

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## *Approfondimenti Divini*

### Veneto, non solo Amarone

*Mercoledì 22 gennaio 2025*

**5 Amaroni;**

**1 Valpolicella;**

**1 Cabernet Franc;**

**1 Brentino;**

---

#### **VALPOLICELLA**

Il vino Valpolicella DOC Classico è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione Valpolicella DOC, una DOC della regione. I disciplinari delle denominazioni DOC prevedono al loro interno specifiche tipologie di vino, che si caratterizzano per la loro composizione ampelografica, ossia per i vitigni ammessi per la loro produzione, per le procedure di vinificazione e per le specifiche caratteristiche organolettiche del vino. I vitigni che rientrano nella composizione del vino Valpolicella DOC Classico sono Corvina 45-95%, Corvinone max.50%, Rondinella 5-30%, vitigni a bacca rossa autorizzati per la provincia di Verona max.25%. Le caratteristiche organolettiche del Valpolicella DOC Classico prevedono un colore Rosso rubino, Rosso rubino con riflessi granati. Il profilo olfattivo del vino Valpolicella DOC Classico è Vinoso, piacevole, delicato, caratteristico e al palato risulta Valpolicella DOC Classico, di corpo, sapido, armonico.

Il disciplinare della Valpolicella DOC prevede per la tipologia Valpolicella DOC Classico delle specifiche caratteristiche organolettiche, riportate qui di seguito.

**Aspetto: Rosso rubino, Rosso rubino con riflessi granati.**

**Olfatto: Vinoso, piacevole, delicato, caratteristico**

**Gusto: Valpolicella DOC Classico, di corpo, sapido, armonico**

**Valpolicella DOC Classico: i vitigni utilizzati**

**Corvina 45-95%, Corvinone max.50%, Rondinella 5-30%, vitigni a bacca rossa autorizzati per la provincia di Verona max.25%.**

**Le altre denominazioni Valpolicella:**

**Valpolicella DOC Veneto Uvaggi rossi;**

**Valpolicella DOC Classico superiore Veneto Uvaggi rossi ;**

**Valpolicella DOC superiore Veneto Uvaggi rossi ;**

**Valpolicella DOC Valpantena Veneto Uvaggi rossi;**

**Valpolicella DOC Valpantena superiore Veneto.**

### **AMARONE**

L'Amarone è un vino che si ricava per fermentazione delle uve passite dei vitigni tipici della Valpolicella, ossia la Corvina (45-95%), la Rondinella (5-30%) e il Corvinone (fino al 50% max in sostituzione della Corivna). Nell'uvaggio sono ammessi fino al 25% di vitigni a bacca nera, autorizzati per la provincia di Verona, di cui fino a un 15% generici non aromatici e max. 10% di autoctoni della Valpolicella con un massimo del 10% per ciascun singolo vitigno (di fatto il non più esplicitamente menzionato Molinara). La zona di produzione dell'Amarone DOCG copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona, dal lago di Garda fino quasi al confine con la provincia di Vicenza. ***In questa zona una serie di vallate e di colline entrano nella pianura disegnando la "forma di una mano", per cui si possono individuare alcune caratteristiche particolari dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. La protezione della catena dei monti Lessini a Nord, la vicinanza del lago di Garda e l'esposizione a sud dei terreni rendono il clima complessivamente mite e non troppo piovoso.*** All'interno della denominazione la sottozona "Classico" dell'Amarone DOCG è quella più antica e comprende i comuni di **Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, e San Pietro in Cariano**. La sottozona Valpantena comprende invece l'omonima vallata che da Verona sale verso i Monti Lessini passando da Poiano, Quinto di Valpantena, Marzana e Grezzana (di fatto la parte più a est della denominazione). **L'appassimento, della durata di circa 3 mesi (è possibile vinificare a partire dal 1. Dicembre), veniva tradizionalmente condotto sui graticci utilizzati per la coltivazione del baco da seta (detti arèle). Questa**

**pratica è oggi totalmente in disuso**, e le moderne cantine dispongono di locali idonei (fruttai), opportunamente ventilati (anche con ventilazione forzata) dove le uve riposano in basse cassette di plastica e sono al riparo dal rischio di umidità che porterebbe alla formazione di muffe. **Dal mese di settembre il vino viene travasato in botti di rovere dove affina per un minimo di 2 anni (calcolato dal 1. Gennaio successivo alla vendemmia, quindi di fatto 3 anni di calendario) mentre la riserva prevede un affinamento minimo di 4 anni calcolato dal mese di novembre dell'anno della vendemmia.** Dell'Amarone si dice sia un recioto "scappato" ossia la cui fermentazione è proseguita fino a consumare tutti gli zuccheri. Di fatto è un vino di colore rubino granato a volte con riflessi aranciati, limpido, di grande corpo e struttura. Il tenore alcolico è solitamente elevato (in alcuni casi anche molto elevato, benché il disciplinare preveda un tenore alcolico minimo del 14% in volume) e la presenza di polialcoli e sostanze estrattive in grande quantità (in conseguenza dell'appassimento delle uve) lo rende un vino morbido e piacevole. I tannini sono solitamente di trama molto fitta, smussati dagli anni di affinamento in legno ed eleganti. **Corvina, Corvinone, Rondinella**

**Amarone della Valpolicella Valpantena riserva DOCG;**

**Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG;**

**Amarone della Valpolicella riserva DOCG;**

**Amarone della Valpolicella DOCG;**

**Amarone della Valpolicella Classico riserva DOCG;**

**Amarone della Valpolicella Classico DOCG.**

### **RIPASSO**

La tecnica del ripasso utilizzata nella Valpolicella, **consiste nel versare, prima dell'affinamento in botte, il vino Valpolicella base sopra le vinacce dell'Amarone o del Recioto, direttamente nei tini di vinificazione.** Ricordiamo infatti che il Valpolicella base viene prodotto nell'epoca della vendemmia, a fine autunno, mentre il Recioto e l'Amarone sono prodotti dopo un periodo di appassimento delle uve di almeno tre mesi, quindi grossomodo a gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. ***Il vino viene lasciato riposare a contatto con le vinacce appena pressate per circa 15-20 giorni, durante i quali avviene una seconda fermentazione alcolica.*** Il Ripasso nasce dalla saggezza contadina di utilizzare tutte le risorse

disponibili e quindi di non “sprecare” i succhi di cui rimanevano intrise le vinacce del Recioto dopo la svinatura. Il Valpolicella ripasso delle origini era un vino diverso da quello dei nostri giorni. Infatti, il ripasso non comportava nessuna sosta sulle bucce, nessuna lunga macerazione, solo letteralmente un breve ripasso. **Oggi si preferisce un contatto più prolungato con le vinacce dei vini passiti, che sono ancora piene di succo, zuccheri e lieviti, che innescano una seconda fermentazione, e un arricchimento del vino in colore, struttura, tannini, glicerina e profumi.** Nonostante il Ripasso sia una tecnica molto antica, utilizzata da secoli in Valpolicella, il termine “Ripasso” **ha fatto la sua comparsa nel disciplinare del vino abbastanza di recente e solo nel 2007** il Valpolicella Ripasso è diventato una DOC a sé stante. La tecnica del Ripasso è peculiare della zona della Valpolicella. **Un’unica analogia si può trovare nel Governo all’uso Toscano, tecnica usata prevalentemente nel Chianti che consiste sempre in una seconda fermentazione ma usando uve passite e non vinacce.**

### RECIOTO

Il Recioto della Valpolicella è un vino rosso dolce che si ricava per fermentazione delle uve passite dei vitigni tipici della Valpolicella, ossia la Corvina (45-95%), la Rondinella (5-30%) e il Corvinone (fino al 50% max in sostituzione della Corvina). La zona di produzione del Recioto della Valpolicella DOCG è la stessa dell’Amarone Fermo restando il periodo di appassimento definito dal disciplinare, il tipo e la durata di affinamento non sono normati. In realtà tradizione vuole che si impieghino piccole botti di rovere e che la durata sia uguale o superiore a quella dell’Amarone, ossia minimo 3 anni. **Il Recioto della Valpolicella è presente in due tipologie, quella ferma e quella spumantizzata (praticamente una rarità).** I vini ottenuti da uve passite atte a produrre il Recioto della Valpolicella DOCG possono infatti essere spumantizzate secondo i metodi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Il Recioto della Valpolicella è un vino passito di grande intensità, di colore rubino granato scuro, di grande corpo e struttura. Sopra i 4 gr. di residuo zuccherino è Recioto. Sotto è Amarone.

**Recioto della Valpolicella Classico Docg passito**

**Recioto della Valpolicella DOCG passito**

**Recioto della Valpolicella spumante Classico DOCG Vino spumante**

**Recioto della Valpolicella spumante DOCG Vino spumante**

**Recioto della Valpolicella spumante Valpantena DOCG Vino spumante**

## Recioto della Valpolicella Valpantena DOCG passito

### LA DEGUSTAZIONE

1. Cabernet Franc Particella 200, 2019, Conte Emo Capodilista. 12,5%. Sesto nelle preferenze

**Colore rosso rubino intenso. Al naso è fine; dominano i sentori fruttati di more e mirtili, seguono poi quelli di spezie. Al palato è morbido, di gran corpo e piacevole beva. Persistente.** Il Veneto Cabernet Franc IGT "Particella 200" dell'azienda La Montecchia è ottenuto da uve Cabernet Franc coltivate su terreni argillosi a medio impasto, con affioramenti trachitici e ardesia. **Dopo aver maturato in botti di acciaio e cemento vetrificato, affina minimo due mesi prima della commercializzazione.** L'azienda La Montecchia appartiene alla famiglia Emo Capodilista fin dal Medioevo e da sempre la sua principale attività è stata la viticoltura. *L'azienda si trova nell'antica Villa Emo Capodilista, sui pendii del Colle La Montecchia, da cui prende il nome l'intera tenuta, e consta di 30 ettari di vigneti di proprietà, nel cuore della DOC Colli Euganei.* Oggi l'azienda si sviluppa in due località poste agli estremi, **Selvazzano**, con i vigneti storici, e **Baone**, con il tenimento di Monte Castello, ed è gestita dal **Conte Giordano Emo Capodilista**.  
Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.

2. Amarone della Valpolicella 2020 Cantina Valpantena. 15%. Quinto nelle preferenze

L'Amarone della Valpolicella DOCG della Cantina Sociale Valpantena è risultato un ottimo vino. **Il suo colore è un rosso profondo, arricchito da sfumature granate che preannunciano la sua complessità.** Prodotto dalle nobili varietà di **Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella**, questo Amarone si distingue **per il metodo tradizionale dell'appassimento**, che esalta l'intensità dei suoi aromi. **Al naso si aprono profumi di prugna matura, intrecciati con delicati sentori di cioccolato, eredità del suo lungo affinamento in legno. Al palato, si svela con tannini setosi culminando in un**

**finale maturo e persistente.** Affinamento: Barriques Grado alcolico: 15% vol. Cantina Valpantena raggruppa circa 250 soci per 750 ettari di vigneti ed oltre 150 aziende produttrici di olio nella zona del veronese. Ad oggi rappresenta una realtà unica ed affermata per qualità nella zona della Vapolicella, in particolare nella zona della Valpantena

**Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100**

**3. Valpolicella Classico 2020 Vaona. 12,5%. Quarto nelle preferenze.**

**Si presenta di un bel rosso rubino al calice. Aromatico, onesto e sincero all'olfatto, lascia percepire gradevoli sentori di frutta a polpa rossa. Il palato è scorrevole, equilibrato e fresco. Buona è la persistenza. Giovane, di pronta beva, schietto, onesto e sincero:** questo Valpolicella Classico, della cantina Vaona è ottenuto dalle tipiche varietà vitate della Valpolicella, **viene lasciato maturare almeno sei mesi in acciaio e si affina per due mesi in bottiglia.** Nel cuore della Valpolicella ed esattamente a Valgatara nel comune di Marano, si incontrano i dieci ettari vitati dell'azienda vitivinicola Vaona, tutti dislocati in posizione collinare e orientati con le migliori esposizioni. Appartenente da sempre all'omonima famiglia, la cantina Vaona è gestita attualmente da Alberto Vaona, il quale sta portando avanti un progetto di rinnovamento dell'impresa vitivinicola, senza però mai tralasciare i valori tradizionali che rappresentano la base della filosofia aziendale, orientata da sempre verso una produzione di massima qualità. Tra le 60mila bottiglie prodotte annualmente, l'Amarone e il Recioto sono i re incontrastati della gamma, composta comunque da etichette tutte di alto livello. **Sfruttando dei locali di vinificazione e affinamento dotati delle più moderne tecnologie, nascono vini tipici e altamente aderenti al terroir di provenienza: vere e proprie rarità enologiche, capaci di conquistare al primo sorso e in grado di sintetizzare al meglio le peculiarità di un territorio che, in quanto a vino, non è di certo secondo a nessuno.**

**Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100**

**4. Amarone della Valpolicella Corte Giara La Groletta 2020 Allegrini. Settimo ed ultimo nelle preferenze.**

**L'Amarone di Corte Giara targato Allegrini una delusione. Colore rosso rubino suggerirebbe una struttura importante. Non è stato così. Aromi di frutta rossa matura, ciliegie in particolare, pepe e spezie e forte balsamicità. Deludente al palato.** Nasce da un progetto sviluppato *nel 1989 ad opera della famiglia Allegrini*, storici gestori dell'omonima azienda agricola fortemente radicata in Valpolicella dalla metà dell'Ottocento. La necessità per cui Corte Giara è stata creata è quella di declinare la produzione classica adattandola ad un consumo quotidiano. *Nello specifico, questo Amarone rispecchia una nuova modernità di stile che lo vuole al passo con l'evoluzione del gusto contemporaneo.*

**Il mio giudizio: concordo pienamente con il giudizio unanime dei presenti: grande delusione!**

**5. Brentino 2020 Maculan. 13,5%. Terzo nelle preferenze.**

**Brentino 2020 di Maculan è ottenuto dalla vinificazione di uve Merlot 55% e Cabernet Sauvignon 45% raccolte nei migliori vigneti della zona DOC Breganze su colline vulcaniche e tufacee.** La vendemmia e la scrupolosa selezione dei grappoli sono effettuate manualmente. **La fermentazione e la macerazione sulle bucce hanno luogo in vasche di acciaio inox. Prima dell'imbottigliamento, una metà del vino affina in vasche di acciaio e l'altra metà in barrique di rovere francese per un anno. Brentino 2020 di Maculan ha un colore rosso intenso. Al naso offre un profumo ampio e fruttato con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique. Al palato risulta asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere, con una buona persistenza.** La storia della Cantina Maculan inizia in una piccola osteria di Mirabella, frazione di Breganze. A fondare la cantina vera e propria è Giovanni Maculan, figlio di Gaetano, nel 1947. Tra gli anni '50 e '60 si specializza nella produzione di quantità di vini bianchi e rossi, che distribuisce in bottiglioni da un litro e in damigiane, tra osterie, trattorie e negozi di alimentari, i cosiddetti "casoini". **La rivoluzione qualitativa è opera di Fausto.** Nel 1973, conclusa la scuola di Conegliano, rientra in azienda e assume le redini dell'attività. **Nonostante le difficoltà iniziali, la tenacia, la sete di conoscenza e il desiderio di sperimentare in vigna e cantina porteranno il giovane enologo a diventare uno dei maggiori innovatori del vino italiano.**

**Il mio giudizio: una gradita sorpresa che avevo perso nel tempo. Ottimo, voto 89/100.**

**6. Amarone della Valpolicella 2020 Bertani. 15,5%. Secondo nelle preferenze**

**L'Amarone che ti aspetti. 80% Corvina e 20% Rondinella** cresciute su terreni di matrice marno-calcareo e argilloso-calcareo. **Dopo la vendemmia manuale, svoltasi dalla metà di settembre, i grappoli sono stati predisposti in cassette monostrato per l'appassimento in fruttato nelle cantine aziendali di Grezzana (VR), al fine di ottenere una maggiore concentrazione zuccherina degli acini. Alla metà di gennaio dell'anno successivo le uve sono state sottoposte a diraspatura e pigiatura per poter passare alla fase di fermentazione alcolica iniziata a una temperatura di 4-5 °C e conclusasi a 22°C. L'Amarone della Valpolicella di Bertani si è affinato per 30 mesi in legno, per la gran parte in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e per la restante parte in barrique. Prima di essere commercializzato, il vino ha riposato per 6 mesi in bottiglia. **Si è presentato nel calice di un colore rosso rubino intenso. Al naso ha espresso avvolgenti profumi di ciliegia, amarena e piccoli frutti di bosco in confettura che si sono uniti a sentori di cioccolato, tabacco e spezie scure e a delicate note di frutta secca tostata. Il sorso ricco e corposo, sostenuto da una trama tannica velluta e da un gusto pieno giocato su note fruttate, speziate e minerali. Lungo e persistente il finale.****

**Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100**

**7. Amarone della Valpolicella 2019 Vivaldi. 15,5%. Primo nelle preferenze all'unanimità!!!**

Un vino succoso, pieno e fruttato che vanta tutte le caratteristiche di un Amarone di grande pienezza. Dotato di tutte le caratteristiche dei grandi vini, questo vino principalmente a base di Corvina, **si fa apprezzare per la finezza dell'espressione.** Vivaldi è un progetto innovativo e moderno, pensato per produrre e distribuire vini che provengono esclusivamente da territori straordinari. Situato nella zona della Valpolicella, Vini Valli di Verona nasce nel 2004 dall'idea del famoso enologo Daniele Accordini. La selezione dei vini offre prodotti dall'incontestabile delicatezza, ottenuti grazie a un eccezionale



savoir-faire e una grande creatività, ingredienti indispensabili per esprimere tutte le sfaccettature di questo territorio.

**Il mio giudizio: pienamente d'accordo con i presenti. Eccellente, voto 91/100.**

**8. GUEST STAR : Amarone della Valpolicella Classico 2018 Allegrini. 16% e non sentirli. Ritenuto SUPER da tutti!!!**

**Rubino molto scuro, al naso esprime note di fiori passiti e di frutta rossa in confettura. Tracce di china, vaniglia, pepe nero e cacao aprono ad un assaggio strutturato e vigoroso, morbido e vellutato. Chiude su note balsamiche di grande fascino e persistenza.** L'Amarone è il frutto di tutta la sapienza della famiglia Allegrini, ***un vero classico della denominazione***, un rosso che riassume tradizione, territorio e sapienza contadina. **Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta** vengono lasciate appassire almeno fino a dicembre controllandone quotidianamente la sanità. Dopo la vinificazione in acciaio e la **lunga maturazione in barrique** nasce l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG di Allegrini: ***un vino di grande spessore e profondità, tanto negli aromi quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio.*** Allegrini fonda le sue radici a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica. È con Giovanni, uomo simbolo di questa terra, che a metà del Novecento avviene una decisiva svolta qualitativa: egli esalta le potenzialità viticole ed enologiche della sua terra. Sono proprio le sue intuizioni e la sua attitudine imprenditoriale, consolidate dai figli e portate avanti oggi anche dai nipoti, ad affermare Allegrini nell'olimpo dei produttori italiani. Segno distintivo dell'azienda è il grande impegno nell'acquisizione di un patrimonio viticolo che oggi si estende per circa 150 ettari di proprietà tra le colline della Valpolicella Classica, per espandersi poi in Soave e Lugana: tre aree di pregio della viticoltura italiana.

**Il mio giudizio: Eccellente, voto 92/100.**

**Urano Cupisti**