



Amarone Opera Prima, la consapevolezza c'è, i calici rincorrono

di Eugenia Torelli | 12 Febbraio 2024

I calici di Amarone 2019, degustati alla cieca ad Amarone Opera Prima, sembrano in gran parte orientarsi su morbidezze e concentrazioni, mentre la sfida dei mercati attende una svolta.

Mercato dei vini rossi in calo, nuovi consumatori con gusti e abitudini diverse, consumatori acquisiti che – per questioni anche anagrafiche – diminuiscono. Di fronte a questo scenario, **in Valpolicella c'è la consapevolezza che un'evoluzione sia necessaria** per riconfermare il posizionamento del proprio vino di punta. In questo senso il convegno di apertura dell'evento **Amarone Opera Prima** (Verona, 2-4 febbraio) ha fornito un'analisi molto chiara della situazione, tanto dei mercati quanto della denominazione. Va tutto bene? No, e ha poco senso raccontarsi delle favole. L'approccio più sensato consiste nell'informarsi e nello studiare attentamente ciò che sta succedendo, per capire come reagire e come evolversi.

Stando ai dati diffusi dal presidente del **Consorzio Tutela Vini Valpolicella Christian Marchesini**, nel 2023 "si sono raggiunti 14,3 milioni di bottiglie, con un calo dell'11%" rispetto all'anno precedente e secondo i dati elaborati dall'osservatorio di Unione Italiana Vini, **nel 2023 l'Amarone ha subito una battuta d'arresto nei volumi dell'export pari a -12%**. Controbilanciano il **valore dello sfuso**, che per l'Amarone non è mai stato così alto (11€/litro) e **giacenze sotto controllo** pari a 4 milioni di bottiglie.

Sebbene le cifre non siano generalmente clementi con i vini rossi, alcuni possibili **spunti di azione sui mercati** li fornisce la stessa indagine svolta da UIV per il consorzio. Secondo **Carlo Flamini**, responsabile dell'osservatorio, negli Usa bisogna ripartire proprio dalla fascia di prezzo che è cresciuta – quella sopra il 25 dollari a bottiglia all'ingrosso – *“dimenticando il concetto di rosso da mass market e coltivando forti valori di identità e coerenza territoriale e stilistica”*. Allo stesso modo bisognerebbe insistere su quei **mercati che hanno dimostrato di avere ancora margine di crescita**. *“Si registra una crescita soprattutto nel Midwest e nelle zone più a Sud, ad esempio in Texas. Si tratta di zone finora meno battute dal vino italiano. È necessario quindi individuare nicchie di consumo, fare ricerche di mercato e scelte mirate per capire dove puntare e andare a conquistare consumatori dove finora non si era pensato di farlo”*, suggerisce. E aggiunge, *“più che alla salute, sarebbe meglio agganciare il vino a un **benessere spirituale**, perché è questo che cercano i consumatori a livello mondiale nel consumo di vino”*.

Arriva invece dall'interno della denominazione l'analisi del vicepresidente del Consorzio e Master of Wine **Andrea Lonardi**, secondo cui *“siamo di fronte a un territorio che è stato poco studiato e che deve colmare un gap culturale. Abbiamo una serie di **vitigni** che è stata ancora poco studiata, **selezioni massali e clonali** che dovrebbero essere studiate e che potrebbero portare un miglioramento in termini di alcolicità. Fin qui abbiamo innovato in termini quantitativi ma non qualitativi”*. I dati sull'aumento della superficie vitata in Valpolicella parlano chiaro, dai 4.800 ettari del 1997 si è passati agli oltre 8.500 del 2022, con un relativo aumento in termini di imbottigliato. Anche lo stesso **processo dell'appassimento** merita una riconsiderazione e un **maggior approfondimento scientifico**. *“La quantità di uve messe a riposo è aumentata da 492% in 20 anni”*, ha detto **Lonardi**. *“Dobbiamo fare uno zoom out dall'appassimento e rimettere al centro la tecnica, il suolo, il vitigno e le persone. Se lo facciamo uscirà un vino che è molto diverso da quello che stiamo facendo oggi e che ha profondo legame territoriale. Il prestigio si guadagna attraverso l'identità”*.

AMARONE OPERA PRIMA, DOVE VANNO I CALICI DELL'ANNATA 2019

L'agricoltura ha i propri tempi, lo sappiamo, e il vino non può che prolungarli, soprattutto quando si parla di Amarone della Valpolicella, che arriva in commercio a circa 3 anni dalla vendemmia (secondo disciplinare *“invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve”*). Va da sé che, mentre si ragiona di consapevolezze di mercato, nei calici c'è il vino dell'ultima annata precedente al covid e a tutta una serie di altri avvenimenti, che hanno avuto un certo peso nel determinare l'attuale situazione dei mercati a livello globale. E dunque la *new wave* evidenziata da **Filippo Bartolotta** in masterclass sembra di là da venire.

Quello che appare, dopo l'assaggio alla cieca dei 73 campioni di annata 2019 ad Amarone Opera Prima, è che la maggior parte dei vini cerca **ancora concentrazione e zuccheri**. C'è una serie di produttori i cui vini hanno uno **stile più snello** e dinamico, giocato sul frutto, meno morbidezze, caratteristiche più varietali e ridotto impatto del legno. Per intenderci, non è che ci sia una rivoluzione in corso, i produttori in questione hanno lo stesso stile più o meno da sempre, chi da 10, chi da 50 anni. Parlando delle aziende in manifestazione, si possono facilmente elencare **Bertani, Secondo Marco, Terre di Leone, Novaia, Valentina Cubi, Corte Sant'Alda**. Poi ci sono alcune **aziende che negli ultimi anni hanno snellito** i propri Amarone, i cui assaggi sono cambiati. Questo rileviamo dai calici di **Fattori, La Collina dei Ciliegi, Bolla, Cantine di Verona Sca, Zymé**. Ci sono infine una serie di aziende più giovani (viticoltori che adesso imbottigliano, aziende che hanno cambiato proprietà, nuove aziende ecc), che da subito stanno mostrando un approccio meno incline alle morbidezze. Alcuni esempi sono **Contrada Palui** – probabilmente la rivelazione di questa anteprima – **Sabaini, Villa Bellini e Roccolo Callisto**.

Queste le considerazioni in termini di stile, al netto degli assaggi. Quali saranno le prossime scelte dei produttori, solo i produttori stessi possono dirlo. **Mettersi in discussione richiede coraggio**, almeno quanto quello che ha avuto il Consorzio nel comunicare apertamente le sfide che attendono il suo vino principe. È raro, ma è quello che dovrebbe fare un consorzio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ecco di seguito gli assaggi che sono sembrati più convincenti in questa edizione tra gli Amarone già disponibili in commercio (di qualunque stile si tratti). In chiusura, le prove da botte che sono sembrate più promettenti.

Contrada Palui – Amarone della Valpolicella Docg 2019

Bacca di rosa canina, visciola, dolcezza di frutto appena accennata tra richiami asprigni. In bocca è fresco, scattante, salato. Un sorso dinamico, di quelli che scorrono rapidamente per poi farsi ribere. Niente asprezze, per un palato davvero ben calibrato. Buono.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ecco di seguito gli assaggi che sono sembrati più convincenti in questa edizione tra gli Amarone già disponibili in commercio (di qualunque stile si tratti). In chiusura, le prove da botte che sono sembrate più promettenti.

Bertani – Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2019

Naso di salsedine e visciola, che ancora deve ben assestarsi ma già risulta espressivo. Il sorso è tagliente, secco e culmina in un finale austero e pulito.

Bolla – Le Origini, Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2019

Composta di prugne, un accenno di vaniglia e sfumature iodate, che precedono un sorso secco e dall'acidità vivace, ben bilanciato dalla texture vellutata. Il tannino si fa più assertivo sul finale, si smusserà con il tempo.

Bottega – Il vino degli dei, Amarone della Valpolicella Docg 2019

Per gli amanti delle dolcezze. Naso di amarena sciroppata, erbe macerate, menta piperita. Al palato freschezza e piccantezza. Un sorso un po' appesantito dalle morbidezze, ma nel complesso godibile.

Ca' dei Frati – Pietro Dal Cero, Amarone della Valpolicella Docg 2019

Bouquet di composta di ciliegie, un filo di vaniglia, poi pepe, che si ritrova anche al palato. In bocca freschezza, un frutto polposo e una tendenza verso le morbidezze.

Cantina di Illasi – Amarone della Valpolicella Docg 2019

Ciliegia sotto spirito, dolcezza, ginepro e una punta di erbe officinali anticipano un sorso pepato e molto caldo, fresco, che oscilla tra una lieve sensazione amaricante e le morbidezze. Caffè e tostature sul finale. Per chi ha il dente dolce, un calice da provare.

Cantine di Verona – Torre del Falasco, Amarone della Valpolicella Docg 2019

Naso balsamico, tra la mentuccia e la visciola. Al palato freschezza, piccantezza, calore e un finale che chiama l'uva passa. La giusta snellezza, anche se con un'inclinazione verso le morbidezze.

Contrada Palui – Amarone della Valpolicella Docg 2019

Bacca di rosa canina, visciola, dolcezza di frutto appena accennata tra richiami asprigni. In bocca è fresco, scattante, salato. Un sorso dinamico, di quelli che scorrono rapidamente per poi farsi ribere. Niente asprezze, per un palato davvero ben calibrato. Buono.