

## L'Amarone delle Famiglie Storiche nel calice, a Vinitaly, per brindare al futuro della Valpolicella

Con le annate dalla 2004 alla 2016, il racconto di un "fine and contemporary wine", mentre si avvicina la pace con il Consorzio della Valpolicella



Tredici vini e 9 annate: una assaggio di Amarone che dimostra - ancora una volta - quanto il "re" della Valpolicella nell'interpretazione delle Famiglie Storiche sia in grado di invecchiare, rispettando i criteri di fine wine riconosciuti a livello mondiale e posizionandosi allo stesso tempo tra i vini contemporanei che il mercato richiede. Alla degustazione - condotta dalla scrittrice ed educatrice internazionale di vino Michaela Morris - hanno partecipato le 13 cantine dell'associazione (Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini, Villa Rizzardi e Zenato), oggi guidata da Pierangelo Tommasi, che insieme possono contare su 800 ettari totali di Amarone e 2,3 milioni di bottiglie vendute (che rappresentano il 15% del totale di Amarone della Valpolicella venduto), per un valore di 81 milioni di euro (il 23% del mercato di Amarone della Valpolicella) e un prezzo a bottiglia medio di 35,20 euro, esportato per il 68,5% (negli Stati Uniti, Canada, Germania, Paesi Scandinavi e Regno Unito) e il restante in Italia. Famiglie che, da quanto apprende WineNews, sono sempre più vicine alla "pace" con il Consorzio Vini della Valpolicella, dopo le frizioni vissute negli ultimi anni, finite anche in tribunale, in un quadro che nessuna delle due parti pare più intenzionata a portare avanti, e con un clima più disteso tra i due interlocutori, aiutato dal passare del tempo e dovuto evidentemente al reciproco riconoscimento dei ruoli all'interno della denominazione. Un pezzo importante di Valpolicella, quello rappresentato dall'associazione delle Famiglie, nata nel 2009 con la volontà di farsi promotrice di un territorio in cui opera da anni a livello familiare, che ha contribuito a far crescere e conoscere nel mondo. Cercando di rimanere il più possibile fedeli al rispetto delle tradizioni tramandate dalla generazioni precedenti e tentando, allo stesso tempo, di innovare e supportare il proprio operato con le attuali conoscenze scientifiche. Essere promotori della Valpolicella, dei suoi vini d'eccellenza, della sua cultura e della sua radicale trasformazione agricola ed economica avvenuta negli ultimi 40 anni, è un

obiettivo che le Famiglie Storiche e il Consorzio, in fin dei conti, condividono e che possono portare avanti congiuntamente per il bene del territorio stesso. Forti di un vino come l'Amarone, che soddisfa pienamente i criteri di contemporaneità e di fine wine secondo parametri condivisi dai massimi esperti di vino. La contemporaneità è garantita dal tempo, quello necessario per l'uva ad acquisire tutte le caratteristiche necessarie a diventare un vino così strutturato, e dall'equilibrio, quello che riesce a riproporre in bocca un sorso perfettamente bilanciato tra struttura, frutta e acidità. Anche la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente sono parametri che rendono l'Amarone un vino contemporaneo, criterio richiesto anche da un fine wine, insieme alla relazione produttore-territorio, alla riconoscibilità, alla capacità di suscitare emozioni e di possedere equilibrio, armonia e complessità.

Queste caratteristiche - con gli inevitabili punti di forza e debolezza dovuti all'influenza delle annate e all'interpretazione dell'uomo - sono state riconoscibili nei vini della degustazione, assaggiati in quest'ordine: Guerrieri Rizzardi, Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi Riserva 2016; Torre d'Orti, Amarone della Valpolicella 2015; Tenuta Sant'Antonio, Amarone della Valpolicella Lillium Est Riserva 2012; Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico Fieramonte Riserva 2012; Masi, Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 2011; Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico De Buris Riserva 2010; Musella, Amarone della Valpolicella Riserva 2010; Begali, Amarone della Valpolicella Monte Classico Cà Bianca 2009; Venturini, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2009; Brigaldara, Amarone della Valpolicella Riserva 2007; Zenato, Amarone della Valpolicella Sergio Zenato Riserva 2007; Tedeschi, Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2005; e Speri, Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano 2004.

