

## Amarone 2021: da speticarsi?

LINK: <https://www.ilgolosario.it/it/amarone-2021-da-speticarsi>



A Verona, con Opera Prima, la degustazione alla cieca di 68 campioni di Amarone Equilibrio, tipicità ed eleganza: sono le parole che il Consorzio ha scelto per descrivere il millesimo 2021, che è stato presentato nello scorso week end a Verona, con Opera Prima alle Galleria Mercatali. E noi, come ogni anno, abbiamo assaggiato diligentemente alla cieca tutti i 68 campioni che il Consorzio ha messo a disposizione dei giornalisti, per una valutazione diretta. Poco prima, nella sala convegni della Camera di Commercio, prima di un talk moderato dall'ottimo Andrea Andreoli direttore di *Telenovo* sul riconoscimento Unesco, la presentazione dell'annata, che subito è stata paragonata al 2015 e al 2016, di cui conserviamo ottimi ricordi. "Il profilo del nuovo vintage - scrivono dal Consorzio in seguito alla loro pre-degustazione - riflette un'integrazione completa delle componenti sensoriali (soprattutto

quelle gustative e retroolfattive), un ottimo equilibrio derivante dalla gestione dell'appassimento e dalla finezza dell'affinamento, oltre a una struttura elegante con solide prospettive in termini di invecchiamento". E ancora: "Il 2021 è stato un anno complesso, caratterizzato da una prima fase fredda con gelate primaverili e da una seconda segnata da siccità e caldo estivo. Una sfida affrontata con successo grazie alla resistenza del vigneto e alla competenza dei viticoltori, che hanno ottenuto uve sane, equilibrate e di elevata qualità, segno della forza del territorio anche nelle annate più difficili. In particolare, dal punto di vista climatico, l'annata viticola 2021 è iniziata in ritardo a causa di un clima più freddo del solito che ha rallentato il risveglio della pianta, iniziato solo dopo la prima decade di aprile. Il germogliamento è stato complessivamente omogeno all'interno dei

vigneti e solo in alcune aree circoscritte le gelate primaverili dei primi giorni di aprile hanno lasciato il segno, causando danni limitati. Maggio è stato molto piovoso e decisivo per la gestione nella vigna della peronospora mentre la fioritura - avvenuta tra il 5 e il 10 giugno - si è svolta regolarmente grazie a condizioni calde e secche e a un'ottima disponibilità idrica accumulata nel mese precedente. In questa fase la peronospora è rimasta sotto controllo mentre l'oidio ha richiesto maggiore attenzione in particolare nell'ultima decade di giugno. L'invasione è avvenuta a metà agosto (anch'essa in ritardo) in un contesto di piogge scarse che ha causato stress idrico in alcuni vigneti. Il mese di settembre è stato caldo e asciutto, consentendo alla vendemmia di riallinearsi ai tempi storici e garantendo così uve in ottimo stato sanitario. La maturazione, variabile a seconda delle zone, è stata complessivamente più lenta

ma di elevata qualità, con una buona integrità aromatica, un'ottima maturazione fenolica e dotazioni antocianiche superiori al 2020. In fruttaio le uve sono state monitorate con attenzione per zona e varietà, sia nelle tecniche della messa a riposo sia nel mantenimento della qualità sanitaria. Un autunno più fresco della media ha favorito un appassimento lento, portando a ottime concentrazioni zuccherine e polifenoliche e allo sviluppo di precursori aromatici, preludio a una lenta trasformazione in cantina e alla nascita dell'Amarone." **ALCUNE NOTIZIE DAL MONDO VALPOLICELLA** La prima notizia riguarda la candidatura della Valpolicella a Patrimonio Unesco che riguarda la tecnica di appassimento e di messa a riposo dell'Amarone. Un'esperienza - ha detto il presidente Marchesini che ha portato a definire più precisamente il territorio della Valpolicella - Entro il prossimo mese di marzo il ministero per la Cultura dovrebbe esprimersi. Per l'annata 2021 si parla di 4,5 milioni di bottiglie con luci e ombre sui mercati esteri: importatori di vino americani in recessione per via dei dazi americani al Canada, ma buone premesse da Brasile (che

era il secondo mercato estero per l'Amarone) e altri paesi dell'America Latina, oltreché India. Altra notizia è che Verona avrebbe il 15% dei terreni dedicati alla produzione di Valpolicella. Infine, una digressione sulla temperatura di servizio che deve cambiare, perché con temperature canoniche troppo alte dice Marchesini: "Rischiamo di perdere mesi di mercato". **LA NOSTRA VALUTAZIONE DEL MILLESIMO 2021** Detto questo, è interessante percepire come alla qualità dell'Amarone contribuiscano non solo i fattori climatici sulla vigna, ma anche quelli dell'appassimento. Il tutto, condito dall'esperienza dei vinnaioli (il temine è di Veronelli, che oggi 2 febbraio avrebbe compiuto 100 anni) che, a detta nostra, dopo gli assaggi, hanno trovato una generale coerenza. Ma di che genere? Gli Amarone muscolosi del passato sembrano archiviati, ma non la complessità, che invece si mostra in questa annata che regala note fruttate molto franche, tannini già ben integrati per giungere, e lo confermiamo in toto, a quel termine, "eleganza", che è il leit motiv del millesimo. E se qualcuno temeva per gli Amarone snaturati per mancanza di alcol e potenza, si dovrà ricredere, perché questa annata è

decisamente un test di quello che si intende per futuro della Docg. Ora, nella degustazione noi abbiamo trovato tanta soddisfazione generale, benché i giudizi sui campioni da botte siano da considerare parziali, anche se indicativi della buona riuscita dell'annata. Via dunque con i nostri assaggi. **TENUTA SANTA MARIA - Arbizzano - Santa Maria (Vr)** Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2021 Altra cantina interessante e non da oggi che in botte conserva questa riserva di Amarone Classico voluta da Gaetano Bertani. Il naso è tenue, ma poi esplode con la frutta fresca. In bocca entusiasma con tannini ben presenti, integrati. **TENUTA VILLA BELLINI - Arbizzano - Santa Maria (Vr)** Amarone della Valpolicella DOCG Classico Centenarie 2021 Elegante è la parola di questo Amarone classico coerente, che assaggeremo solo nel 2028. Si tratta della riserva "Centenarie", il cui millesimo 2016, quest'anno, svettava fra i Top Hundred 2025 (e qui vi sveliamo anche una nota backstage, ovvero era fra i 3 candidati per essere anche TOP DEI TOP, tanto era buono). Detto questo, riteniamo saggia la decisione di aspettare. Ha un naso quasi metallico e poi ti offre frutta e mosto fiore. In bocca il tannino

fresco e amaricante. E noi lo aspettiamo, perché la sua maturazione, lenta, sarà spettacolare. BOTTEGA SPA - Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) Amarone della Valpolicella DOCG "II Vino degli Dei" 2021 Ci è piaciuto molto questo Amarone, che ha raggiunto le nostre semifinali. Rosso rubino con sfumature granata, ha intenso bouquet di frutta rossa, con note di marasca, prugna e ribes, sentori di noce moscata e cioccolato, mentre in bocca è pieno, rotondo, di grande corpo. Già in commercio. MONTEZOVO - Caprino Veronese (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG 2021 Colore rubino intenso. Naso che ricorda la frutta matura e le ciliegie sotto spirito, con sentori speziati, tra cui spicca la cannella, e note di liquirizia, mentre al palato è caldo, con tannini raffinati e finale corrispondente. Esce a marzo 2026. BENNATI - Cazzano di Tramigna (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 Il naso è molto intenso, pieno, con una nuance barricosa, che si avverte nettamente. Tuttavia in bocca è graffiante, setoso, con tannini fini. È già in commercio, ma qualche tempo di affinamento in bottiglia forse gli gioverebbe. VILLA CANESTRARI - Colognola ai

Colli (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG "Phanos" 2021 Amarone "Phanos", segnatevi questo nome, perché è già in commercio. Ed è uno dei campioni che più ci sono piaciuti, avendo anche ottenuto i nostri \*\*\*\*. È piacevolissimo, già con quel naso ematico e "pelliccioso". Ha grande forza, equilibrio. Questo si è emblema di eleganza, con una perfetta integrazione fra acidità e tannini. Può dirsi un altro campione interprete assoluto dell'annata? Sì! ALBINO ARMANI NEL VINO DAL 1607 - Dolcè (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 Da questa cantina, che è indirizzo della nostra predilezione, l'ennesima conferma, con questo "Classico" che è salito sul podio, dei nostri tre migliori assaggi, con 5 asterischi! Dal colore rubino intenso, ha note di frutta matura, spezie scure, richiami di cioccolato e caffè. Il sorso stupisce per l'inaspettata freschezza, tipica dei vini di alta collina, l'equilibrio e il carattere del tannino, e la persistenza aromatico. Bravo Albino, non sbagli un colpo! ACCORDINI STEFANO - Fumane (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Acinatico" 2021 Ha raggiunto le finali questo mitico "Acinatico" già in commercio. Rubino con sfumature granate, al naso

ha eleganti sentori di amarena, frutta surmatura e spezie, mentre al palato ha struttura e complessità, con sorso vellutato e persistente. GERARDO CESARI - Fumane (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 I cambiamenti che ha vissuto questa cantina non hanno minimamente influito sul lavoro fatto in vigna e cantina. Questo Amarone, per noi semifinalista, e già in commercio, ha colore rubino con riflessi porpora, ha bouquet con note di frutta rossa, sentori speziati e minerali, gusto caldo, sapido, pieno, con finale di lunga persistenza. SECONDO MARCO - Fumane (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 Quante volte l'Amarone classico di Marco Speri ha ottenuto il massimo dei nostri riconoscimenti. Lui è bravissimo, anche ad aspettare, visto che questo campione da botte sarà a disposizione solo nel 2028. Ma già lo immagini con le sue note tenui di frutta e di fiori, dove c'è una confettura sottile e non imponente. In bocca l'acidità è invece imponente, con un bel corpo e i tannini ancora verdi che infatti suggeriscono di aspettare. COSTA ARÈNTE - Grezzana (Vr) Amarone della Valpolicella DOCG

Valpantena 2021 Di questa cantina che è orgoglio della Valpantena, abbiamo assaggiato un campione da botte, e l'assaggio dice che è saggia la scelta di metterlo in commercio nel 2027. Rubino tendente al gran