



Amarone DOCG, scopriamo com'è il millesimo 2018 in degustazione ad Amarone Opera Prima

5 Feb 2023 | Degustazioni



(di Alessandra Piubello) Il millesimo 2018 dal punto di vista atmosferico non è stato certo dei più radiosi. Un andamento instabile, con piovosità alta e giornate poco soleggiate. La messa a riposo delle uve è avvenuto in modo naturale, senza assistenza e senza problematiche fitosanitarie, con un decorso dell'appassimento piuttosto rapido.

Sessantasette i vini in assaggio all'edizione 2023 di Amarone Opera Prima, di cui sedici campioni da botte. Grande la varietà nei bicchieri: alcuni vini si presentano con chiare

note di fresca acidità, ma non sostenuta dalla materia, per cui restano un po' fragili, ma con una beva facile. Altri risultano fasciati da legni che non permettono una piena espressività alla trama del vino. Altri ancora con note vegetali, segnale di scarsa maturazione delle uve. La ricerca dell'equilibrio in quest'annata non facile è stata perseguita con determinazione ma, ad un primo approccio in questa fase temporale (potrebbe essere un'annata che riserverà delle sorprese nel futuro e che ci riserverà un'imprevista capacità di evoluzione), raggiunta da pochi. Escludendo i campioni da botte, ancora poco pronti per una valutazione oggettiva, ecco i vini che al momento ci sono sembrati più definiti (segnalati in ordine di servizio, anche se ovviamente abbiamo assaggiato alla cieca).

Accordini Stefano Amarone della Valpolicella Docg Classico Acinatico 2018

Naso complesso, tra note di ciliegia sotto spirito, viola macerata e spezie. Lo stile è riconoscibile: strutturato con tannini marcati ma fusi e con una spinta fresco-acida per un sorso teso. Sin dai primi dei Novecento gli Accordini erano mezzadri, poi vinificatori in proprio. Al padre Stefano, subentrano nel 1983 i figli Tiziano e Daniele. La cantina trasferita dalla storica sede di Pedemonte all'alta collina, a Cavalò (600 metri di altitudine), è stata realizzata nel rispetto dell'ambiente. I ventisette ettari di vigneto sono impiantati sia attorno alla sede, sia nella zona est. I vini sono in biologico certificato.

Bertani Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2018

Lo stilema Bertani è preciso, netto e classico. Sentori di erbe aromatiche e spezie; sulle papille è incisivo, con un sorso fresco e

vibrante. La storia della Valpolicella deve molto a questa azienda, punto di riferimento per il territorio, che ha saputo mantenersi negli anni fedele alla sua impostazione classica e non prendendo mai derive che snaturassero la tradizione. Nel 1857 era Gaetano Bertani a valorizzare il profilo territoriale, oggi è Bertani Domains, nella figura di Andrea Lonardi, a proseguire in quel solco storico, ma guardando al futuro con una visione prospettica.

Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Docg Classico Ravazzol 2018

Percezioni olfattive di erbe aromatiche, viola appassita, spezie, con un frutto ben pennellato. Bocca avvolgente, sapida con un tannino che si distende nel finale persistente. Una trentina di ettari in corpo unico sulla collina tra la vallata di Marano e quella di Fumane, su terreni calcarei. I fratelli Alessandro e Nicola Castellani hanno rinunciato all'impostazione alcolica, sovrastutturata e glicerica per tornare alla tradizione, valorizzando le caratteristiche fini e profonde che la valle di Marano sa dare. La scelta della certificazione biologica risale al 2013.

Camerani Marinella Amarone della Valpolicella Docg Adalia Ruvaln 2018

Al naso emergono profumi di amarena, note floreali, spezie scure. Il gusto risulta subito austero e fasciante, per poi svilupparsi dinamicamente in piacevole freschezza fruttata. Da quando nel 1986 esce la prima etichetta da vigne di proprietà paterna, Marinella Camerani non ha mai smesso la sua ricerca. La sua progettualità e determinazione l'hanno portata dal nucleo iniziale, Corte Sant'Alda, ad un microcosmo, composto anche da Adalia e da Podere Castagné, per un totale di 19 ettari vitati

condotti in regime biologico e biodinamico nella Val Mezzane, zona est.

Massimago Amarone della Valpolicella Docg Conte Gastone 2018

Profilo olfattivo dalle note di ciliegia e prugne su uno sfondo di spezie. Il tratto è fine, tra morbidezza e freschezza, pur non mancando di una trama abbastanza fitta. Camilla Rossi Chauvenet dà nuova vita alla storica tenuta di famiglia nel 2003. Passo dopo passo, l'azienda della Val Mezzane è cresciuta. I tredici ettari vitati in corpo unico, tra boschi e ulivi, si estendono su terreni calcarei e argillosi, a diverse altitudini. L'azienda è certificata biologica.

Roccolo Grassi Amarone della Valpolicella Docg 2018

Il corredo olfattivo spazia dalla ciliegia alla viola, alle spezie con cenni balsamici. Palato voluminoso e morbido, supportato da una spalla acida che rende il finale scorrevole e lungo. Marco Sartori, entrato nell'azienda familiare dopo gli studi in enologia nel 1996, decide di chiamarla Roccolo Grassi dal nome del vigneto nella Val di Mezzane considerato il cru aziendale. I 17 ettari vitati sono suddivisi tra Mezzane e San Briccio.

Santa Sofia Amarone della Valpolicella Docg Classico 2018

Bouquet variegato, con sentori di ciliegie mature, sensazioni di rabarbaro, carruba e cacao amaro. La trama è morbida e rotonda, gratificante nella sua piacevolezza, ma con un sorso che si allunga in un fresco finale. Storica azienda fondata nel 1811 in una villa palladiana a Pedemonte, nella zona classica. E' con Giancarlo Begnoni, che negli anni Sessanta rileva l'azienda, che si avvia un ammodernamento tecnico e concettuale. La

famiglia Begnoni si è mantenuta rispettosa delle tradizioni vitivinicole valpolicellesi.

**Terre di Leone Amarone della Valpolicella
Docg Classico Il Re Pazzo 2018**

Olfatto puntuale e vivo, con richiami di ciliegia, mora, grafite, un tocco fumé. All'assaggio l'identità maranese è espressa con precisione, in una nitida fotografia. Il sorso è bilanciato e avvolgente, con un notevole allungo sapido. Chiara Turati e Federico Pellizzari nel 1996 hanno cambiato vita e hanno raccolto l'eredità culturale di nonno Leone, al quale l'azienda è dedicata. I sette ettari vitati si trovano a Marano, a 450 metri di altitudine, su terreni tufaceo-basaltici.