



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA
FONDATA NEL 1970

COMUNICATO STAMPA

Amarone 2008 pronto per il debutto ufficiale. Un'annata non facile per i produttori, che però hanno saputo mitigare le difficoltà climatiche esaltando le caratteristiche territoriali.
Il risultato? Amaroni di grande pregio, molto riconoscibili tra loro per zona di provenienza.
Le 6 vallate della Valpolicella diventano così protagoniste nel bicchiere,
ma anche nell'allestimento fotografico scelto dal Consorzio per Anteprima Amarone

Chi lo ha già assaggiato, in preparazione delle degustazioni di Anteprima Amarone del 28 e 29 gennaio al Palazzo della Gran Guardia a Verona, dice che mai come quest'anno la zona di produzione ha determinato differenze così evidenti in termini sia aromatici sia di struttura, ma soprattutto di carattere e personalità.

È il frutto evidente della profonda interazione tra territorio e annata”, spiega Daniele Accordini, direttore della Cantina di Negrar - “il 2008, in effetti, non è stato climaticamente facile e i viticoltori hanno dovuto mettere tanta della loro esperienza”.

Le annate calde come quella del 2008 privilegiano maggiormente alcune tipologie di territorio rispetto ad altre. Il risultato è che i vini prodotti nelle zone dove il caldo è stato più intenso per effetto delle condizioni pedologiche “esprimono - dice Luigino Bortolazzi, presidente Assoenologi Sezione Veneto Occidentale - note di frutta matura, mentre quelli delle zone più fresche hanno note vegetali, sono speziati, importanti, con tannini meno maturi”.

Il 2008 dà quindi la possibilità di cogliere meglio le diversità territoriali, andando incontro al consumatore tipo dell'Amarone: evoluto, in grado di capire lo stile espresso dalle cantine e il metodo di produzione, ma desideroso di approfondire le differenze tra le varie zone di produzione, che per l'Amarone sono 6, tante quante le vallate che per 20 km in linea d'aria da ovest ad est scendono dalla fascia pedemontana della provincia di Verona.

“Il 2008 non è annoverato tra le grandi annate - dice Emilio Pedron, presidente del Consorzio Valpolicella - ma è interessante perché bisogna tener conto del fatto che l'Amarone ha due momenti fondamentali: raccolta e appassimento. Se la prima non si presenta in modo ottimale a volte è la seconda a dare esiti sorprendenti”.

Esiti che fanno dell'Amarone 2008 un vino di grande pregio, da scoprire in tutte le sue sfaccettature grazie anche alla mostra fotografica protagonista dell'allestimento scelto quest'anno per Anteprima Amarone.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Sede Legale : Via Valle di Pruviniario, n. 4 - 37020 San Floriano,
Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235
Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167

Sito web: www.consorziovalpolicella.it - E - mail : info@consorziovalpolicella.it