

Amarone



Uno dei vini italiani che il mondo ci invidia.

L'amaro è la principale caratteristica di questo vino rosso veronese che ebbe origine, sembra per cause accidentali, dal Recioto.

L'Amarone della Valpolicella, insieme al Brunello di Montalcino, rappresenta uno dei migliori vini italiani.

Una leggenda narra che un produttore di Recioto, un anno dimenticò di aver messo a fermentare delle uve appassite di Corvinia, Rondinella e Molinara, e il risultato fu che a seguito della lunga fermentazione il vino divenne secco. Tutti gli zuccheri si erano trasformati in alcol facendo perdere al vino Recioto la dolcezza che lo contraddistingueva. In contrapposizione a ciò che si aspettava come risultato finale, decise di chiamarlo Amarone. Ci volle del tempo prima che il vino fosse perfezionato e reso delle caratteristiche oggi riscontrabili. La prima etichetta di Amarone messa in commercio è del 1938 dalla cantina sociale di Negrar, la quale in una lettera di spedizione del 1942 usa la descrizione "Fiaschetti di Amarone 1938".

Sicuramente l'Amarone ha radici più antiche.

Cassiodoro, nei primi del 500 parla di "Acinatico della Valpolicella" e molti ritengono si riferisse al "recchiotto amaro". Nel 1845 a Parigi, alcuni assaggiatori francesi su una partita di vino denominata "Rosso Austero Costa Calda" di San Vito di Negrar, invecchiato 11 anni, emisero il seguente giudizio: supremo vino d'Italia preferibile a diversi Bordeaux ed Hermitage. L'anno ufficiale della commercializzazione dell'Amarone, risale però solo al 1953

L'Amarone viene prodotto da viticoltori con grandi capacità ed esperienza, quelle necessarie a realizzare il dovuto appassimento delle uve e la corretta procedura di fermentazione

Le uve raccolte, nelle prime due settimane di ottobre, vengono selezionate ed i grappoli spargoli sono messi sui graticci per l'appassimento.

I graticci sono inpilati e sistemati nei fruttai. La dislocazione dei fruttai deve consentire la giusta areazione ed il riparo dall'umidità. Negli ultimi anni per far fronte ad inconvenienti legati al clima, molti fruttai sono stati dotati di impianto termocondizionato.

L'appassimento ha durata di circa quattro mesi a seconda dell'annata e le conseguenze dell'appassimento si evidenziano dall'avvizzimento degli acini e la perdita di peso dei grappoli dell'uva. Verso gli inizi di febbraio l'uva viene pigiata ed il mosto viene messo a fermentare a contatto con le bucce. La lunga e lenta fermentazione consente la trasformazione dello zucchero in alcol e la macerazione delle bucce. Solo se la presenza di zucchero, alla fine della fermentazione, sarà inferiore al 4% per litro, potrà chiamarsi Amarone.

La gradazione alcolica minima deve raggiungere almeno i 14°.

Prima di essere messo in commercio devono essere trascorsi almeno due anni dal primo dicembre dell'anno della vendemmia e quattro anni per la tipologia Riserva.

Per un lungo periodo il vino viene affinato in grandi botti di legno o in barrique.



SERVIZIO: strappato almeno due ore prima del servizio o meglio se scaraffato, l'Amarone va servito in bicchieri a calice tipo Ballon con stelo lungo.

Si consiglia di abbinarlo con piatti a base di carni rosse, di cavallo (la classica pastissada de caval veronese) di asino (stracotto di asina) manzo, selvaggina, pollame nobile, anitra, oca o faraona.

E' un magnifico vino da formaggio stagionato, ancora morbido e non piccante.

Si può accostare molto bene alle elaborate preparazioni della cucina orientale spesso realizzate in agro dolce.

Franco Tacconelli