

L'AMARONE IL GRANDE VINO ITALIANO SI FA SUPERSTAR MA NON DECOLLA CON IL CONSUMATORE FINALE

Si celebra, il 26 e 27 gennaio 2013 a Verona, il decennale della storia dell'AMARONE della Valpolicella, facendolo diventare uno dei grandi vini piú apprezzati al mondo.

L'annata 2009, che promette di dare nuove soddisfazioni ai produttori, ma anche ai molti giornalisti di settore, almeno una trentina dei quali provenienti dai piú importanti mercati internazionali, che considerano quello con Antepima Amarone un appuntamento irrinunciabile, che si svolgerà nello storico Palazzo della Gran Guardia, in una delle belle piazze europee di fronte all'Arena di Verona. Apertura al pubblico sabato 26 gennaio dalle ore 16 alle ore 19 e domenica 27 dalle ore 10 alle ore 18.

Ingresso a pagamento su invito, da richiedere a info@consorziovalpolicella.it Questo il nostro servizio dell'Edizione 2012 Oltre duecento i giornalisti arrivati da tutto il mondo, a seguire produttori, eno-appassionati di ogni classe sociale, tecnici ed enologi di diverse estrazioni, per non perdere la "convention" Veronese e l'Antepima dell'AMARONE 2008 con grande interesse, ma nessuno con grande "passione". Tre le relazioni della mattinata, quella del presidente del consorzio EMILIO PEDRON, a seguire quella del PROF. EUGENIO POMARICI dell'Università Federico II di Napoli e infine, la piú concreta, quella dell'Enologo DANIELE ACCORDINI, vice presidente del Consorzio, che per circa un'ora ha tenuto incollati alla sedia tutti i presenti. Al di là delle nozioni istituzionali dell'evoluzione del mercato dell'amarone nei trascorsi 20 anni, sempre importanti per verificare il cammino fin qui fatto, e la ricerca universitaria annunciata per sondare il mercato del Canada, Svezia, Stati Uniti e Germania, (con il rischio che alla fine della ricerca, tutto possa risultare "superato"), la comunicazione dell'Enologo, Accordini Daniele, invece, ha dimostrato non solo la forza enologica dell'Amarone, la tipicità della regione produttiva e le sue differenze territoriali, ma anche la forza-mercato del territorio, capace di un ulteriore sviluppo del mercato Italiano e Internazionale di questo speciale vino. La nostra impressione è che il convegno (ermeticamente chiuso e con nessuna possibilità di intervenire o fare domande) si sia parlato addosso, in una sorta di ricerca "del nuovo mercato", senza accorgersi che la "soluzione" era a portata di mano e da sempre.

È stato evidenziato, da uno dei relatori, che "...i punti di forza dell'Amarone sono ancora intatti, come 6 anni fa, mentre i punti di debolezza di 6 anni fa, oggi si sono aggravati (piú negativi)", e che per capire cosa impedisce il decollo dell'amarone verso il consumatore, si ricorre ad una ricerca di mercato (!??). Un'altra impostazione, che a noi è piaciuta, è arrivata dalla comunicazione del dottor Daniele Accordini che, tra l'altro, ha dimostrato concretamente che le condizioni per arrivare direttamente al consumatore finale si trovavano in casa, e da tempo, quale patrimonio naturale di questa regione. L'AREA DI COLTIVAZIONE DELLE UVE PER LA PRODUZIONE DELL'AMARONE. Infatti, la vera forza dell'Amarone non sta nella sua unità, ma nella sua pluralità, e questo grazie alla diversità territoriale, i differenti sistemi climatici e stagionali, e i differenti risultati produttivi delle sue uve, rispettivamente della Valle d'Illasi, della Vapantena, della Vallata di San Pietro in Cariano e San'Ambrogio, della Vallata di Marano di Valpolicella, della Vallata di Fumane, e della Vallata di Negrar. Di conseguenza, le diversità delle curve di maturazione delle uve, degli accumuli zuccherini, dei valori delle acidità, dei ph, cosí i tempi di appassimento delle uve, e infine del risultato enologico, fanno di questo vino un ventaglio di Amarone e non un Amarone. È tanto vero quello che affermiamo che l'esposizione del dottor Accordini mostra con schede particolareggiate le caratteristiche di ogni Valle, il risultato enologico, le caratteristiche organolettiche dei vini e le aziende produttrici di Amarone prese in considerazione di ogni Valle. Da questa analisi della realtà 2008, l'abbiamo letta cosí esce una mappa veritiera dell'AMARONE, quella cioé legata al territorio con i pregi e le caratteristiche differenti tra Vallata e Vallata capace di rispondere al mercato (le persone), ai differenti gusti del consumatore, con maggior chiarezza a ció che sta dentro la bottiglia. Ecco il tesoro nascosto dell'AMARONE, la sua capacità di riferirsi al mercato (alle persone) in modo plurimo, capace di coprire ogni singola esigenza di gusto, ed attrarre il cliente e le sue aspettative. Non vogliamo farla lunga, ma il problema vero, sempre secondo noi, sta nella comunicazione e la ristrettezza della scelta di campo intrapresa in questi anni; non si è efficaci se si presenta come se fosse un prodotto unico, tutto uguale, identico, unitario.

L'AMARONE è vincente se attrae il consumatore finale e perchí ci avvenga, va presentato come AMARONE dei Territori delle Valli, con i suoi differenti profumi e sapori nonchí le aziende che lo producono, facendo conoscere questa regione enologica attraverso una potente proposta comunicativa pluralistica. Diversamente? Il consumatore finale sarà sempre piú lontano e gli sforzi risulteranno vani. **QUESTE LE CARATTERISTICHE DELLE VALLATE - I PARAMETRI ORGANOLETTICI - E I PRODUTTORI DI AMARONE** In questa scheda-esempio - evidenziamo il lavoro presentato dal dott. Daniele accordini unificando tutte le schede tecniche delle singole Valli, la tipologia del territorio, le caratteristiche organolettiche dell'AMARONE e alcune Aziende produttrici.

(* Dati dal convegno antepima amarone 2008 - Verona 28 gennaio 2012) Valle d'Illasi - Mazzano - Cazzano
Territorio: Riempiamenti vallivi e conoidi, con depositi misti fini e ghiaiosi, derivanti da rocce di origine sedimentaria, estremamente calcaree.

Caratteristiche Organolettiche; Meno struttura è piú frutta rossa fresca è agile e dinamico con spezie dolci.
Aziende produttrici: Azienda Agricola Santi è Azienda Agricola Latium è Soraighe by Bannati è ecc. Valpantena
Territorio: Suoli vallivi, molto profondi, con tessitura moderatamente fine, originati da rocce sedimentarie, calcaree.
Caratteristiche Organolettiche: a fronte di un'acidità piú sostenuta, ha una struttura piú longilinea e minore tannicità, eccelle per l'eleganza nelle note floreali e di vegetale balsamico.
Aziende produttrici: Cantine Cav. G.B. Bertani è Cantina Sociale della Valpantena è Tezza Viticoltori in Valpantena è Azienda agricola Zecchini Società Agricola, ecc.

Â

Vallata di San Pietro in Cariano e San'Ambrogio :

Territorio: Area alluvionale dal passaggio del fiume Adige, con sedimenti da fini a sabbiosi. Presenza nella parte alta di depositi ghiaiosi di origine sedimentariaÂ discretamente calcarei.

Caratteristiche Organolettiche:Â fruttato â€“ maggiori note di erbe aromatiche. Vini piÃ¹ austeri, piÃ¹ speziati e con una tannicitÃ piÃ¹ pronunciata che conferisce ottima longevitÃ .

Aziende produttrici: Cantine Alderighi â€“ Benedetti Soc. Agr. Corte Antica -Â Azienda agricola Boscaini Carlo -Â Azienda Agricola Santa Sofia -Â Azienda Bolla â€“ Az. Agricola Arduini Luciano â€“ Azienda Agricola CÃ Vegri di Flavio Fraccaroli -Â Azienda Agricola Rubinelli Vajol â€“ Cantina F.lli Farina â€“ Salvaterra Azienda Agricola Le Ruine di Eros e Luciano Furia, ecc.Vallata diÂ Marano di Valpolicella

Territorio: Aree colluviali, con depositi argillosi, tessitura fine, ricchi di scheletro in profonditÃ . Substrato calcarenitico e vulcanico.

Caratteristiche Organolettiche: unâ€™aciditÃ piÃ¹ sostenuta, si caratterizza non solo per il richiamo a note di marasca ma soprattutto per la finezza di sfumature balsamiche e dâ€™erbe mediterranee e per un vibrante profilo gustativo di incisiva sapiditÃ . Vini che migliorano con lâ€™affinamento.

Aziende produttrici: Antolini Pierpaolo E StefanoÂ - Bonazzi Luciano, Mario E Angelo - Contra' MaliniÂ - Ottini Marco â€“ Filippini - Gamba GniregaÂ - Gnirega - La Giaretta - Lonardi Giuseppe â€“ Marognole â€“ Novaia - Tenuta Santa Maria â€“ Valverde - Terre Di Leone â€“ Zardini, ecc.

Â

Vallata di Fumane

Territorio: Versanti e dorsali fittamente gradonate, con suoli derivanti da materiale calcareo-arenario. Tessitura moderatamente fine, da calcarei a fortemente calcarei, con buon drenaggio.

Caratteristiche Organolettiche: In evidenza note di frutta rossa con una maggiore struttura e tannicitÃ che forniscono un ottima longevitÃ . Lâ€™aciditÃ piÃ¹ sostenuta fornisce unaÂ maggiore reattivitÃ ai tannini che privilegia un affinamento piÃ¹ prolungato.

Aziende produttrici: Azienda Agricola Accordini Stefano â€“ Azienda Agricola Valentina Cubi â€“ azienda agricola Dindo â€“ Azienda Agricola Iscriani di Cottini & C. â€“ SocietÃ Agricola Monteci -Â Azienda Agricola Secondo Marco di Marco Speri, ecc.Vallata di Negrar

Territorio: Versanti o dorsali con abbondanti coperture detritiche di origine calcareo-arenaceo. Terreni con tessitura moderatamente fine, ricchi di scheletro, da scarsamente a moderatamente calcarei, con buon drenaggio.

Caratteristiche Organolettiche: Negrar, con un contenuto alcolico e di glicerina piÃ¹ alto, si esalta per il calore espresso, la maturitÃ del frutto, la dolcezza dei tannini e una maggiore morbidezza.

Aziende produttrici: Cantina Valpolicella Negrar â€“ Azienda Agricola Corte San Benedetto â€“ Azienda Agricola F.lli Recchia â€“ Casa Vinicola Sartori, ecc.

PerÂ ulteriori informazioni: <http://www.consorziovalpolicella.it/>
