

Notizie



Anteprima Amarone 2016: i migliori 11 assaggi in anteprima

4 Feb. 2020, 04:59 | a cura di Nicola Frasson



Così Com'è
Nessun altro cresce così.



ULTIME NOTIZIE

CON L'ANTEPRIMA AMARONE INIZIA LA STAGIONE DELLE PRESENTAZIONI DELLE NUOVE ANNATE DI VINI. I NOSTRI MIGLIORI ASSAGGI DI AMARONE 2016



Domori e Gambero Rosso insieme per la formazione di qualità. Educare il consumatore è una priorità



Campagna Amica apre a Perugia il primo mercato contadino coperto dell'Umbria

PUBBLICITÀ

Gambero Rosso PREMIUM

Accedi a tutti i contenuti delle guide ovunque sei, quando vuoi

PROVALO GRATIS

L'annata 2016

Anche quest'anno l'Amarone della Valpolicella si mette l'abito a festa per la presentazione della nuova annata, una vendemmia 2016 che si presenta in grande spolvero, con un andamento climatico tendenzialmente fresco ed equilibrato che ha permesso ai produttori di accelerare quelle tendenze ormai in atto da qualche anno che inseguono un modello non più basato solo sulla potenza ma che cerca di riappropriarsi di doti quali l'eleganza e la tensione che caratterizzavano la produzione di qualche decennio fa.

Qualcuno cavalca questa nuova interpretazione già da tempo, qualche altro invece ha fatto di necessità virtù, ma è innegabile che le annate più fresche e le interpretazioni più classiche donano maggior appeal al rosso veronese e soprattutto ne favoriscono una collocazione funzionale a tavola.

Un riflessione a parte merita la manifestazione che, inserita nello splendido contesto del Palazzo della Gran Guardia in centro alla città Scaligera, vede però



Dal cono al piatto: il gelato di Geppy Sferra si mangia (anche) al ristorante

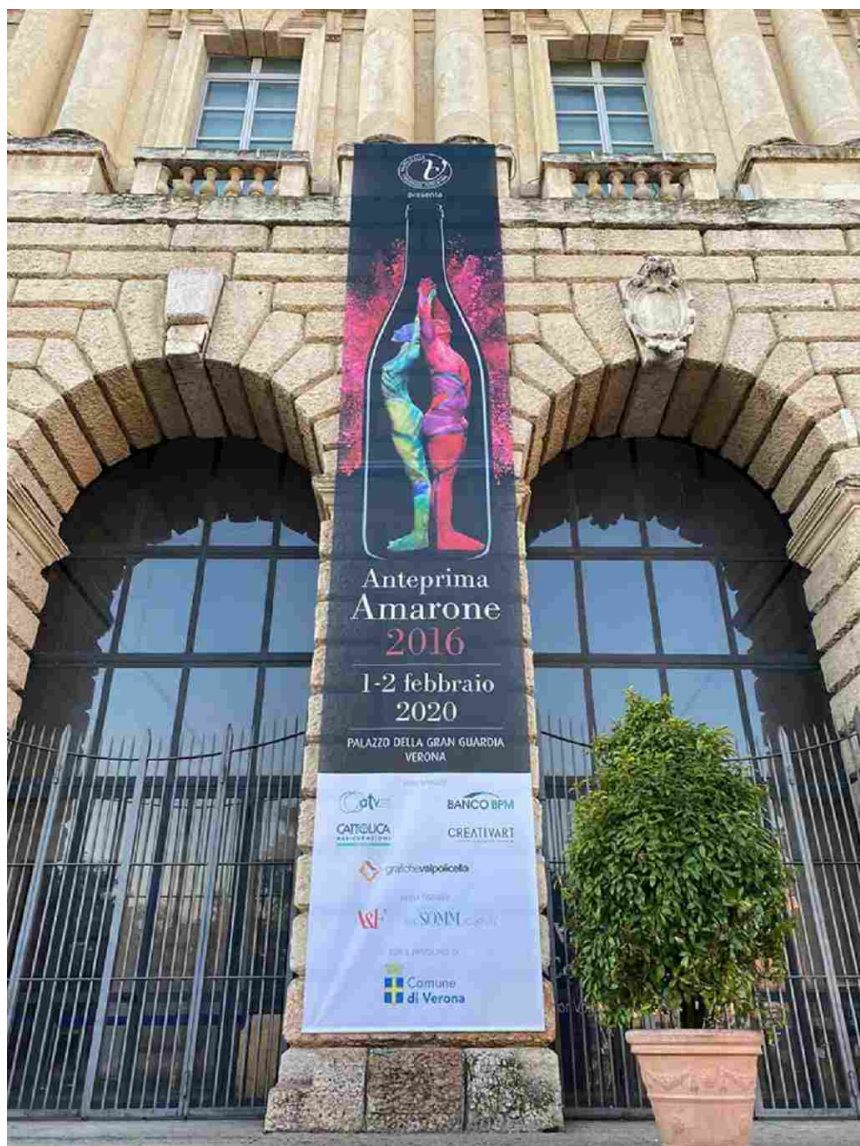


Formaticum a Roma, l'evento dedicato alle rarità casearie

farsi sempre più rilevanti le assenze illustri e forse meriterebbe di essere ripensata per assicurare una maggior partecipazione: nell'ultima edizione solo un quarto delle aziende produttrici ha presentato al pubblico la nuova annata.



Anche l'Europa investe sulla carne vegetale. E un italiano inventa la finta bistecca stampata in 3D



I migliori assaggi di Amarone in bottiglia

Amarone Cl. '16 – Bolla

L'arrivo in cabina di regia di Christian Zulian ha portato nuova energia alla grande azienda di Pedemonte, oggi fra le realtà all'avanguardia nella produzione del rosso veronese. La versione 2016, forte di una massa unica da circa 300.000 bottiglie, porge al naso i caratteristici sentori di ciliegia surmatura e

spezie, perfettamente inseriti sul solco della tradizione più recente. In bocca però il vino cambia passo, si fa più nervoso e agile, sostenuto dalla caratteristica acidità delle uve della tradizione.

Amarone della Valpolicella Lena di Mezzo '16 - Monte del Fra

L'azienda della famiglia Bonomo ha saputo rapidamente conquistare un ruolo di assoluto valore nel panorama valpolicellese, fra le prime ad interpretare lo storico vino ricercandone le sfumature più sottili e raffinate. Non fa eccezione la versione 2016, tratteggiata da aromi di furti rossi selvatici ed erbe officinali si esalta in un sorso asciutto e di grande dinamismo.

Amarone della Valpolicella Cl. Vigne Alte '16 - Zeni 1870

Fausto Zeni assieme alle sorelle Elena e Federica guida con piglio sicuro l'azienda di famiglia a Bardolino, forti di un legame con la terra dell'Amarone che risale ormai a molti decenni fa. Grande interpretazione di 2016 per il Vigne Alte, un Amarone della zona classica che si fa apprezzare per l'integrità del suo frutto, ricco e fresco al tempo stesso. In bocca esprime al meglio la freschezza della vendemmia, con una dinamica gustativa agile e succosa.

Amarone della Valpolicella '16 - Roccolo Grassi

Marco e Francesca Sartori sono invece legati a un'idea di Amarone più solida e grintosa, fatta di aromi profondi in cui il frutto si manifesta poco per volta, quasi nascosto fra le pieghe speziate e balsamiche. Il sorso è fitto, asciutto e di grande impatto, capace di conquistare il palato con il suo incedere lento e inarrestabile. Ruolo importante anche quello svolto dall'impalcatura tannica che sostiene il corpo con rigore e stoffa.

Amarone della Valpolicella Cl. '16 Acinatico - Accordini

Tiziano Accordini produce Amarone attingendo a vigneti di alta collina ma anche a quelli del fondovalle di Pedemonte. Mano generosa e ricca che ha saputo

interpretare al meglio la vendemmia 2016. Profumi intensi dominati da una ciliegia dolce e carnosa che trova freschezza nelle note di erbe officinali. Delicata la sfumatura floreale che introduce un sorso a due velocità. L'impatto è denso e succoso e il vino però si distende con grazia e agilità in virtù dell'importante spinta acida. Goloso oggi, promette doti di finezza negli anni a venire.

Amarone della Valpolicella '16 – Zanoni Pietro

Proveniente dalla vallata di Arbizzano, quasi alle porte di Verona, l'Amarone di Pietro Zanoni gioca con la centralità del frutto, dominato da una ciliegia carnosa e di grande maturità. Al palato invece il sorso si fa meno imponente e alle note fruttate fanno eco più fresche e sottili sfumature balsamiche e di pepe. Il calore dell'alcol è ben contrastato dalla spinta acida e il vino si allunga con decisione.

Amarone della Valpolicella Punta 470 '16 – Ca' Rugate

Mano sempre molto felice quella di Michele Tessari, capace di coniugare la profondità e la complessità del grande rosso della Valpolicella con un'immediatezza fruttata davvero invidiabile. Le note di ciliegie intersecano le erbe officinali e il pepe, tradendo l'importanza del corvinone nel blend di casa. Il Palato è pieno e succoso, perfettamente retto da una spina dorsale acida che dona agilità e tensione al sorso.

I migliori assaggi da botte

Amarone della Valpolicella '16 – Costa Arente

L'azienda del gruppo Generali prosegue il suo percorso nella denominazione veronese rivelando sensibilità e capacità di interpretare al meglio territorio e tradizioni. Frutto di vigneti della Valpantena, l'Amarone '16 ormai prossimo all'imbottigliamento gioca con un frutto pieno, immediato e di grande maturità. Il sorso rispecchia lo stile dell'azienda, caratterizzato dal perfetto bilanciamento fra la pienezza del palato e la freschezza acida che uve e vigneti donano.

Amarone della Valpolicella Cl. Famiglia Pasqua '16 – Pasqua

La grande azienda della famiglia Pasqua è oggi fra le interpreti più interessanti della denominazione veronese e l'Amarone Famiglia Pasqua ne offre un'interpretazione che cerca il punto di equilibrio fra ricchezza e agilità, immediatezza e profondità. Se gli aromi sono già di nitida lettura, dominati dalle suggestioni di frutto e spezie, il palato invece rivela ancora una certa irrequietezza, come se il vino avesse tutti gli ingredienti necessari e mancasse solamente dell'armonia che il tempo saprà portare.

Amarone della Valpolicella Cl. '16 – Santa Sofia

L'azienda della famiglia Begnoni da qualche anno ha intrapreso un percorso di profondo rinnovamento di cui si stanno giovando tutti i vini, a partire dall'Amarone. La versione frutto della vendemmia 2016 si presenta con aromi che colpiscono per l'integrità del frutto, maturo ma ancora croccante e vitale che trova nella spinta floreale e di erbe fini la giusta freschezza. Il sorso è pieno e succoso, perfetto per che ricerca giocosità e immediatezza nel Re della Valpolicella.

Amarone della Valpolicella Cl. '16 – Secondo Marco

Concludiamo con un assaggio che vedrà la bottiglia solo fra molto tempo, quello di Marco Speri. In perfetto stile di casa, il vino si presenta con aromi che vedono il frutto al centro dell'obbiettivo ma non in posizione egemone, accompagnato da note di fiori macerati e spezie che promettono grande complessità. Il palato è invece ancora tutto da scoprire, bisognoso di tempo e pazienza ma che colpisce per la straordinaria sapidità, vero marchio di fabbrica dei vini di Marco.

a cura di Nicola Frasson

Ti può interessare