



18/12/07

## Dalle terrazze della Valpolicella



L'Amarone è una tipologia della Doc Valpolicella: terrazzamenti collinari a nord ovest di Verona, che beneficiano di un particolare microclima, propiziato dalle brezze gardesane, fresco e asciutto fino a gennaio, tanto da consentire non solo uve sane in vendemmia, ma il successivo appassimento che aggiunge pregio al locale Recioto e, appunto, all'Amarone. Il calcare conferisce ai vini di qui qualità, energia ed aroma, mentre l'argilla ne arricchisce il colore, la carica alcolica ed il corpo potente.

La Valpolicella classica o storica comprende Fumane,

Marano, Negrar, San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio. A questa s'è aggiunta un'area ad est, tra Verona e Grezzana, che è la Valpantena, con una propria fisionomia che talune aziende, sorrette dal disciplinare, rivendicano in etichetta. Le uve sono la Corvina Veronese (e, di fatto se non appieno di diritto, una quota di Corvinone), la Rondinella e la Molinara «leggera e speziata» (B. Anderson; eppure c'è chi ne vuole abolire l'obbligo), con aggiunta di Negrara, Trentina, Rossignola, Barbera, Sangiovese e, in misura minima, d'uve locali non aromatiche a bacca rossa, tra le quali ritrova recente interesse l'Oselèta. L'Amarone potrebbe essere il frutto fortunato di un errore, di cui s'è poi fatto tesoro: un Recioto scappato di mano al cantiniere, che avrebbe tardato ad arrestare la fermentazione degli zuccheri. Le uve migliori e più idonee all'appassimento, sono poste ad asciugare nei fruttai con l'attento controllo della circolazione d'aria e del tasso di umidità. Sulla cosiddetta muffa nobile, la Botrytis Cinerea, le opinioni si dividono: c'è chi ritiene che, riducendo l'acidità, renda il nostro vino, alcolico e corposo, poco appetibile, mentre altri apprezzano i profumi evoluti che essa gli conferirebbe soprattutto nei tempi lunghi. I vecchi festoni d'uva appesa e i graticciati hanno in genere lasciato posto a cassette di legno o di plastica impilate, ciascuna con pochi grappoli, igieniche e di facile gestione.

A gennaio inoltrato segue la pigiatura, con le successive pratiche della vinificazione ed un affinamento in legni grandi, in tonneau o in barriques, secondo le caratteristiche delle uve e le preferenze aziendali. Consentiti i due anni dal primo dicembre dell'anno di vendemmia, almeno tre dal gennaio successivo alla raccolta dell'uva ci sembrano il minimo per domarne la forte tempra. Vino tradizionalmente da piatti importanti, dalla selvaggina ai formaggi stravecchi e piccanti, passando per una grassa e matura soppressa del Monte Baldo, da meditazione e da rilassata conversazione, oggi qualche interpretazione meno "muscolosa", giocata più sulla frutta rossa acida che sulla marmellata e le spezie, consente spazio ad abbinamenti innovativi tutti da sperimentare.