

Amarone: c'era una volta l'old style

06/02/2020 Nessun commento Scritto da Corinna Giancesini

✓ Mi piace 559

👍 Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Anteprima Amarone: l'annata 2016 ha svelato parecchie belle sorprese.

(https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2020/02/IMG_20200201_095620-scaled.jpg) Sicuro di sé. Se l'Amarone 2016 fosse una persona è così che si potrebbe descrivere il suo carattere. Nel corso di Anteprima Amarone abbiamo assaggiato alla cieca 54 Amarone, riscontrando in parecchi vini una verve che da diversi anni non si ritrovava nel calice.

Spesso, parlando di Amarone, si divide lo stile di questo vino in "old style" e "new style", volendo intendere con questi termini il periodo prima e dopo l'avvento di Parker nella critica enologica.

L'influenza sul mercato del critico americano è stata tale da spostare l'Amarone verso una struttura sempre più potente, fatta di molto alcol, grande sostanza estrattiva, forte influenza del legno e alto residuo zuccherino.

Nel corso degli ultimi anni, però, complice il cambiamento dei gusti del mercato che ricerca vini sempre più bevibili e meno strutturati, abbiamo assistito ad un'inversione di tendenza piuttosto brusca, una sorta di cura dimagrante, che però a sua volta ha rischiato di snaturare l'Amarone, rendendolo fin troppo esile e beverino (se volete potete leggere a riguardo l'articolo che abbiamo pubblicato lo scorso anno su Anteprima Amarone 2015 cliccando qui)

(<https://www.slowfood.it/slowine/amarone-dove-vai/>). Nemmeno questa era la strada giusta.

In base a questi primi assaggi dell'annata 2016 ci sembra di capire che finalmente l'Amarone stia, dopo tanto peregrinare, come Ulisse, ritrovando le sue origini.

L'annata 2016 ha visto alternarsi in buon equilibrio pioggia e sole e, nei mesi dedicati all'appassimento dell'uva, ha goduto di un calo graduale delle temperature, permettendo agli acini di perdere peso in modo regolare e favorendo un buon accumulo di zuccheri e di sostanze coloranti, ma soprattutto di aromi che vanno a comporre il corredo gusto-olfattivo del vino.

Un bell'aiuto per ritrovare la strada di casa, quindi, è arrivato da Madre Natura. Ma è giusto e doveroso rendere merito ai produttori che l'Amarone lo fanno e che stanno maturando una coscienza sempre più forte della sua unicità, comprendendo che l'identità di questo vino va protetta dalle pericolose bizzarrie del mercato, moderne sirene che spesso irretiscono chi produce il vino.

(https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2020/02/Draying2-scaled.jpg)

I vignaioli stanno imparando sempre meglio a gestire le problematiche del cambio climatico in campo, in fruttai e in cantina, investendo energie ed attenzione in tutte le fasi della lavorazione. Il loro impegno li premia alla prova del calice: il frutto è concentrato e polposo, l'alcolicità è avvolgente, ma non predominante, la struttura acido-tannica è solida, il lavoro del legno è sotteso, il residuo zuccherino davvero basso.

Tutto ciò fa dell'Amarone 2016 un giovane scalpitante, pieno di energia, con una lunga strada davanti, ma già molto sicuro di sé. Riscoprire le proprie origini e scegliere di rimanere fedeli a se stessi: forse è proprio questa la strada giusta. Buon ritorno a casa, Amarone!

Molti sono stati gli assaggi degni di nota in questa anteprima, riportiamo qui quelli che si sono distinti particolarmente. Per la grande eleganza: Bertani, Fattori, Giovanni Ederle, Albino Armani, Accordini Stefano, Tenuta Chiccheri. Per il forte carattere (un po' sferzanti oggi, ma col tempo si faranno): Roccolo Grassi, Secondo Marco, Zanoni Pietro, Gamba, Vigneti di Ettore, Zyme, Giacomo Montresor.

0 Commenti

Slowine

1 Accedi ▾

Consiglia 1

Tweet

Condividi

Ordina dal più recente ▾



Inizia la discussione...

ENTRA CON



O REGISTRATI SU DISQUS (?)

Nome

Commenta per primo.

✉ Iscriviti Aggiungi Disqus al tuo sito web Aggiungi Disqus Aggiungi

Privacy Policy di Disqus [normativa sulla privacy](#) [Privacy](#)

DISQUS