

## LA NUOVA GENERAZIONE

All'ultimo Vinitaly, **Euposia** ha presentato i nuovi protagonisti dell'**Amarone**: undici ragazze e ragazzi di cui sentirete **parlare a lungo...**

di Micaela Madesani

< La Valpolicella sta rinnovando ogni giorno di più il suo prestigio enologico a livello internazionale. L'approccio enologico a questo grande vino mette in evidenza concezioni divergenti: elogio della tradizione o potenza degli appassimenti? morbidezze ricercate o vini di estrema secchezza? Un fattore veramente positivo della denominazione è dettato dal fatto che le nuove generazioni sempre più stanno proponendo una loro visione: una generazione fortunata se si pensa allo straordinario momento che si sono ritrovati a "cavalcare".

D'altra parte saranno proprio queste generazioni che dovranno mantenere sempre viva l'anima dell'Amarone, anche quando i tempi potranno farsi più difficili. A loro è data l'eredità di questo prodotto, a loro il compito di mantenere il più possibile sta-

bili i consumi e la qualità di questo vino. Molte produttrici, a dimostrazione che un ruolo sempre più spiccato in azienda viene conquistato da imprenditrici con le idee ben chiare su quale tipo di vino intenderanno proporre nei prossimi anni.

Da queste considerazioni è partito il "tasting ex-press", la degustazione riservata a stampa e operatori-appassionati qualificati che Euposia ha realizzato all'ultimo Vinitaly, con la collaborazione di VeronaFiere.

Una presentazione di una "selezione" di giovani interpreti dell'Amarone; una selezione non facile e certamente non esautiva che ha incontrato il favore di un largo pubblico.

All'incontro ha partecipato anche il neopresidente del Consorzio di Tutela della Valpolicella, Luca Sartori. «L'incontro con



## AMARONE REGENERATION AL VINITALY

questa generazione ha permesso di conoscere le potenzialità vere su cui si poggia la Valpolicella. Nell'approccio di questi giovani all'Amarone - ha sottolineato Luca Sartori - abbiamo intravisto l'orientamento che avrà lo stile di vinificazione nei prossimi anni».

Alla degustazione hanno partecipato per Euposia il direttore Beppe Giuliano, Bernardo Pasquali, in funzione di moderatore, e Andrea Bianchi.

\* \* \*

Queste le nostre note di degustazione. Fra l'altro, diversi di questi Amarone erano già stati provati all'anteprima di fine febbraio. A distanza di poche settimane tutti i vini hanno evidenziato un netto miglioramento rispetto ai giudizi ed alle considerazioni emerse in Anteprima, a conferma che l'annata 2004 - cui maggiormente appartengono - sarà davvero un'annata da non mancare in cantina.

### **Pierpaolo Antolini**

#### **Az. Agricola Antolini**

2005 Marano di Valpolicella

(Campione da botte)

Vitigni utilizzati sono corvina, corvinone, rondinella, molinara in regime di inerbimento. Rosso rubino spento con riflessi violacei. Al naso, sensazioni iniziali di etereo, ciliegia in confettura o sottospirito che lasciano nel finale spazio a note di marcata speziatura.

Al palato la sensazione di ruvidità ancora molto evidente denota il mancato affinamento del vino in bottiglia ma le sensazioni sono di ampia complessità aromatica, persistenza, con un ritrogusto molto evidente di frutta rossa matura.

### **Luca Fraccaroli**

#### **Az. Agr. Fraccaroli, Grotta del Ninfeo**

A Lavagno, su una collina nella valle di Mezzane ad una altitudine variabile fra i 40 e i 170 mt sul l.m. Gli ettari vitati sono 27 su 33 di proprietà della famiglia. Rosso rubino con riflessi granati. Elegante e di buona complessità. Fine e persistente al naso. Non molto etereo,

con note ben dosate di floreale e di frutto con un finale di speziatura dolce e cioccolato. Al palato ha forte impatto aromatico, di buon spessore con finale molto persistente. Equilibrato in freschezza e in morbidezza. Piacevole nel finale finemente fruttato.

### **Michele Tessari**

#### **Ca' Rugate**

2004 Val d'Alpone

Altitudine dei vigneti 400 mt. Di colore rosso rubino granato, al naso è etereo e di buon impatto aromatico. Evidenti le note di frutti rossi, viola e speziatura. Fine ed elegante con un una decisa sensazione legata al terroir.

Forte la componente sapida nell'entrata in bocca con tannini non ancora ben amalgamati ma con forti prospettive di ampiezza e complessità aromatica. Lunghissima la persistenza e la corrispondenza al vitigno

### **Alessandro Castellani**

#### **Ca' La Bionda**

Vigneto di Ravazzol, Valgatara

Vitigni utilizzati: corvina, corvinone e rondinella. Gli ettari vitati sono 29. Rosso rubino con riflessi granati. Al naso è abbastanza etereo, franco nei profumi con giusta corrispondenza del profumo ai vitigni. Complesso e di buona persistenza. Frutti rossi e spezie dolci. Leggere erbe aromatiche nel finale

In bocca è secco con forte complessità aromatica. Ciliegia e freschezza con buona acidità-Elegante, ben amalgamati i tannini nella loro complessità insieme alla glicerina. Mineralità ed equilibrata corrispondenza del vino al vitigno

### **Elena Coati**

#### **Corte Rugolin**

2004 Crosara delle Strie

Marano Valpolicella

Rosso rubino intenso con riflessi non ancora granati. Al naso è etereo e con buona corrispondenza del sapore al vitigno e sensazioni di frutta molto evidenti.



In bocca è secco, caldo ma con finale leggermente amaro. Non molto persistente e di discreta struttura

**Enrico Recchia**

*Enorama 2004*

Colore rosso rubino spento con riflessi granato. Le chiare sensazioni di frutti rossi in confettura lasciano percepire le note classiche di questo vino che nel finale è ricco di sentori terziari quali l'affinamento in legno e la tostatura.

Complesso e di forte impatto aromatico, caldo, intenso e di buona persistenza in bocca ricorda ancora le sensazioni precedentemente sentite al naso di tostato e di caffè.

**Carlotta Pasqua**

**Cecilia Beretta**

*Amarone 2004*

Pima annata prodotta 1985, 80 ettari vitati. Colore rubino con riflessi granato. Etereo, abbastanza complesso con forte nota di terroir legata al posizionamento delle vigne, non particolarmente intenso ma di buona eleganza ed equilibrio.

Nel finale piacevole la nota di spezie dolci, cannella, pepe nero.

Alcolico, abbastanza tannico e di forte impatto, secco, delicato nelle sensazioni di frutti rossi ancora freschi e di rosa selvatica ma con un retrogusto persistente e leggermente amarognolo.

**Luciano Begnoni**

**Santa Sofia**

*Amarone 2004*

38 ettari vitati fra i comuni di Fumane, Negrar, S.Pietro in Cariano e Marano, 70.000 bottiglie prodotte. Rosso rubino granato leggermente scarico. Al naso questo vino si presenta di grande finezza ed eleganza con sensazioni che ricordano sicuramente la corvina ma con un forte richiamo alla mineralità del territorio che permette a chi degusta di percepire tutte le caratteristiche di questo territorio.

Di grande spessore e di buon corpo, l'amarone Santa Sofia si presenta con una spiccata freschezza che richiama la ciliegia

fresca appena colta, le erbe aromatiche di campo, la liquirizia e le spezie. Lungo e di grande franchezza con finale equilibrato e leggermente ammandorlato.

**Marica Bonomo**

**Monte del Frà**

*Amarone 2004*

Sono 118 gli ettari di proprietà. Rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso è intenso, equilibrato e con forte richiamo al frutto legato ad un appassimento in pianta, complesso, secco, abbastanza caldo e di buona persistenza con finale di spezie dolci. Etereo, caldo e abbastanza tannico con sensazione di freschezza e di buona acidità; molto persistente con finale leggermente amaro.

**Giampietro Zardini**

**Pietro Zardini**

*Amarone 2004*

Colore granato scuro. Buona l'entrata con sensazioni di frutta rossa, equilibrato, speziato nel finale e accompagnato a note evidenti di erbe aromatiche e terroir.

Ottima la freschezza.

Di buon corpo, strutturato, complesso e con tannini importanti. Giustamente dosata la sensazione di mineralità e terroir.

Equilibrato, persistente e di buona maturazione.

**Marco Sartori**

**Roccolo Grassi**

*Amarone 2003, Val di Mezzane*

Colore rosso granato intenso e scuro.

Etereo e di grande spessore, questo vino racchiude in sé tutte le sensazioni fruttate e speziate dell'uva.

Equilibrato, tipico della zona con forte richiamo al terreno della valle di Mezzane, secco e con sensazioni pseudocaloriche molto persistenti.

Molto intenso al palato con forte espessività del vitigno e della mineralità già provata al naso. Franco, di buon estratto e concentrazione, persistente, di assoluta complessità ed equilibrio, ma al tempo stesso fresco e con un'acidità che gli permetterà una lunga vita in bottiglia.>