



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA
FONDATA NEL 1970

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

L'Amarone della Valpolicella è un vino dal colore rosso carico tendente eventualmente al granato con l'invecchiamento. Il profumo ricorda la frutta passita, il tabacco e le spezie, anche grazie alle muffe nobili create nel corso dell'appassimento. Il sapore di grande intensità con evidenti note di frutta passita, asciutto ma di molta morbidezza, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i vent'anni di conservazione.

L'Amarone e la sua storia

L'Amarone della Valpolicella, oggi unanimemente considerato come il più pregiato dei vini veronesi e come uno dei più importanti rossi italiani, apprezzato dai più esigenti consumatori di tutto il mondo, nasce dall'evoluzione del Recioto, vino tra i più antichi della nostra storia vitivinicola. Nel quarto secolo dopo Cristo, Cassiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, descrive in una lettera un vino ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamato allora Acinatico, prodotto in quel territorio denominato Valpolicella (nome che secondo alcuni deriverebbe dal latino "Vallis-polis-cellae" e potrebbe significare "Valli dalle molte cantine").

Dal Recioto all'Amarone

L'Acinatico è senza dubbio l'antenato del Recioto e dell'Amarone. Un tempo in Valpolicella era prodotto solo il Recioto, un vino vellutato e dolce (il cui nome deriva dal termine dialettale "recia", in altre parole orecchia, perché in origine era utilizzata solo la parte più alta e meglio esposta del grappolo), ma con il passare del tempo ed il mutare delle stagioni, le uve, sebbene lavorate nella stessa maniera, diedero progressivamente vita, a seguito della fermentazione, ad un vino notevolmente più secco rispetto all'originario. Se all'inizio questa trasformazione poteva rappresentare un problema, questo Recioto completamente secco, e quindi amaro, piuttosto che dolce, s'impose facilmente e venne sempre più apprezzato e richiesto. Nacque così, prendendo il nome dalla sua caratteristica vena amarognola, l'Amarone, i cui primi esemplari presero ad essere imbottigliati solo nei primi anni del Novecento per un uso familiare o destinati agli amici.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Sede Legale : Via Valle di Pruviniario, n. 4 - 37020 San Floriano (Verona)
Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (Verona) Italia - Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167
C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235
Sito web: www.consorziovalpolicella.it - E - mail : info@consorziovalpolicella.it



La commercializzazione vera e propria ebbe però inizio solo nel dopoguerra e nel 1968 arrivò il riconoscimento della Denominazione d'origine controllata (DOC). Nell'ambito del panorama vitivinicolo della Valpolicella l'Amarone rappresenta solo una piccola percentuale e sebbene dalla seconda metà degli anni Novanta la produzione è sensibilmente aumentata, trattandosi di un prodotto che richiede un'altissima qualità delle uve ed una cura minuziosa e pressoché artigianale, la quantità di vino rimarrà sempre limitata rispetto ai Valpolicella, classico e classico superiore, veri e propri vini simbolo e punti di forza della zona. Per la produzione dell'Amarone e del Recioto della Valpolicella è prevista la messa a riposo di un quantitativo d'uve non superiore alle 7,8 tonnellate per ettaro.

Tecniche di produzione dell'Amarone

Dai tempi di Cassiodoro il metodo di produzione è rimasto pressoché invariato: generalmente le uve (a meno di un andamento stagionale del tutto particolare e imprevedibile) sono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre, ponendo ogni attenzione a che le uve siano perfettamente sane e giunte a piena maturità, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento. Il disciplinare di produzione vigente prevede che l'uvaggio sia composto da uve Corvina (dal 45 al 95%), è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina, Rondinella dal 5 al 30%. Possono concorrere i "vitigni a bacca rossa non aromatici, autorizzati e raccomandati per la provincia di Verona", previsti, sino ad un massimo del 15%, dalla Doc.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% del totale le uve provenienti dai vitigni:

- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, nella misura massima del 15% con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06 art.2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Ancor più che in passato oggi le uve sono attentamente selezionate in vigna e una volta raccolte disposte con ogni cura in un unico strato, per fare meglio circolare l'aria e impedire che le uve si schiaccino, in cassette di legno (ma sempre più spesso anche di plastica) o su graticci di canne di bambù e collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine perfettamente aerati e in grado di assicurare un'ideale conservazione dei grappoli.

Talvolta, durante il cruciale periodo dell'appassimento, in situazioni dove l'umidità del clima potrebbe creare dei danni alle uve, pregiudicandone la sanità, si rende necessario ricorrere all'ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali", con l'esclusione tassativa del ricorso a sistemi d'appassimento delle uve che prevedano una deumidificazione svolta con il solo ausilio del calore. Le uve sostano nei fruttai per tre - quattro mesi, costantemente visionate, girando i grappoli, per eliminare tempestivamente eventuali grappoli intaccati da marciume e muffe dannose, sino a che non perdono almeno la metà del loro peso e con l'evaporazione dell'acqua si raggiunge la concentrazione degli zuccheri desiderata. nella misura del 25-30%.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA



In questa particolare - e delicata - fase nelle uve avvengono una serie di complesse trasformazioni, dalla diminuzione dell'acidità alla modifica del rapporto tra glucosio e fruttosio, che favoriscono la concentrazione dei polifenoli e l'aumento considerevole della glicerina e d'altre sostanze che rendono il vino ottenuto dall'appassimento completamente diverso da qualsiasi altro ottenuto dalla normale vinificazione d'uve fresche. In questa fase, proprio nelle uve soggette ad appassimento destinate all'Amarone, si verifica anche il particolare sviluppo di un'altra speciale sostanza, denominata resveratrolo, che le più accreditate ricerche in campo medico scientifico svolte a livello internazionale hanno accertato svolgere una straordinaria azione benefica, nel quadro di un moderato e regolare consumo di vino, contribuendo a mantenere pulite le arterie e riducendo il rischio d'arteriosclerosi e d'infarto.

Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura. Attualmente in Valpolicella sono utilizzati due diversi metodi di vinificazione, il primo, di stampo tradizionale, svolto a temperature naturali, e quindi molto basse, visto il momento (i mesi di gennaio e febbraio) in cui si svolge, e un lungo periodo di contatto con le bucce che può protrarsi per alcuni mesi. Questo sistema consente di ottenere un vino che richiede successivamente tempi d'affinamento, in botte ed in bottiglia, decisamente più lunghi, ma che spesso regala grandi emozioni e inimitabili caratteristiche dei vini, un gusto originale espressione diretta di un territorio unico, anche con un invecchiamento di parecchi anni.

Il secondo metodo, più moderno, prevede l'ausilio di particolari "vinificatori" e quindi la possibilità di controllare e gestire le temperature di fermentazione, di rompere e muovere la vinaccia, e offre l'opportunità di ottenere, già in gioventù, vini più morbidi e dall'accentuato carattere fruttato, che possono essere apprezzati dal consumatore in tempi più brevi e con un minor tempo di permanenza dei vini in cantina. Completamento naturale di entrambi i metodi è l'affinamento dei vini in contenitori di legno, che variano dalle grandi botti di rovere di Slavonia alle piccole botti di rovere francese da 225-300 litri, che favoriscono una più rapida maturazione dei vini e fissano il colore. Subito dopo la permanenza in botte, dopo l'imbottigliamento, un ulteriore periodo d'affinamento in vetro, nelle cantine di produzione, prima della commercializzazione.

Amarone, un vino unico ed inimitabile

Prodotto con ogni crisma e lasciato pazientemente maturare l'Amarone diventa un vino assolutamente unico nel panorama mondiale e inimitabile, dal colore intenso e luminoso, dai profumi intensi di ciliegia, ribes, cioccolato e spezie, ricco di sostanza, molto strutturato, pieno. eppure morbido, elegante, perfettamente equilibrato, dotato di una piacevolezza, di una morbidezza al gusto, di una dolcezza d'espressione, di una lunghezza che conquistano sin dal primo assaggio. A differenza degli altri grandi rossi da invecchiamento italiani, i suoi tannini rotondi. il suo frutto succoso consentono di apprezzarlo, sebbene sia un magnifico vino da invecchiamento, anche in gioventù. Un vino, di cui i più raffinati appassionati di tutto il mondo hanno imparato ad apprezzare l'accento unico, il carattere spiccato di vino antico ma moderno e attuale, in grado di testimoniare la grandezza, il fascino, l'autentica magia della Valpolicella.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Sede Legale : Via Valle di Pruvignano, n. 4 - 37020 San Floriano (Verona)
Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (Verona) Italia - Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167
C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235
Sito web: www.consorziovalpolicella.it - E - mail : info@consorziovalpolicella.it