

AMARONE 2004

Abbiamo provato per voi tutti i **millesimi 2004** del vino principe della **Valpolicella**. Alcuni già pronti, altri che saranno disponibili fra qualche mese...

di Bernardo Pasquali e Giulio Bendfeldt

<Buono alla terza. Dopo due annate da dimenticare - 2002 e 2003 - l'Amarone 2004 si presenta coi caratteri della grande, ottima, annata. Al pari del '90, '95 e 2000 il millesimo appena presentato a Verona in anteprima, saprà rispondere sia alle attese dei produttori che a quelle dei consumatori, sempre più affezionati a questo vino, il cui trend di crescita appare costante e solido e che sui mercati internazionali sta mettendo in discussione primato, ruolo e considerazione di altri blasonati rossi italiani. «Dopo la fermentazione malolattica - spiega Daniele Accordini, enologo e direttore della Cantina sociale della Valpolicella - gli Amarone 2004 hanno evidenziato da subito un potenziale di affinamento e di conservazione ottimo, presupposto per una grande longevità. Acidità sostenuta, pH tendenzialmente basso e una matrice polifenolica fitta e molto polimerizzata: per questo il millesimo 2004 si esprimerà bene alla distanza. E già nella prima fase di affinamento si sono evidenziate le differenti espressioni dei migliori terroir della denominazione che anche in questa vendemmia hanno raggiunto interpretazioni uniche e affascinanti».

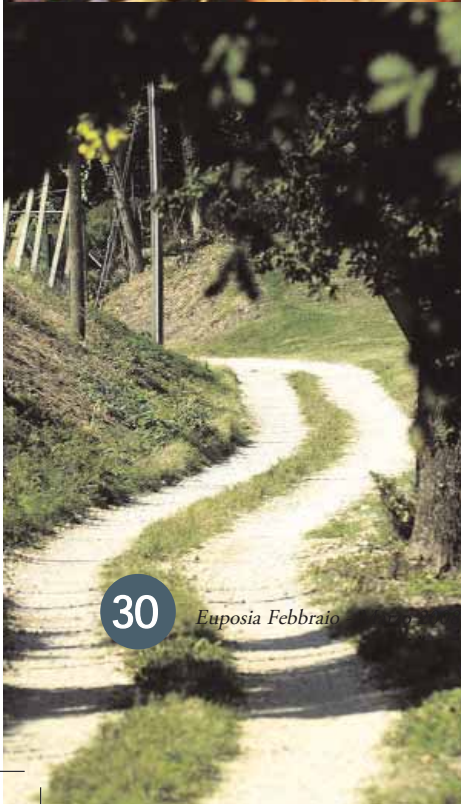
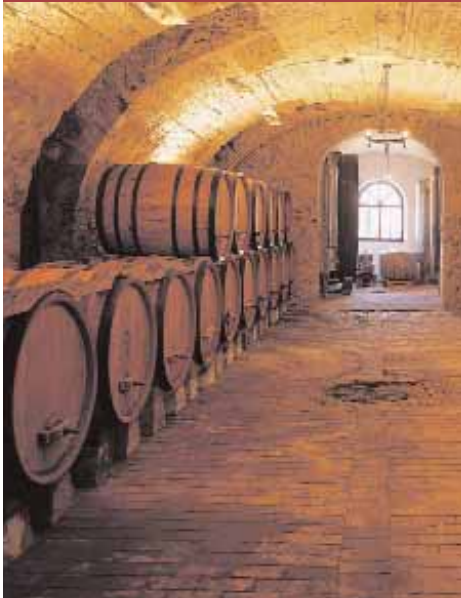
«Da un punto di vista analitico - aggiunge ad Euposia, Accordini - gli Amaroni 2004 sono paragonabili a quelli del 2000, con un'alcolicità equilibrata e un'acidità leggermente sostenuta controbilanciata da buoni valori estrattivi. Il comune denominatore del 2004? Eleganza, finezza e freschezza grazie a un corretto bilanciamento alcolico e un moderato residuo zuccherino che conferiscono una buona bevibilità

e abbinabilità a tavola. Un'annata che senza problemi definisco ottima, da saper leggere e interpretare in tutte le sue diverse espressioni territoriali e stilistiche». I dati del sistema Valpolicella stanno diventando sempre più importanti. Lo testimonia la tabella nella pagina a fianco. Il tutto sostenuto da una domanda internazionale importante, che esce rinvigorita anche dall'Anteprima 2004. Euposia ha degustato tutti i 72 Amarone presenti all'Anteprima scaligera. L'impressione è stata estremamente positiva, tenendo conto che qualche Amarone era già pronto (e già in commercio) ma che diversi altri verranno proposti al pubblico soltanto fra diversi mesi. E questa differenza di maturazione era avvertibile in degustazione ed ha rappresentato un "fattore di correzione" di alcune immediate impressioni e valutazioni. Un'annata da mettere in cantina, assolutamente, anche se - vista la grande bevibilità che si prospetta - salvarne una buona parte per future bevute sarà a nostro avviso assai difficile. Alla degustazione, per Euposia, hanno partecipato Micaela Madesani, Bernardo Pasquali e Beppe Giuliano

**Cantina Sociale della Valpantena
Amarone della Valpolicella
Valpantena 2004**

Punti: 83

Leggermente etereo si compone di un buon corredo olfattivo con una netta ciliegia in confettura e una delicata sensazione di caffè. In bocca è caldo con un



LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

LA "CARICA" DEI 70 IL TEST PIÙ COMPLETO



AMARONE 2004



tannino ancora giovane ma certamente morbido e di buona tenuta per la successiva complessazione da affinamento. Buona la struttura acida complessiva. Un po' troppo presenti ancora i sentori terziari che limitano il frutto. Questo Amarone è già in vendita da gennaio.

I Scriani di Cottini Stefano e Paolo
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 80

Abbastanza intenso al naso è ancora legato alle sensazioni alcoliche. Il frutto è comunque abbastanza fine con una bella nota minerale. Amarone di tradizione che cerca di far prevalere le sensazioni di secchezza con un delicato retrogusto ammandorlato finale. Al palato è particolarmente fresco e abbastanza sapido con una discreta persistenza. Sarà sul mercato dal prossimo mese di maggio.

Aldegheri
Amarone della Valpolicella
Classica 2004
Punti 86

La spezia al naso è particolarmente percettibile anche se nel complesso il vino non è particolarmente fine ed elegante con una sensazione complessiva alcolica e terziaria un po' troppo accentuata. Al palato non è ancora ben equilibrato con una acidità ancora slegata e un tannino troppo verde. Inoltre non è particolarmente persistente. Questo sì un prodotto troppo precoce che affinerà comunque positivamente in bottiglia grazie alla sua vena acida profonda. Sarà sul mercato a partire dal prossimo autunno.

Cantina di Soave
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 84

La sensazione olfattiva non è particolarmente fine e ancora non molto intensa. La precocità del prodotto lo costringe ancora e non esprime il suo complesso

corredo di profumi. Al palato presenta una struttura piacevolmente morbida con una buona freschezza di sostegno. Non è ancora ben legato. Non molto equilibrato ma il tannino è di quelli da complessazione e quindi adeguato a migliorare e offrire una bella stabilità nel tempo. Sarà sul mercato da giugno.

Antolini
Amarone della Valpolicella Classico
2004 Moropio
Punti 85

È un prodotto che ricalca fedelmente la ricerca di purezza e tradizione dei fratelli Antolini. Frutto e finezza corredati da una bella freschezza al palato. Spezia delicata e ciliegia su tutto. Buona mineralità al palato, soprattutto bella pulizia complessiva. Un prodotto che interpreta fedelmente il terroir di Marano dove non si eccede in struttura ma si convince con l'eleganza. E' già disponibile sul mercato.

Mazzi Roberto
Amarone della Valpolicella Classico
2004
Punti 81

Uno stile che cerca la concentrazione e la struttura complessa. Per questo motivo è ancora più difficile pensare ad un Amarone di equilibrio tra le parti ancora in evoluzione. Profumi abbastanza intensi con un bel frutto di ciliegia croccante. Buona la spezia ma ancora da integrare i valori espressivi terziari del legno. In bocca è molto ampio ma ancora slegato. Certamente con una forte anima estrattiva e una buona spalla acida di contenimento delle morbidezze. Persistente. Sul mercato da giugno.

Arduini Luciano
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 83

La percezione di uva appassita è particolarmente evidente in questo robusto Amarone. Minerale, con note di terra

LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

calcareo bagnato. Etereo con una percezione alcolica un po' predominante. Buona spezia di pepe nero. Al palato è già abbastanza equilibrato con una buona freschezza e un tannino, certamente giovane da affinare, ma di buona integrità ed eleganza. E' sul mercato da questo mese.

Cav G.Bertani
Amarone della Valpolicella
Valpantena "Villa Arvedi" 2004
Punti 85

Bertani è la Valpantena e riesce ad esprimere i caratteri di questa zona attraverso la finezza dei profumi, la percezione minerale, la ciliegia marasca, il pepe bianco. Al palato esibisce un tannino di particolare eleganza e una bella freschezza d'insieme. Un Amarone che non esprime grande struttura ma che si gioca tutte le sue carte sull'equilibrio tra alcool e tannino, glicerina e acidità. Un prodotto che ha tutte le caratteristiche per permettersi vita longeva. Dal prossimo marzo sarà disponibile sul mercato.

Albino Armani
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 78

Il prodotto del grande vignaiolo della Valdadige e della sua Foja Tonda è da un certo punto di vista contraddittorio. Un bella sensazione olfattiva composta da una netta sensazione fruttata e una bella nota di terziario elegante, caffè, vaniglia e cioccolato. Al palato dimostra tutta la sua giovinezza con un tannino ancora slegato e un po' ruvido che alla fine lascia anche una percezione in retrogusto di amarore un po' troppo accentuato. La tostatura è più percepibile che al naso e limita un po' il frutto. L'espressione dell'anima di questo vino arriverà certamente con l'equilibrio dettato dal riposo in bottiglia e dalla pazienza del consumatore. Il vino è comunque già in vendita.

Benedetti Corte Antica
Amarone della Valpolicella Classico 2004
Punti 83
 Il vino di Benedetti è apprezzabile all'olfatto

per le sensazioni complesse di erbe aromatiche di timo e mentuccia, di ciliegia croccante e di cioccolato fondente. Ma al palato i tannini sono ancora troppo invadenti e slegati con una sensazione alcolica ancora eccessiva. Manca quindi un equilibrio complessivo anche se la sensazione acida è comunque migliorativa per la sua propensione alla beva. Sul mercato da questo mese.

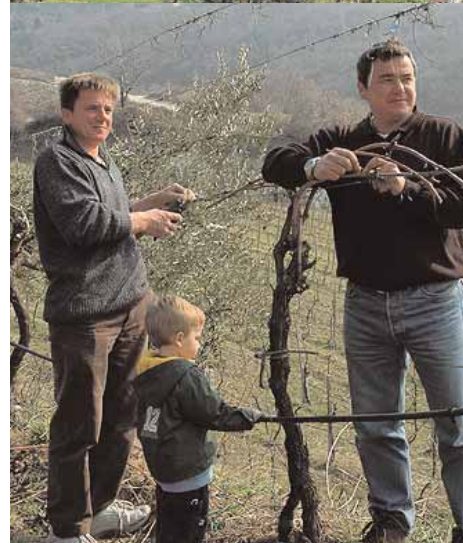
Monteci
Amarone della Valpolicella Classico 2004
Punti 78

New Entry! Una azienda che si vuole mettere in gioco dopo anni di produzione di vino sfuso. Con una filosofia che tende alla complessità del prodotto e quindi all'esaltazione degli appassimenti e la ricerca di una sostenuta "muscolarità" nel vino. La degustazione non ha messo in evidenza però una gradevole finezza complessiva e un equilibrio adeguato. Crediamo che si tratti di uno di quegli Amarone che più di altri hanno necessità di stazionare in bottiglia per integrare meglio tannini, glicerina, estratto e acidità. Ma l'anima c'è ed è di quelle che lasciano ben sperare per il futuro. Questo Amarone sarà disponibile sul mercato dal prossimo dicembre.

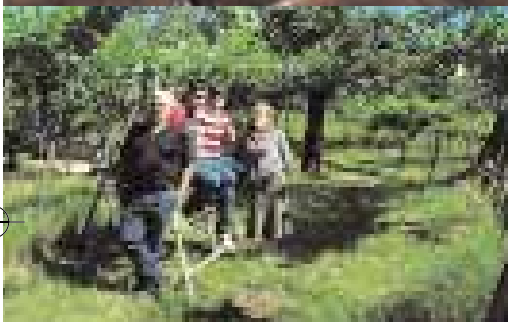
Boscaini Carlo
Amarone della Valpolicella Classico 2004
Punti 82

Nell'Amarone di Boscaini le sensazioni olfattive sono di frutta rossa in confettura e di uva appassita. La ciliegia è un po' cotta. Piacevole mineralità e sensazioni terziarie abbastanza fini ed eleganti. L'impatto al palato è particolarmente piacevole anche se non rimane persistente per lungo tempo. L'alcol è ancora troppo slegato dalla massa e la sua percezione sovrasta il corredo aromatico complessivo, nonché l'equilibrio delle sensazioni primarie. Sul mercato a giugno.

Nicolis Angelo
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 85



AMARONE 2004



Complesso al naso con una complessità di frutto determinato non solo dalla ciliegia in confettura ma anche da sensazioni più fresche e piacevoli di lamponi e ribes neri. Pepe nero profondo. Mineralità e dolci carezze di cioccolato. Al palato è meno fine ma altrettanto complesso. Sapido è anche particolarmente persistente. Il tannino da evoluzione non è ancora particolarmente gentile. Disponibile nel prossimo autunno.

Santa Sofia
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 84

Nell'anno del Palladio la famiglia Begnioni presenta un 2004 che ha carattere e ricerca di equilibrio. Al naso emerge una bella sensazione di spezia delicata e netta, pulita, mediata da un'altrettanto ciliegia mora croccante di Cazzano. Note minerali che però si percepiscono più al palato. In bocca non ha raggiunto ancora un equilibrio complessivo sufficiente ma certamente possiede un buon corpo estrattivo e un tannino abbastanza morbido ed elegante. Freschezza e sapidità sono poi due caratteristiche che fanno ben sperare in un affinamento che controlli l'esuberanza dell'alcool. E' già sul mercato.

Bussola Tommaso
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 84

C'è molto estratto in questo vino che non nasconde la sua essenza di uva passa sia al naso che al palato. Probabilmente un po' troppo accentuata anche dal fatto che non è ancora ben riequilibrata da una adeguata complessazione polifenolica. Comunque un prodotto di piacevolezza e di grande morbidezza con una bella freschezza complessiva. Un Amarone "tanto" che

rispecchia fedelmente la filosofia aziendale di ricercare al massimo le potenzialità delle tecniche di appassimento e che come tale può anche dividere le schiere di consumatori. Una cosa è certa, si tratta di un vino di grande raffinatezza interpretativa.

Monte del Frà
Amarone della Valpolicella Classico
2004
Punti 85

Aspettando Lena di Mezzo, il nuovo vigneto della famiglia Bonomo, Monte del Frà presenta un Amarone particolarmente equilibrato con sensazioni complessive di finezza ed eleganza. Non è certamente un prodotto di grande corpo e anche al palato rimane poco persistente. Ma si sente da parte dell'azienda la ricerca di una bevibilità che rappresenta una costante per i prodotti dell'azienda. Un po' etereo e caldo al palato, propone un discreto corredo varietale e una bella freschezza e sapidità. Sarà in vendita nella prossima estate.

Cà La Bionda
Amarone della Valpolicella Classico
"Vigneti di Ravazzol" 2004
Punti 87

I giovani Castellani rappresentano quella bella e promettente "new generation" della Corvina. La loro interpretazione dell'Amarone parte dalla consapevolezza di possedere vigne di 50 - 70 anni in uno dei posti più belli di Valgatarà. Ricerca di appassimenti che non stressino troppo le uve e allo stesso tempo possano limitare la caratterizzazione del terroir d'origine. È un vino dall'anima profonda con un gran corpo e una profonda sensazione olfattiva di tipicità con ciliegia e pepe nero su tutti. Inoltre una sapiente scelta dei legni per non intralciare il frutto così ricco e a tratti austero. Vigne vecchie che si fanno sentire anche al palato con una lunga persistenza e un tannino adatto a

LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

lunghe affinità. Freschezza e sapidità a corredo una ottima complessità aromatica. Proprio per sua natura lo stazionamento in bottiglia ne favorirà una grande annata da ricordare. Comunque, già da questo mese è sul mercato.

Accordini Stefano
Amarone della Valpolicella Classico
"Acinatico" 2004
Punti 81

Amarone complesso che non ha convinto del tutto in degustazione soprattutto per la mancanza di finezza soprattutto al palato. Al naso esprime un carattere terziario un po' troppo accentuato e un frutto che rimane ancora un po' sovrastato. Buona mineralità e speziatura. Al palato denota tutta la sua giovane età. Tannino un po' amaro e alcol ancora un po' troppo slegato dalla massa. Sensazioni di vernice dovute ancora ad un alcol importante. Un vino che ha nel suo dna la forza per crescere e trovare un suo equilibrio complessivo che affascinerà rimanendo di forte impatto aromatico olfattivo. Già disponibile.

Zeni fratelli
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 83

Un Amarone della zona allargata che presenta note di finezza ed eleganza. Non si contraddistingue per una struttura elevata ma proprio per questo riesce ad essere intrigante per la sua buona bevibilità e il frutto che lo accompagna.

Minerale al naso di elegante spezia. Al palato abbastanza equilibrato con un tannino gentile e di buona struttura. Un Amarone in supplesse! Da giugno in vendita.

Cà Rugate
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 88

Gentilezza nei profumi tiepidi e suadenti. Un Amarone che cerca la raffinatezza delle note fruttate di ciliegia e di mineralità fumè.

Elegante spezia di pepe bianco con sensazioni di mentuccia rinfrescanti. Al palato non è certamente equilibrato a dovere e presenta un corpo che non raggiunge le quote

del 2003. Complessivamente convince però per il suo tannino gentile e già compenetrato nella massa. Buona freschezza e discreta sapidità. Sensazioni di fine cioccolato fondente e di boero sono elementi che arricchiscono l'intima piacevolezza alla degustazione. E' già in vendita.

Giuseppe Campagnola
Amarone della Valpolicella Classico 2004
Punti 83

Ricco di estratto, polposo. La percezione al naso è di un appassimento un po' troppo accentuato che limita la finezza dei profumi. Speziato di pepe nero e chiodi di garofano con nette sensazioni terziarie da affinamento in legno. Al palato non convince la finezza anche se dimostra un grande corpo e una struttura estrattiva di pregio. I tannini non sono particolarmente morbidi e il retrogusto non è particolarmente piacevole. Vino di carattere che necessita di un prolungato stazionamento in bottiglia per raggiungere un adeguato equilibrio ed esprimersi al meglio delle sue potenzialità. In ogni caso, è già disponibile sul mercato.

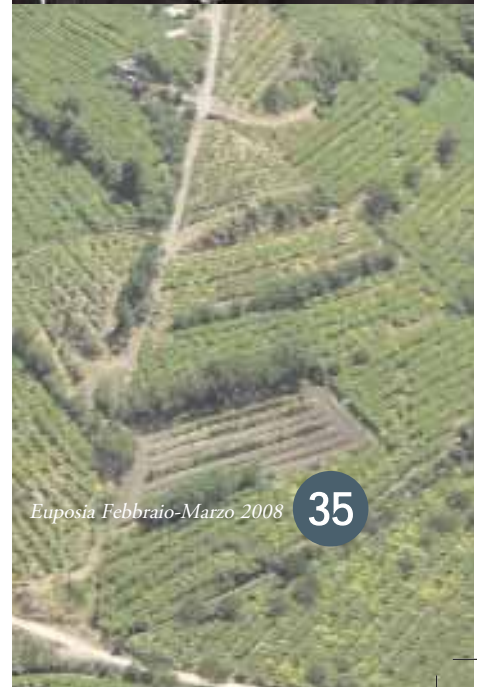
Giuseppe Campagnola
Amarone della Valpolicella Classico
"Caterina Zardini" 2004
Punti 86

Amarone di classe che si esprime meglio al naso che al palato da un punto di vista di intensità. Ciliegia ed erbe aromatiche con una particolare e fine sensazione di mentuccia e timo.

Buona la percezione di sapidità al palato con una sensazione tannica che però evidenzia anche una bella morbidezza strutturale e glicerica. È già un Amarone abbastanza equilibrato anche se la persistenza aromatica olfattiva non è molto marcata. Sarà in vendita dal prossimo luglio.

Gerardo Cesari
Amarone della Valpolicella Classico 2004
Punti 83

Nel complesso un prodotto di buona bevibilità che sembra particolarmente pronto rispetto alla media. Non a caso, è già disponibile in commercio. In particolare all'olfatto



AMARONE 2004



esprime sentori di vaniglia e cioccolato che ben si compenetrano con il frutto e la ciliegia mora.

Al palato è rotondo e abbastanza morbido, abbastanza equilibrato con dei tannini da affinare e una leggera sensazione vegetale.

Gerardo Cesari
Amarone della Valpolicella Classico
"Il Bosco" 2004
Punti 85

Complesso e intenso nei profumi Cesari cerca con questo vino la bevibilità pur valorizzando il più possibile la tecnica dell'appassimento e quindi la concentrazione glicerica e il tannino importante.

Complessivamente si tratta di un Amarone abbastanza fine all'olfatto con un terziario abbastanza marcato. Meglio al palato dove si annuncia ampio al palato in entrata e poi mantiene una discreta persistenza. Sarà sul mercato alla fine di quest'anno.

Novaia
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 82

Lo stile della famiglia Vaona è di quelli tradizionali che cercano di rispettare al massimo profumi e stili dei primi Amaroni con una ricerca di finezza ed eleganza che li rende piacevolmente bevibili.

Il frutto è più percepibile al palato che al naso dove invece sono esaltate le sensazioni di affinamento in legno. Abbastanza fine ed elegante con un piacevole retrogusto di leggero Amarone tipico. Bella freschezza e sapidità. Sul mercato dal prossimo aprile.

Guerrieri Rizzardi
Amarone della Valpolicella
Classico "Calcarole" 2004
Punti 77

Se al palato la sua piacevole freschezza riesce a essere accattivante agevolando

una buona bevibilità, al naso non riesce ad esprimere una particolare finezza. È ancora un po' chiuso e ritratto sui sentori di affinamento che sovrastano leggermente il frutto. Buona la mineralità percepibile al palato. Sentori vegetali di erbe aromatiche e spezia tipicamente pepata. Sul mercato da ottobre.

Guerrieri Rizzardi
Amarone della Valpolicella
Classico "Villa Rizzardi" 2004
Punti 80

Il cru dell'azienda si apre al naso con una intensa nouance di uva appassita e frutta secca. Frutto deciso con una bella ciliegia mora croccante e terziari di caffè e cioccolato. Di potenza e struttura l'ingresso in bocca dove testimonia una ricchezza estrattiva molto importante e mantiene anche una certa persistenza.

Un Amarone "muscolare" che per la sua complessità non è ancora completamente maturo e certamente trarrà benefici da un affinamento prolungato grazie anche ad una freschezza complessiva e una sapidità di pregio.

Corte Rugolin
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 84

Piace il corredo di profumi di questo Amarone legati soprattutto al frutto che riesce ad esprimersi con una netta ciliegia croccante e una piacevole percezione di cioccolato fine ed elegante con nouance di erbe aromatiche e di mentuccia selvatica. Al palato riesce ad essere già abbastanza equilibrato anche se presenta dei tannini un po' ruvidi e comunque da affinare. Discreta la persistenza e piacevole il retrogusto ammandorlato. Sarà disponibile dal prossimo mese di aprile.

Roccolo Grassi
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 88

LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

Che profondità l'Amarone di Marco Sartori! Ricco di estratto, con una bella piacevolezza e complessità olfattiva fatta di frutta e spezie, di erbe aromatiche e nouance eleganti di vaniglia, cioccolato, croccante, cuoio e muschio bagnato. Al palato grande struttura e ampiezza aromatica con un equilibrato sostegno della parte acida e del tannino con la componente alcolica e la porzione glicerica di pregio. Un vino che maturerà e diventerà a nostro avviso un grande interprete di questa annata 2004. Sul mercato da dicembre.

Sartori

Amarone della Valpolicella 2004

Punti 87

La maison di S.Maria di Negrar presenta un Amarone ancora un po' crudo e da attendere in bottiglia. In effetti se al naso rimane un po' troppo chiuso anche dopo un certo tempo da quanto è stato versato, esprime una certa franchezza e tipicità. Lo stile è quello che cerca la bevibilità e rifugge l'eccesso di struttura. Su questo siamo d'accordo. Al palato non è ancora ben equilibrato con tannino un po' troppo insidioso e finale amarognolo non particolarmente fine ed elegante. Sarà sul mercato dal prossimo autunno.

Fraccaroli - La Grotta del Ninfeo

Amarone della Valpolicella 2004

Punti 80

Lo stile di questa nuova realtà produttiva di Lavagno è quello che forse in questo momento ottiene il miglior consenso da un pubblico il più possibile allargato. In effetti la sensazione finale che deriva dalla degustazione è di un vino che ricerca in tutti i modi la concentrazione e la morbidezza. Sia al naso che al palato la sensazione di caramella mou e di vaniglia è particolarmente caratterizzante. Di buona bevibilità possiede anche una bella acidità. Quello che non convince del tutto è l'eccesso di morbidezza e il residuo zuccherino percepibile. Sul mercato a dicembre.

Gamba Gnirega

Amarone della Valpolicella Classico 2004

Punti 84

Anche in questo caso un Amarone che cerca la morbidezza su tutto. Al naso è piacevole la nota di ciliegia croccante e mora ricca di polpa. Elegante la spezia di pepe nero anche se è nitida la sensazione vanigliata di terziario. Al palato è sostenuto da un punto di vista estrattivo e abbastanza ben equilibrato sul versante acidità. Purtroppo risulta ancora un po' slegato e con un finale un po' troppo amarognolo. Da aprile sul mercato.

Gnirega di Pietro Clementi

Amarone della Valpolicella

Classico 2004

Punti 78

Ancora una nuova azienda dalla zona classica. Il vino presentato è la prima annata in commercio. È uno stile un po' "trendy" quello di Clementi con una vena leggermente "reciotata" ossia con una penetrazione, sia nei profumi che negli aromi, delle sensazioni da uva appassita ancora con leggero residuo zuccherino. Complessivamente è un prodotto che è ancora alla ricerca di una sua identità e che si identifica per la sua estrema morbidezza.

Buona acidità ma la bevibilità è un po' limitata da una opulenza non ancora ben equilibrata. E' già disponibile sul mercato.

Zenato

Amarone della Valpolicella

Classico 2004

Punti 84

L'Amarone 2004 di Zenato è un prodotto ricco di estratti nello stile che contraddistingue l'azienda da sempre. Ricerca di finezza ed eleganza un'altra costante che si può percepire soprattutto dalla piacevole sensazione di equilibrio e profondità soprattutto al palato. È anch'esso un vino che non vuole rimanere anonimo e l'applicazione di appassimenti importanti e di glicerine vellutate lo fa diventare talvolta un po' pesante alla beva. L'acidità strutturale invece fa ben sperare per un'evoluzione e una tenuta longeva del prodotto con un suo miglioramento soprattutto per quel che riguarda la perdita di eccessiva morbidezza.

E' sul mercato dallo scorso dicembre.



AMARONE 2004



Accordini Iginò
Amarone della Valpolicella
Classico 2004

Punti 83

Lo spettro olfattivo è segnato da un incessante sensazione di fumè di derivazione terziaria di affinamento. Anche il frutto è rosso ma in confettura. Al palato esalta la sua struttura con tannini complessi e impegnativi ma da affinamento. Buona la spalla acida anche se la percezione pseudo calorica derivante dall'alcol è ancora predominante. Sul mercato col prossimo Vintaly.

Manara
Amarone della Valpolicella
Classico 2004

Punti 87

Floreale e fruttato al naso con una piacevole violetta appassita. Buona mineralità che rimane coerente anche al palato. Un vino in supplesse che persegue uno stile orientato alla bevibilità e alla finezza della struttura complessiva. Abbastanza equilibrato al palato con un bel finale ammandorlato. Disponibile da settembre.

Manara
Amarone della Valpolicella
Classico "Postera" 2004

Punti 78

Il cru di casa Manara non è ancora complessivamente equilibrato e risente quindi di una precocità che a nostro avviso lo ridimensiona. L'anima del vino c'è ma è ancora nascosta da tutta una serie di spigolosità che mettono in evidenza lo stato di evoluzione ancora primordiale. Certamente un prodotto dalla grande struttura ma anche una decisa freschezza che è ben amplificata anche da sapidità e tannino da complessazione. L'attesa è la migliore compagna per questo vino muscolare.

Monte Zovo
Amarone della Valpolicella 2004

Punti 86

È un vino che esprime una piacevolezza complessiva senza esaltare in complessità sia al naso che al palato. Abbastanza fine nei profumi con caratteri di franchezza sia nel frutto che nella spezia. Al palato è morbido e con una delicata tannicità mediata da una bella freschezza. Un Amarone che non vuole stupire con effetti speciali ma che cerca la semplicità e la pulizia complessiva. Sarà sul mercato il prossimo 1 novembre.

Fratelli Farina
Amarone della Valpolicella
Classico 2004

Punti 77

Complessivamente questo Amarone denota ancora carenze strutturali e di finezza soprattutto dal punto di vista olfattivo. I profumi sono poco penetrati con eccesso di sensazioni terziarie e un frutto non particolarmente espressivo. Al palato è migliore, più equilibrato ma con un tannino un po' troppo fragile. Meglio la freschezza complessiva e la mineralità. Anche al palato il frutto si perde un po' a scapito del legno. Già disponibile sul mercato.

Montresor
Amarone della Valpolicella Classico
"Castelliere delle Guaitè" 2004
Punti 83

La percezione di uva appassita è importante sia al naso che in bocca; una nuance che comunque si mantiene abbastanza fine pur complessa. Minerale con percezioni di terra bagnata e muschio. Caffè e cuoio sono le sensazioni da affinamento più percepibili. Al palato è particolarmente ampio e non ancora completamente equilibrato. Dimostra però un valevole carattere di longevità grazie ad una importante struttura acida che fa da contrappeso ad un alcol ancora slegato. Sul mercato da aprile.

LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

Montresor

Amarone della Valpolicella Classico
"Capitel della Crosara" 2004

Punti 81

Bella sensazione di fresca ciliegia e frutta rossa in confettura al naso. Note minerali e sensazione di uva appassita ancora dolce. Leggermente etereo.

Al palato è ampio, fruttato e minerale ma con una sensazione di eccesso di morbidezza che stona un po' con la piacevolezza complessiva dettata comunque da una freschezza strutturale.

Cecilia Beretta - Pasqua

Amarone della Valpolicella Classico
"Terre di Cariano" 2004

Punti 80

Etereo al naso con sentori terziari di tostatura ancora un po' troppo slegati e non molto fini. Caldo al palato e non ancora ben equilibrato con tannini importanti e una bella acidità. Anche qui i sentori di tostatura sono evidenti e tendono a limitare il frutto, ciliegia in confettura. Speziatura di pepe nero profonda al palato con nuance di mentuccia selvatica.

Pasqua

Amarone della Valpolicella Classico
"Villa Borghetti" 2004

Punti 77

La ricerca della complessità è una costante durante la degustazione di questo Amarone. Complessità che però non si traduce in variabilità dello spettro dei profumi. Anzi, sentori di tostatura e di affinamento sono prevalenti e tendono a spegnere l'anima fruttata tipica.

Anche al palato si percepisce la tendenza alla robustezza e muscolarità con una mancanza però di equilibrio e finezza.

Cantina Sociale della Valpolicella

Amarone della Valpolicella
Classico 2004

Punti 80

Uva passa, frutta secca, cioccolato e spezia al naso. Complesso quindi ma un po' troppo accentuato e privo quindi di una finezza complessiva. Un vino di impatto e con una

forza espressiva esuberante. Anche al palato manca di equilibrio anche se presenta un corpo di valore e una bella morbidezza complessiva che agevola la bevibilità. Vino da affinamento con caratteristiche di ambizioni di longevità. E' già disponibile sul mercato.

Valentina Cubi

Amarone della Valpolicella
Classico 2004

Punti 83

Note minerali al naso tendono a raffinare una percezione che invece è invasa da un alcol di forza e che limita la percezione fruttata e speziata del prodotto. Al palato è leggermente spigoloso con tannini ancora ruvidi anche se con una bella freschezza complessiva. È un prodotto ancora "crudo" che esprime tutte le contraddizioni della sua precocità.

Al momento quindi la valutazione evidenzia un prodotto non molto equilibrato e decisamente in fase di evoluzione. Pazienza quindi, lo aspettiamo con piacere!

Recchia

Amarone della Valpolicella
Classico "Enorama" 2004

Punti 88

È il tipico Amarone della tradizione che non ricerca complessità e audacia ma finezza e bevibilità. Buon frutto pulito e fresco al naso corredato da una bella spezia di pepe bianco. Al palato è semplice ma abbastanza equilibrato e con un tannino abbastanza morbido.

resco, abbastanza persistente con un bel finale ammandorlato. Sarà disponibile soltanto da gennaio 2009.

Recchia

Amarone della Valpolicella
Classico "Cà Bertoldi" 2004

Punti 84

La ciliegia che si effonde dal bicchiere del cru di Recchia è di bella finezza ed eleganza. Speziato con sentori di complessità terziaria legata soprattutto a cioccolato e vaniglia delicata con fini nuance di tabacco gentile. Al palato la sua struttura complessa lo fa diventare ampio all'ingresso ma non



AMARONE 2004



particolarmente persistente. Abbastanza equilibrato anche se con un alcol e un tannino leggermente predominanti. Interessanti le note minerali di roccia tufacea. Sul mercato il prossimo dicembre.

Benedetti - Corte Antica
Amarone della Valpolicella Classico
"Croce del Gal" 2004

Punti 82

Bella franchezza da vitigno con una netta spezia di pepe nero da corvina veronese. Piacevole anche il frutto e la ciliegia durona. Buona interpretazione dell'appassimento con sentori anche di frutta essicata come prugne e fichi.

Al palato non è particolarmente fine ed equilibrato ma ciò si ritiene dovuto alla sua struttura e alla concentrazione dei suoi componenti non ancora ben incorporati omogeneamente nella massa. Un vino che ha un bel carattere distintivo e una bella personalità che non mancherà di farsi apprezzare in modo più coinvolgente dopo alcuni mesi di affinamento ulteriore. Disponibile sul mercato.

Fabiano
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 77

Etereo con ciliegia sotto spirito e cuoio bagnato. Profumi abbastanza impegnativi con una percezione complessiva intensa. Al palato presenta grande struttura e ampiezza aromatica ma un alcol ancora eccessivo e un tannino un po' aggressivo da affinare. Buona freschezza ma discreta persistenza. Vino per certi versi austero con note finale leggermente amarognole. Disponibile sul mercato.

Tinazzi
Amarone della Valpolicella Classico
"La Bastia" 2004

Punti 77

Amarone importante e con una strut-

tura complessiva che è improntata soprattutto all'esaltazione della concentrazione e dell'opulenza aromatica olfattiva.

Non è particolarmente fine come vino anche se presenta una bella freschezza al palato. I tannini sono ancora ruvidi e non si può certo parlare d un vino che fa delle morbidezze uno dei caratteri distintivi.

Tinazzi
Amarone della Valpolicella
Classico 2004

Punti 75

Amarone di medio valore con una complessità non molto significativa né dal punto di vista dei profumi che degli aromi.

Terziari in evidenza e tannini un po' crudi al palato per una sensazione astringente non elegante. Fresco, sapido e abbastanza persistente. E' già disponibile.

Tinazzi
Amarone della Valpolicella Classico
"Aurum - Valleselle" 2004
Punti 83

Si conferma la ricerca della cantina Tinazzi di prodotti impegnativi con terziazioni che portano a tostature caratterizzanti e marchianti i prodotti in maniera indelebile. Una costante che anche nel Valleselle limita soprattutto i profumi di ciliegia e spezia che troviamo leggermente scarichi e sovrastati da sensazioni di tabacco, cuoio, caffè amaro. Caldo al palato con un alcool non ancora integrato e tannini un po' crudi. Persistente e ampio al palato presenta anche una bella freschezza e sapidità.

Tenuta Sant'Antonio
Amarone della Valpolicella
"Selezione Antonio Castagnedi" 2004
Punti 87

È la versione secca dei fratelli Castagnedi di San Briccio di

LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

Mezzane. Un Amarone in concentrazione con una sensazione fine al naso di uva appassita e di frutta secca come fichi e mallo di noce.

Tabacco e cioccolato con note di mentuccia selvatica e di pepe nero. Intensi profumi puliti e franchi.

Al palato è un vino già abbastanza pronto con una piacevole armonia tra acidità e tannino e alcol e glicerina.

Un prodotto dalle caratteristiche di longevità che ricerca finezza e bevibilità trovandole in entrambe i casi.

Tenuta Sant'Antonio
Amarone della Valpolicella
"Campo dei Gigli" 2004
Punti 84

La differenza con il precedente sta nella percezione di appassimento che nel caso della Selezione punta più sulla secchezza dei profumi mentre in questo caso è espressione massima di dolcezza e morbidezza di ciliegia amarena, di boero, di caffè tostato arabica dolce, di tabacco gentile dominicano, pepe nero caldo, nocciole tostate e fichi secchi.

Una complessità olfattiva che è il suo pregio dominante e che accarezza i sensi e le emozioni di chi degusta. Ma al palato lo si è valutato in modo contraddittorio in quanto a nostro avviso la sensazione di morbidezza diventa quasi eccessiva e comunque, al momento della degustazione, non c'era un equilibrio con tannini e acidità. In pratica la sensazione zuccherina di residuo era oltremodo evidente.

Si sa comunque che si è di fronte ad un Amarone di gran classe che riscuoterà come al solito il plauso del consumatore moderno.

Contrà Malini di Fabio Tezza
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 80

Stile tradizionale per un Amarone dal buon impatto olfattivo con una bella ciliegia marasca e lampone.

Un vino fresco che associa semplicità e bevibilità. Un buon connubio che se fosse

coniugato pure a struttura e complessità potrebbe farlo diventare un vino di alta qualità.

San Rustico
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 78

I fratelli campagnola di Valgatarà erano leggermente perplessi dall'andamento dell'anteprima in quanto si dimostrava il fatto che i loro amaroni erano tra i più precoci.

Addirittura campioni da botte.

Per questo anche i risultati alla cieca hanno rispecchiato questa carenza di maturità.

Sono vini comunque che possiedono un'anima gentile e che cercano l'integrità del frutto anche con tecniche di macerazione innovative che tendono ad esaltare la morbidezza complessiva del prodotto.

San Rustico
Amarone della Valpolicella
Classico "Gasò" 2004
Punti 80

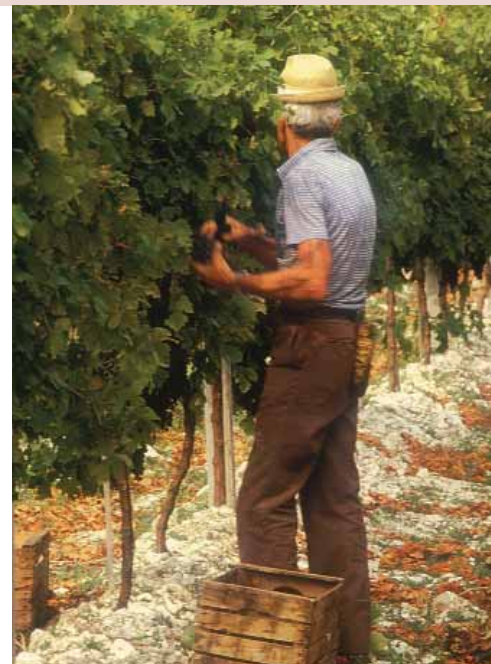
La struttura del "Gasò" è tale da essere difficilmente interpretabile nel campione assaggiato in quanto proveniente ancora da botte e quindi con caratteri di "innocenza" tipica di un infante.

Sentori di mineralità e speziatura gentile corredate da un netto e franco frutto di ciliegia rossa croccante sono le caratteristiche comunque intrinseche al vino. Bella freschezza e sapidità con un bel corpo estrattivo e un alcol ancora slegato. Bella sensazione finale di retrogusto di frutta appassita e secca.

Tedeschi
Amarone della Valpolicella
Classico "Capitel Monte Olmi" 2004
Punti 77

Si è riscontrata una non adeguata finezza nel prodotto dovuta anche ad una incertezza di integrità olfattiva.

Anche al palato non è risultato fine e soprattutto limitatamente equilibrato. Le sensazioni dei tannini sono state leggermente amarognole.



AMARONE 2004



Tedeschi
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 87

Convincente questo campione che ha messo in evidenza integrità del frutto con una bella ciliegia rossa croccante e una netta sensazione minerale di terra calcarea bagnata.

Anche i profumi di affinamento in legno sono fini ed eleganti con una bella sensazione di cioccolato fondente e di tabacco gentile. Al palato si è distinto per equilibrio e per una bella franchezza di aromi. La speziatura e la mineralità hanno impreziosito il prodotto facendone anche un buon Amarone con ottima bevibilità.

Santi - GIV
Amarone della Valpolicella 2004
Punti 81

Non è apparso adeguatamente pronto questo Amarone della galassia GIV. In particolare profumi che portano a sensazioni amare e non particolarmente fini ed eleganti.

Meglio al palato anche se con un tannino invadente e ancora troppo astringente e crudo. Forte la sensazione alcolica comunque mediata da una discreta acidità.

Tentute Galtarossa
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 79

Meglio al palato che al naso. Infatti se i profumi sono troppo legati alle sensazioni da affinamento in legno con un certo amarore di fondo, al palato presenta una bella freschezza e una buona sapidità.

Inoltre è ampio e abbastanza persistente.

Anche in questo caso la finezza aromatica non è delle migliori e si suppone sia dovuta ad uno stato di pre-

cocità che non ha ancora evoluto ed integrato adeguatamente i principali componenti.

Venturini
Amarone della Valpolicella
Classico 2004
Punti 85

Elegante raffinato nella sua semplicità e tipicità. Un Amarone nello stile di famiglia: ricerca del frutto e della sapidità al palato.

Poco legno e soprattutto estremamente elegante. In bocca non ha spigoli eccessivi e tende ad un equilibrio complessivo che offre una piacevolezza utile a migliorare la bevibilità.

Spezia e ciliegia croccante con note floreali di violetta e glicine molto interessanti.

Venturini
Amarone della Valpolicella
Classico "Campo Masua" 2004
Punti 81

Il Campo Masua è l'essenza di quel terroir e dei vitigni in appassimento tipici dell'Amarone.

L'interpretazione che offrono i fratelli Venturini di San Floriano è quella di un vino solenne e opulento che non si sfilaccia in eccessi zuccherini e sfacciate sensazioni troppo morbide.

Sapienza e ricerca hanno portato a questo Amarone che in anteprima forse è stato penalizzato proprio dalla sua precocità di evoluzione che invece è straordinariamente necessaria per apprezzarlo al meglio.

Tommasi
Amarone della Valpolicella
Classico "Cà Florian" 2004
Punti 82

Si ricerca l'integrità della ciliegia e la sua supremazia sui sentori da tostatura e affinamento in rovere. È piacevole e fine al naso questa sensazione e lascia anche spazio ad una bella spezia di

LA DEGUSTAZIONE DELL'ANTEPRIMA

pepe bianco.

Al palato è abbastanza equilibrato anche se il tannino non è ancora ben integrato nella massa.

Melgio la freschezza e la sapidità che sono doti pregevoli e che ne garantiranno certa e preziosa longevità.

Trabucchi

Amarone della Valpolicella 2004

Punti 85

Peccato che la percezione di appassimento e la sensazione di un residuo zuccherino sia stata così palese.

Altrimenti la piacevolezza della ciliegia mora durona e la spezia di pepe nero complessate da una bella tostatura gentile avrebbero convinto molto di più.

Al palato un po' di morbidezza eccessiva con un tannino comunque importante e persistente che finisce con un retrogusto leggermente amarognolo. Amarone di classe ma non ancora ben definito in bottiglia.

Vigneti Villabella

Amarone della Valpolicella

Classico 2004

Punti 81

Un Amarone "rustico" dove si privilegia la ciliegia alla spezia, dove la mineralità è percepibile equamente al naso e al palato.

Fresco e di tannino un po' precoce e ancora verde.

Tostatura un po' evidente in bocca che limita la finezza complessiva del vino. Meglio la persistenza che si mantiene prolungatamente e con una bella sensazione di finale di mallo di noce.

Pietro Zardini

Amarone della Valpolicella Classico 2004

Punti 83

Molto eleganti i profumi. Ciliegia e fichi con spezie ed erbe aromatiche e mentuccia.

Al palato è di corpo con una bella ampiezza e una decisa persistenza.

Non è ancora ben integrato il tannino e soprattutto manca la finezza e l'equilibrio tra le sensazioni fruttate e floreali e le sen-

sazioni tostate. Di buona freschezza e sapidità.

Speri

Amarone della Valpolicella

Classico 2004

Punti 82

Franchezza di vitigno e nitidezza di profumi è una delle caratteristiche più positive scaturite dall'esame olfattivo. In particolare è emersa una bella ciliegia tipica con una confezione di lamponi e ribes rossi.

Un Amarone quindi che sin dai profumi ammette finezza ed eleganza. Note che però si perdono alla degustazione al palato soprattutto per un alcool un po' invadente e dei tannini non ancora positivamente complessati e quindi un po' ruvidi. Abbastanza persistente. Sapido e fresco.

Musella

Amarone della Valpolicella 2004

Punti 84

E' un Amarone di struttura e di grande corpo. Stile verso la concentrazione e l'estrazione massima dalla lavorazione in botte e dal fruttaio.

Tannini ancora verdi e leggermente invadenti e alcool non ancora ben integrato nella massa.

Bel frutto sia al naso che in bocca. Buona freschezza anche se la persistenza non è di quelle che ci i potrebbe aspettare, discreta.

Tezza

Amarone della Valpolicella

Valpantena 2004

Punti 78

Non si sente molto la Valpantena in questo vino.

Pecca in finezza anche se dimostra grande struttura e potenza espressiva.

Uno stile che va verso la forza degli appassimenti e la ricerca della concentrazione in botte.

Terziari evidenti e non ancora ben amalgamati tendono a soffocare il frutto comunque presente soprattutto al naso.

Fresco e decisamente sapido con un bel finale intrigante di amandorlato e caffè.>

