

## Anteprima Amarone 2013. Sette bottiglie da non perdere



Anteprima Amarone  
di Erika Mantovan

Verona, 28 gennaio 2017.

Oggi il Palazzo della Gran Guardia è vestito a festa, l'Anteprima Amarone, il consueto evento organizzato dal Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella, che anche quest'anno accende i riflettori sull'ultimo millesimo entrato in commercio, il 2013. Il commercio non è per tutti perché alcuni produttori si fanno aspettare e se a detta del Consorzio l'annata è di "qualità medio-alta" dal canto mio è media, con punte alte. Inoltre si sa che le anteprime sono delle fotografie, istantanee da rivedere quando saranno delle polaroid dai colori vintage, dal bordo ingiallito, in tutto il loro fascino unite ad un ardente entusiasmo che si riaccende e riporta al momento del primo *scatto*.

Siamo davanti a 78 cantine con 83 campioni da degustare alla cieca di cui 50 arrivano

direttamente “dalla botte”. Un confronto questo che ci porta a svelare i vini più appariscenti per pulizia, freschezza e bella prospettiva senza dimenticarsi dei calici pronti “da bere” in questo giorno di anteprima. E che piaccia o no il “gioco” del prelevare dalla botte e far assaggiare rimane comunque un buon esperimento con una sua utilità per chi è curioso e desideroso di mappare l’annata e l’attitudine dei produttori. La selezione non è mai un difetto e su 83 vini ne indichiamo solo cinque, goduriosi coperti, lussuriosi quando scoperti. E nell’andare tra i banchi di assaggio ci siamo imbattuti in qualche chicca *retrò* che merita la descrizione.



Draying

Ma prima delle note tecniche qualche altra doverosa informazione territoriale è doverosa perché tra le numerose novità quest’anno si è celebrato il debutto di un calice “istituzionale”, un modello della VDglass, in cui percepire le note vinose e potenti del grande rosso veronese. Il territorio della Valpolicella “a giudicare dai numeri, interessa sempre più i turisti che ricercano la qualità del vino nel paesaggio e nell’attenzione all’ambiente, che qui sono tutelati grazie alla certificazione “Riduci Risparmia Rispetta”



del Consorzio per la Tutela dei Vini.” Rispetto e fiducia per risparmiare e tutelare la denominazione. Questa la mission per il Consorzio e i suoi produttori che si mostrano uniti ed aperti alla condivisione e alla critica. È giusto fare un plauso per l’atteggiamento e per la splendida organizzazione della manifestazione.



Amarone 2013, sala

I top five:

- Monte del Frà - Amarone della Valpolicella Tenuta Lena di Mezzo 2013 (da botte). Naso timido che sussurra tanti fiori ed amarena. In bocca si percepisce un rigoroso lavoro di selezione delle uve. Si accoglie con piacere il gusto, di grande pulizia e freschezza che si allarga abbracciando il palato con dolcezza ed eleganza senza trascurare la propria personalità timbrata da un tannino disarmante, di carezzevole potenza.
- Tinazzi - Amarone della Valpolicella Cà de Rocchi 2013 (da bottiglia). Al naso è gioioso

con netti profumi di frutta dolce e succosa, baciata dal sole. In bocca il tannino è fitto, preciso come un righello con la polpa a farsi strada rompendo le barriere fresche che sosterranno a lungo questo vino.

- Farina - Amarone della Valpolicella 2013 (da bottiglia). Al naso si ammirano i tratti eleganti e raffinati con profumi di ciliegia e rosa damascena. La bocca ha un ritmo potente e di grande persistenza di frutto sostenuto da una solida trama tannica. Sorprendente lo sviluppo e il continuum di freschezza.

- Secondo Marco -Amarone della Valpolicella 2013 (da botte). Un naso denso ed esplosivo con confettura e punte boisé. La bocca è scioccata per l'avvolgente carezza. La beva accelera con carisma a formare un bel manto compatto. I tannini delicati spingono la frutta rossa lasciando una scia dai contorni lievemente sapidi.

- La Dama - Amarone della Valpolicella 2013 (da botte). Il naso è carico di fiori e di confettura. La bocca è completa ed ordinata in un telaio tannico fine e calibrato che si apre nel finale per dar voce ad un gusto armonioso di frutta, pertinente al naso.

Fuori anteprima:

Fumanelli 2011 - Amarone della Valpolicella. Un naso perfetto per e dame. Una goccia balsamica bagna un petalo di rosa appassita corteggiata da un dolce frutto rosso. La bocca signorile cavalca un palato voluminoso formato da una struttura compatta, in perfetto equilibrio. I tannini annodati al frutto ritornano lasciando un retrogusto fresco che richiama il lichene.

I Campi - Amarone della Valpolicella 2006 Campi Lunghi. Un naso delicato con note di mirto e ribes. La bocca affascina per il corpo piacevole unito all'aroma del succo. La beva, mai spenta, trova slancio ed equilibrio grazie alla presenza di un piacevole tannino guidato dalla freschezza.