



Amarone della Valpolicella Zeni1870: sorsi vivi di frutto e longevità

Assaggiare il decano dei vini rossi è un'esperienza che proietta attraverso sensazioni di grande complessità e con una bevibilità a dir poco disarmate



Amarone della Valpolicella Classico Docg Zeni1870 (Foto © Ufficio stampa).

Frutto, corpo, longevità! Sensualità autentica e possiamo dirlo si sfiora (?) nell'erotismo enoico fatto sorso...

Questo è il primo commento che ci viene in mente dopo aver provato il primo sorso all'**Amarone della Valpolicella Classico Docg** della cantina **Zeni1870**. Realtà vitivinicola che abbiamo già conosciuto e di cui vi abbiamo parlato a proposito del loro [Chiarretto in Anfora](#). Questa volta però la sostanza di una territorialità marcata nella firma vinicola si fa tridimensionalità liquida, di sorso, d'emozione.

Amarone della Valpolicella Classico Zeni1870

Avete presente quel gusto d'infanzia, autentico, arcaico quando si staccava il picciolo direttamente dall'albero addentando la croccantezza di un [Durone di Vignola Igp](#)? Quando, sudati e accaldati, sul finir del tardo caldo agostano si addentava la succulenza avvolgente e al contempo asprigna di una susina a polpa rossa? Bene, prendete queste emozioni, aggiungetevi una struttura equilibrata e un corpo tonico e muscoloso, nel senso snello al sorso ma rotondo al volume, e avrete trovato e provato, al palato, l'**Amarone della Valpolicella Classico Docg della cantina Zeni1870**.

Un territorio trasferito nel calice

Siamo sulla fascia collinare a nord di Verona. Siamo nella Valpolicella Classica. Qui terreni rossi e bruni appoggiati su detriti, intervallati da strati di marne calcaree e basalti, donano ai vitigni tradizionali che formano questo capolavoro del Made in Italy enoico, Corvina (60%), Rondinella (30%) e Molinara (10%), una personalità autentica, con carattere e spessore, con profondità e complessità che si traducono in semantiche di sorso che parlano di tradizione, terroir e artigianalità.



L'Amarone della Valpolicella di Zeni1870 (Foto © Riccardo Isola).

Siamo sui **15% di grado alcolico**... chapeau... ma vi assicuriamo, non si sente.

La **concentrazione alcolica è assolutamente equilibrata** da una "freschezza" di sorso inebriante, inaspettata. C'è rotondità ma c'è anche una **delicata progressività verticale** in entrata che si allunga nel palato rimanendo, in un'eco a tratti officinale. Quasi d'assenzio...

C'è struttura, ovvio, ma controbilanciata da un frutto pieno, non surmaturo; rosso, ma non così cotto come gli anni '90 ci hanno imposto; rotondo, ma non stanco o appesantito da morfologie cdi confettura.

C'è tensione, dinamicità. C'è, in estrema sostanza, longevità.

C'è emozione ed emozionalità
Un gran vino!

DiVini connubi d'arte



Questo vino, questi sorsi, queste emozioni, vere, autentiche sinuose, ci ricordano e non possono far altro che riportarci alla mente il capolavoro del II secolo D.C de "L'Afrodite di Siracusa", restaurata da Antonio Canova in cui la sensualità è immediata ma resa pudica dall'atteggiamento difensivo, un bisogno di tempo che questo vino riflette in modo intimo e immediato.

Data di creazione

22/03/2022

Autore

riccardo-isola