

## Amarone 2010, i vini in bottiglia

[#angeloperetti](#)



Ventisei su sessantuno. Sono i numeri dell'Anteprima Amarone 2010. Ventisei prodotti già imbottigliati sui sessantuno campioni in degustazione, alla cieca, nella sala dedicata ai giornalisti e ai wine writer. E che dire di quest'annata dell'ultimo anno del primo decennio del nuovo millennio? Che è stata un'annata fresca, e si sente, piacevolmente. Nel senso che non si trovano le polposità esasperate, i tannini brucianti, le sdolcinature reciotate che troppe volte hanno, in precedenza, caratterizzato la produzione amaronista. Pur con tutto l'alcol che l'Amarone si porta dietro, questa è un'annata che si può definire davvero "bevibile", perché i vini hanno sale, succosità, piacevolezza. E ci scommetto che sarà anche, per le cose migliori, un'annata longeva, ché non sono il muscolo e la concentrazione a rendere lunga la vita d'un vino, bensì l'acidità e l'equilibrio. Discorso, questo, che vale sia per i

vini, appunto, già imbottigliati, sia per quelli che aspettano ancora di maturare nel legno. Insomma, una buona annata, meno "internazionale" e più "classica" del solito. Bene, se questa è una svolta, benedetta la svolta.

Ora, rendere conto di tutti e sessantuno i vini tastati è ridondante, e altrettanto sarebbe, in un primo round, farlo dei ventisei già in bottiglia. Mi limito perciò a un campione che direi rappresentativo, e dunque ai cinque ai quali ho attribuito la mia valutazione migliore, in centesimi, con il criterio della piacevolezza a prevalere. Per i top di quelli ancora in botte rimando a un altro articolo.

Dunque, ecco la mia top five dell'Amarone 2010 già in bottiglia.

### **Amarone della Valpolicella 2010 San Felice**

Prima volta che tastavo un vino di quest'aziendina (15-20 mila bottiglie in tutto) che ha vigne nella zona est, tra Mezzane e Marcellise. Ed è stata una sorpresa. Il vino è intrigante: pan pepato, spezie, frutta macerata, foglie secche, terriccio. Frutto carnoso, sale, zenzero, cenni canforati, liquirizia. Grande complessità, insomma. 92

### **Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano 2010 Pasqua Vigneti e Cantine**

Non è la prima volta che trovo piacevole il Terre di Cariano della Pasqua. Canfora, bel frutto succoso, lampone, mora, amarena, ciclamino. Lunghezza notevole, sale, anche se il legno si deve ancora fondere. Comunque un vino di sostanza. 91

### **Amarone della Valpolicella 2010 La Collina dei Ciliegi**

Quello della Collina dei Ciliegi, a Grezzana, è un recente progetto, nato con un gran battage marketing oriented che mi ha un po' fatto storcere il naso, lo ammetto. Però il vino mi è piaciuto, e gliene rendo merito. Bellissimo naso officinale (mentuccia). Bocca carnosa, frutto rosso, prugna succosa, sapidità. Energico. 90

### **Amarone della Valpolicella Valpantena Villa Arvedi 2010 Cav. G.B. Bertani**

Il Villa Arvedi non è il top della Bertani, però lo stile della maison amaronista c'è tutto. Un vino apparentemente sottile, in realtà elegante, com'è nell'imprinting della casa. Vegetale, floreale. Melagrana. Sapido. Si beve con piacere. 89

### **Amarone della Valpolicella 2010 Falezze**

Altra new entry nei miei assaggi valpolicellesi, ed altra piccola casa: Falezze. Qui le bottiglie sono appena 10 mila. I campi sono in territorio d'Illasi, a est quindi. Il vino ha una beva notevole, signori. Sale, melagrana, lampone. Lunghezza, freschezza. Buono, sembra piccolo ma non lo è. Da seguire con attenzione, quest'aziendina. 89

Ps: la foto è di Paola Giagulli

<http://www.internetgourmet.it/amarone-2010-vini-bottiglia/>