



Pubblicazione: Passione Gourmet
Luogo: Italia
Data: 9 agosto 2023

PASSIONE GOURMET



IL TOP WINE GENERATO DA UN ERRORE

Una storia affascinante quella dell'**Amarone**, top wine leggendario, capace di conquistare il cuore di wine lovers, collezionisti e Premi Nobel, le cui origini riportano al 1936 quando in una cantina di **Negrar** venne ritrovata una botte di Recioto dimenticata. Il trascorrere del tempo aveva fatto evolvere il vino da dolce ad amaro, creando qualcosa di altrettanto prezioso, generando un vino secco, tannico, di straordinaria profondità e potenza.

I brand vitivinicoli veronesi seppero cogliere l'attimo, dedicandosi con attenzione a questa scoperta, portando l'**Amarone** nei primi anni '50 a conoscenza degli appassionati, contribuendo all'affermazione di un grande vino italiano oggi famoso del mondo. La zona di produzione dell'**Amarone della Valpolicella DOP** comprende, in parte o del tutto, il territorio di 19 comuni in provincia di **Verona**, dove si possono coltivare le uve Corvina, Rondinella, Corvinone e un 25% di vitigni veronesi a bacca nera, una volta raccolte a mano le uve, seguirà l'appassimento nei fruttai per 120 giorni, la vinificazione e una lenta maturazione, capace di conferire l'elevato grado alcolico e quel sapore secco così unico. Il lungo invecchiamento, che può protrarsi per anni o anche decenni, produce un vino da meditazione di elevato pregio, che crea un'aspettativa altissima nel consumatore, mentre il food pairing vira decisamente verso piatti di selvaggina, stufati, stracotti e formaggi a lunga stagionatura.

Estimatori? Tra tutti **Gabriele D'Annunzio** che al **12 Apostoli** di Verona, prediligeva le cantine di Amarone (allora chiamato Acinatico), consigliato dal ristoratore **Antonio Gioco** e al termine di ogni cena se ne portava a casa qualcuna da porre al sicuro nella cantina del Vittoriale. Anche **Ernest Hemingway** conoscerà il **Valpolicella** e l'**Amarone** al **12 Apostoli**, alla **Bottega del vino** di Verona e successivamente alla **Locanda Cipriani** di Venezia, durante la stesura di "Addio alle armi", diventandone un assiduo estimatore. "L'Amarone era la sua medicina preferita", confermerà in un'intervista Antonio Gioco. Un'indagine su un campione di 1000 consumatori, commissionata dal Consorzio tutela vini **Valpolicella** a Nomisma Wine Monitor, pubblicata lo scorso febbraio, attesta la buona salute del celebrato vino veronese. Il 2021 è stato un anno eccezionale per le vendite, mentre il 2022 è servito a consolidare, sono calati i volumi e cresciuti i valori delle vendite di Amarone in Italia e nel mondo, confermando l'autorevolezza nello scenario enologico internazionale. Oltre la metà del fatturato totale (circa 350 milioni di euro) arriva dalla ristorazione, il 43% degli italiani consuma vini Valpolicella al ristorante, mentre l'annata '22 è stata la seconda più proficua del decennio, con oltre 17 milioni di bottiglie vendute. I mercati esteri apprezzano il top wine veronese, in particolare gli Stati Uniti che nel 2022 hanno avuto un incremento del 24%, a cui seguono Canada (+16%) e Svizzera (+2%). Un rapporto ritenuto 'privilegiato' nel 51% dei casi, quello tra clienti e Amarone, che si stappa in occasioni speciali o formali (28%).

Una bottiglia con cui celebrare un evento da ricordare anche per me. Quando devo festeggiare scelgo uno dei miei preferiti, l'**Amarone Docg Riserva Sergio Zenato**, espressivo di un lavoro importante fatto in oltre sessant'anni di duro lavoro, da questa famiglia di appassionati produttori. Sergio Zenato ha indicato la strada, iniziando a produrre vino nel 1960, a San Benedetto di Lugana, insieme alla moglie Carla, a cui trent'anni dopo è seguita l'acquisizione dei terreni in Valpolicella e l'ingresso in azienda dei figli Alberto e Nadia, che oggi amministrano 95 ettari totali. Verdi filari rigogliosi distribuiti nel cuore della Valpolicella classica, dove i popoli che hanno dominato questi luoghi, gli ordini monastici e le dinastie nobili che si sono succedute, hanno sempre coltivato uva e prodotto vino. Terreni vocati di cui Sergio Zenato aveva pensato anche l'architettura dei vigneti, indicando la direzione dei filari, perché ricevessero tutta l'aria, l'acqua e il sole necessari. L'**Amarone Docg Riserva Sergio Zenato** è un grande vino, destinato a palati raffinati, realizzato solamente nelle migliori annate, selezionando le uve delle vigne più antiche della zona classica della **Valpolicella** nel comune di Sant'Ambrogio. Il lungo affinamento di almeno 4 anni in botti di rovere di Slavonia, che può arrivare fino a vent'anni, caratterizza un Amarone fortemente identitario ma moderno, che racconta senza incertezze l'unicità di questi luoghi.