

Vino Riparte la cavalcata dell'Amarone

Il freno a una crescita troppo rapida ha funzionato: ora le vendite volano

POLEMICHE

*L'Anteprima
del 2008
senza alcune firme
prestigiose
che dissentono
dalle iniziative
del Consorzio*

La cura ha funzionato. Corre come si era fatto negli anni dal 2000 al 2011 quando si è passati da 5 a 12 milioni di bottiglie di Amarone prodotte (con a fianco il Valpolicella Ripasso che si è triplicato in un decennio per raggiungere l'incredibile traguardo delle oltre 20 milioni di bottiglie), era molto pericoloso.

Nello scorso week end, quando si è tenuta a Verona l'Anteprima Amarone, che ha aperto una affollatissima stagione delle anteprime, il presidente del Consorzio Emilio Pedron ha potuto comunicare che si è tornati in equilibrio tra domanda e offerta. Ad assorbire la super-offerta è stato soprattutto l'estero e non ha certo nuociuto il rinnovamento della bevibilità dell'Amarone che ha dimesso ormai del tutto i panni del vino pesante (talvolta persino greve) per andare a cercare freschezza e floreale, alleggerendo la complessità.

Oggi gli amaronisti si vantano di avere in mano un vino «moderno» ed è abbastanza vero.

La qualità si è allineata bene verso l'alto anche grazie ad imponenti investimenti in vigna ed anche nelle fruttate, ovvero i locali dove da sempre appassiscono i grappoli di Corvina e Corvinone, che consentono di «aggiustare» anche le annate meno felici, come appunto il 2008 che è an-

dato in degustazione proprio nel week end.

Intanto la redditività di questo vino, che sembrava destinato all'inevitabile suicidio per eccesso di crescita, rimane elevata. In un decennio il valore delle bottiglie del sistema Valpolicella è passato da 160 a 300 milioni di euro e vanta, con 18mila euro per ettaro, una delle più alte redditività della vigna.

Tutto bene dunque? Sembra proprio di no, già scorrendo il catalogo dei partecipanti alla manifestazione dedicata all'Amarone 2008. All'Anteprima sono mancate in blocco le grandi firme sia per quantità, ma soprattutto per qualità del prodotto. Le 12 aziende storiche riunite nella associazione delle Famiglie dell'Amarone d'arte, che lo scorso anno avevano in gran parte partecipato all'evento, erano tutte assenti insieme ad altri che ne hanno condiviso i motivi. Sarebbe come, esemplifichiamo per il lettore bresciano, se al Festival di Franciacorta risultassero assenti Bellavista e **Ca del Bosco** insieme a Villa, Uberti, Mosnel, Montina. Che succede? Il presidente Pedron scuote la testa. Nei momenti difficili si è tutti compatti, quando il mercato va bene (ed ora va molto bene) si crede di essere vincenti con una politica di marchio e non di territorio, dice Pedron. Le male lingue dicono che le aziende di punta si sentono defraudate dall'arrivo di molte cantine giovani.

In realtà il dissenso è «filosofico» ed è tipico di molti consorzi vini, anche di casa nostra. Sabrina Tedeschi che guida il marketing della azienda di famiglia, che è una delle Famiglie dell'Amarone salite sull'Aventino, dice che si doveva fare di più per elevare la qualità del prodot-

to anche approfittando dell'arrivo, nel 2010, della Docg. Per esempio allungando i tempi di affinamento oggi fermi a due anni. Non ha senso, inoltre, ridurre le rese di uva da portare all'appassimento sia in collina dove si fa qualità (che nel bicchiere si nota, aggiungiamo noi, eccome) che in pianura dove le vigne hanno rubato la terra al mais. Poi c'è un problema di prezzi spesso troppo bassi. Il presidente Pedron ha difeso l'offerta dell'Amarone nei supermercati, pur ammettendo che è assai contestata.

In realtà non è un dialogo tra sordi. L'Anteprima 2012 ha portato una novità rilevante riunendo le aziende per zone di produzione (sono sei in una Doc Valpolicella sterminata) per enfatizzarne le peculiarità. Così se cercata calore e tannini dolci sceglierete una cantina di Negrar, se invece amate un vino più scattante meglio scegliere le nuove zone della Valpolicella Est. Dalla Valpantena potrete aspettarvi una struttura più semplice e bevibilità più diretta.

Il difficile 2008 ha enfatizzato le diversità di clima e piovosità. Alla degustazione le differenze si notano, ma soprattutto sono una spanna sopra gli altri gli Amarone prodotti con uve di collina che regalano complessità di profumi floreali che gli Amaroni delle zone calde non hanno. Assenti i grandi nomi, e avuto la conferma dalla minuscola azienda dei



Fratelli Recchia di Negrar che piccolo è sempre bellissimo, ci siamo dedicati alle cooperative che sono le più tentate di proporre un prodotto andante e di prezzo contenuto. Ottima l'impressione sull'Amarone della Cantina Valpolicella, quella guidata da Daniele Accordini, molto personale e modernissimo l'Amarone della Cantina Valpantena, da annoverare tra i grandi l'Amarone Rocca Sveva del colosso Cantina di Soave che del resto gestisce questo prodotto in una sua piccola azienda.

Gianmichele Portieri

Le tante sorprese dell'annata 2008

■ L'Anteprima Amarone 2012 era dedicata alla produzione della vendemmia 2008, un'annata non delle più semplici nell'area della Valpolicella e nelle altre zone del Veronese interessata alla produzione. Forti infatti le differenze dell'andamento climatico anche in microzone molto vicine soprattutto per quanto attiene alla piovosità. Differenze delle quali i produttori hanno saputo tener conto portando in degustazione vini più che corretti e ricchi di sorprese positive. Si conferma ad esempio la tendenza che vuole un Amarone più morbido e dai tannini più dolci in Negrar e un vino più scattante dalle zone della Valpolicella Est



POLEMICHE

*L'Anteprima
del 2008
senza alcune firme
prestigiose
che dissentono
dalle iniziative
del Consorzio*