

La nuova strada dell'Amarone: finezza, eleganza e grande bevibilità

scritto da Riccardo Isola | 04/02/2024



Ad Amarone Opera Prima 2024 è stata degustata l'annata 2019 che evidenzia una nuova via per il futuro del simbolo enico della Valpolicella. Crescono, infatti, le interpretazioni in linea con un cambiamento dei gusti e degli stili di acquisto

C'è una nuova direzione in tema di grandi rossi italiani. Tra questi anche quella della **Valpolicella** aristocratica. La **nuova strada dell'Amarone**, infatti, parla oggi sempre di più di finezza, eleganza e grande bevibilità.

Amarone Opera Prima 2024: un cambiamento di rotta?

Questa è la via tracciata per il futuro del simbolo enico della Valpolicella. Lo attesta il **millesimo 2019 presentato in Opera Prima** nei giorni scorsi a Verona. Una batteria di una settantina di etichette degustate quest'anno che disegnano una grammatica del sorso, sempre più nuova, emotiva ed espressione autentica del terroir contemporaneo.

C'è un evidente e puntiforme **variazione del lessico tradizionale dell'Amarone**. Di fatto questo millesimo ne è lo spartiacque. Crescono infatti le interpretazioni che vanno in linea con un cambiamento dei gusti e degli stili di acquisto, non solo nel mercato nazionale ma anche, e sempre di più, in quello internazionale.



Le degustazioni effettuate a Amarone Opera Prima 2024 (Foto © Riccardo Isola).

Un'annata, la 2019, sorridente e che si cristallizza in sorsi che si assottigliano nelle loro silhouette organolettiche. Si respira più Mediterraneo e meno concentrazione. Si palesa una **freschissima sapidità con sferzate minerali molto particolari...** a discapito del muscolo e dell'estrazione. Rimangono, ovviamente, ancora presenti *old linguistic styles* che parlano di storia e radice territoriale. Ma la strada sembra iniziare a cambiare la sua traiettoria disegnata su direttrici che parlano di bevibilità, finezza e appunto eleganza.

La situazione dell'Amarone sui mercati

L'Amarone sta cambiando pelle e stile. Una rivoluzione nel passo e nella geometria plastico-liquida che sono tanto più necessarie quanto inevitabili visto che, nel 2023, uno dei simboli del made in Italy in calice, l'Amarone, ha subito una battuta d'arresto nei volumi esportati (-12%).

Un **calo innescato da una riduzione dei consumi** e che non risparmia, soprattutto, l'universo dei rossi. In Usa (-9%), in Canada (-17%), da noi (-5%). Numeri che lanciano un primo campanello d'allarme e che per il presidente del Consorzio, **Christian Marchesini**

«...è figlio di un mix di fattori generazionali, etnici e climatici, le preferenze si stanno

spostando verso tipologie di alcolici diverse dal vino. Dobbiamo fare un Amarone più contemporaneo, innanzitutto contenendo il grado alcolico a cui il consumatore presta una grande attenzione. Dobbiamo rendere tutti i nostri vini più freschi, con i produttori che devono agire sia in vigna, proteggendo dai raggi del sole i grappoli visto il clima sempre più caldo, che in fruttai».

L'annata 2019

Questo nuovo fine style, per il millesimo 2019 degustato ad Amarone Opera Prima 2024, **si aggiudica le 5 stelle**. E possiamo confermare dai settantadue sorsi effettuati, che la qualità è veramente alta. Sul cambio stilistico possiamo inoltre attestare che già un buon 60% ha iniziato a interiorizzarlo.

Come detto ci sono ancora surmaturazioni, potenza, alcol e propensione alla longevità, ma del resto non poteva essere altrimenti visto che si snaturerebbe il concetto stesso della tipologia se li si dimenticassero. Ad attestare questa grande rivoluzione c'è in primis l'annata. Da un punto di vista climatico, infatti, questo millesimo parte da una primavera fresca e piovosa ma divisa tra un mese di marzo caldo e siccitoso e il bimestre successivo freddo e piovoso. L'estate, molto calda e con medie termiche del tutto simili attorno a circa 25°C, è stata soprattutto siccitosa. Nel complesso, si può definire un'annata abbastanza piovosa, che soprattutto in primavera ha fornito ai terreni una buona dotazione idrica per resistere all'ultima parte del ciclo di vita della vite.

I 10 migliori Amarone 2019, secondo noi

Adesso entriamo nel sorso di questo 2019. Dei settantadue campionoi, noi ne abbiamo portati al riassaggio diciotto. Di questi una decina ci hanno permesso di stilare la nostra **top ten 2019**. All'interno poi abbiamo cinque testimoni in vetro che ci hanno completamente stregato.



La batteria dei 72 Amarone, Annata 2019, presentati all'evento di Verona (Foto © Riccardo Isola).

Monte Castellon Amarone della Valpolicella Docg Classico 2019

Parliamo subito dei capolavori. Su tutti si è imposto, con distanza e con personalità, il campione 2019 presentato da [Monte Castelon](#). Stiamo parlando della cantina più alta dell'areale e la sua stilistica ha battuto tutti a mani basse, anzi a "sorsi bassi". Un soffio di Loira in Valpolicella. È eleganza, finezza, personalità, propensione all'emozione allo stato puro. È un vino di terra e di Mediterraneo. Verde e Rosso. Balsamico, solfureo, con respiri in calice fumè e pepati. C'è una nota di catrame che inebria sorretta da un'acidità spinta e da un corpo presente ma non pressante. C'è il frutto e la terziarietà che però vira su note verdi, appunto balsamiche. Qui il tannino è velluto fresco. Stiamo parlando dell'**Amarone della Valpolicella Docg Classico 2019** (uscita aprile 2024).



Maurizio Tommasi versa l'Amarone di Monte Castelon, in cima alla nostra top ten (Foto © Riccardo Isola).

“Ciliegio 2019”, La Collina dei Ciliegi

Al secondo posto una nostra vecchia conoscenza de [La Collina dei Ciliegi](#), con il suo **Il Ciliegio** (già in commercio), un vino che al naso è uno spettacolo di terra e di dimensioni ipogee che si fanno sorso fine ed elegante. Tannino setoso e appena accenato. È teso e forse un po' corto ma sublime nella complessità minerale che sprigiona.

Plenum di Villa Canestrai

Al terzo posto ecco il **Plenum** di [Villa Canestrari](#) (prova di botte). Un vino che ancora deve riuscire a esprimersi correttamente ma già fa intuire le potenzialità e le semantiche complesse e longeve del nuovo corso di questo vino. Tannino presente ma equilibrato.

Gli altri sette della nostra lista

Dalla quarta alla decima posizione troviamo: l'altro **Amarone della Valpolicella de La Collina dei Ciliegi**, il **Classico** di [Monte del Fra](#), il **Reius** (Classico) di [Sartori di Verona](#). Molto appagante è anche **Aureum Acinum** di [Tinazzi](#) che fa palo con l'interpretazione di **Sabaini**, il **Classico** di [Gerardo Cesari](#) e per finire con il **Classico** di [Palazzo Montanari](#).