intenso al naso, balsamico, note dolci, elegante, bel frutto, pulito. Discreta struttura, speziato, intenso, alcolico, balsamico, fresco, lunghissima la persistenza. 90/100

Avevamo visitato quest'azienda nel 2009 ed allora avevamo scritto "[Una piacevole scoperta in Valpolicella](#)".

*Lorenzo Colombo*