

L'ANTEPRIMA A VERONA LA RIVINCITA DELL'AMARONE

Nato per errore, questo vino tipico della Valpolicella è diventato uno dei rossi italiani più amati. E con l'annata 2010 ottiene la Docg

EGLE PAGANO

ALL'ESTERO sono dei best seller, ricercati dai gourmet più esigenti. In Italia, dove nascono e rappresentano la punta di diamante di aree di secolare tradizione, come la Valpolicella o la Valtellina, solo ora cominciano a interessare nuove fasce di consumatori al di fuori della ristretta cerchia di appassionati che da sempre li considera vini di culto.

Sono i vini rossi secchi che vengono prodotti con il metodo dell'appassimento, lavorazione laboriosa che dà origine a bottiglie importanti e di grande fascino. Non si trovano ovunque. A produrli sono pochi terriori vocati, dove i migliori risultati sono forniti da vitigni autoctoni: Corvina e Corvinone in Valpolicella, Nebbiolo in Valtellina. Le uve dopo la vendemmia vengono poste ad appassire nei fruttai. A dicembre o a gennaio c'è la pigiatura. Quindi, dopo la fermentazione, il vino viene riposto nelle botti per un affinamento di due o tre anni.

Il più conosciuto fra questi rossi morbidi e opulenti, che all'olfatto profumano di frutta rossa in confettura mentre al palato risultano secchi, è l'Amarone della Valpolicella, vino che la leggenda vuole sia nato da una negligenza: una botte di Recioto, passito dolce della Valpolicella, dimenticata, al punto che i lieviti, con la fermentazione troppo lunga, si erano divorati tutti gli zuccheri presenti nel mosto. Era il 1936 e il capo cantiniere della Cantina di Negrar nell'assaggiare il vino esclamò: «Non è amaro, è un Amarone».

In pochi anni l'Amarone ha conquistato i mercati internazionali, verso cui si dirige ormai circa l'80% della produzione ed è riuscito a battere, in un sondaggio fra i sommelier di tutto il mondo, i più blasonati rossi del made in Italy, Brunello, Barolo e Chianti. E ora internet sta

Tutti i passiti... color rubino

AMARONE della Valpolicella

Tipico della Valpolicella e delle altre valli a nord di Verona, si ottiene dalle uve Corvina, Corvinone e Rondinella, appassite per 120 giorni. **Rosso carico, profuma di more, prugna, amarena e ciliegia** in confettura. Al palato è morbido, intenso e persistente. Si abbina a **carni rosse e selvaggina**, a **formaggi stagionati ed erborinati**

SFURSAT della Valtellina

Il vitigno è il Nebbiolo, che in Valtellina si chiama Chiavennasca. L'uva, messa ad appassire, viene pigiata dopo il 10 dicembre. Il vino invecchia almeno 20 mesi. **Rosso rubino, profuma di frutti maturi con note di chiodi di garofano e cannella**. Al palato è morbido, asciutto, strutturato. Ideale con **carni brasate, selvaggina e formaggi**

BURSON

L'uva Longanesi è coltivata in Romagna, nella zona di Bagnocavallo. Dall'appassimento e vinificazione di queste uve si ottiene il Burson Etichetta Nera: corposo e tannico, con **sentori di prugna sotto spirito, amarena, spezie e cacao**. Perfetto con **pappardelle al ragù di cinghiale e stinco al forno con patate**

LAGREIN passito

Il Lagrein, autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige si presta all'appassimento delle uve finalizzato alla produzione di un rosso secco di grande struttura. Il Lamarein, prototipo creato dal vignaiolo Josephus Mayr, è un **rosso di corpo, complesso e avvolgente**. Ideale con **carni arrostiti e formaggi d'alpeggio**

ampliando il successo se è vero che a digitare sul web i termini Amarone e Valpolicella sono soprattutto i winelover americani e nordeuropei. «Un grande successo, anche economico», conferma Emilio Pedron, amministratore delegato di Bertani Domains, gruppo che possiede 350 ettari coltivati a vite in diverse regioni e che in Valpolicella controlla le storiche Cantine Bertani «e ciò grazie alla sua forte autoctonia, data dall'impiego della Corvina e dalla pratica dell'appassimento, nonché al gusto piacevole e

attuale, fattori che conferiscono all'Amarone un cuore antico e un gusto moderno».

Maggiore attenzione il Consorzio dei Produttori della Valpolicella vuole ora riservare al mercato nazionale. L'occasione è offerta dall'annata che entra in commercio, il 2010, che per la prima volta avrà la Docg, una tutela più forte della Doc.

Gli italiani, intanto, cominciano a scoprire anche l'altro grande passito secco della tradizione, lo Sfursat della Valtellina Docg, sontuoso rosso che si ottiene dal Nebbiolo colti-



I Prezzi

Amarone da 30 a oltre 200 euro per le griffes più quotate. Per **40-50 euro** si trovano molte ottime bottiglie
Sfursat 30-50 euro
Burson 12-18 euro
Lagrein (Lamarein) oltre 30 euro

ECCO DOVE SCOPRILO

L'annata 2010 dell'Amarone, la prima a potersi fregiare della Docg (denominazione d'origine controllata e garantita), sarà presentata ad Anteprima Amarone, domani e domenica a Verona, nelle sale del Palazzo della Gran Guardia, in piazza Bra. L'ingresso al banco d'assaggio, dove è a disposizione del pubblico un buffet di prodotti tipici, è previsto domani dalle 16 alle 19 e domenica dalle 10 alle 18. L'ingresso è su invito (basta richiederlo a info@consorzio-valpolicella.it) e costa 25 euro.

STUDIO AMERICANO

«Facebook? Entro il 2017 perderà l'80% degli utenti»

FACEBOOK non è altro che una malattia infettiva, che potrebbe scomparire e perdere l'80 per cento dei suoi utenti entro il 2017. A rivelarlo, a pochi giorni dal compimento dei 10 anni del social media più famoso al mondo che ha superato un miliardo di iscritti, non sono economisti o concorrenti, bensì due dottorandi dell'Università americana di Princeton.

La ricerca è di John Cannarella e Joshua Spechler che hanno adottato il modello epidemiologico e analizzato anche l'esperienza di ascesa e caduta di altre piattaforme come MySpace, precursori di Facebook, che nel giro di quattro anni, dal 2007 al 2011, è passato dall'apice del successo al vertiginoso calo. «È stato dimostrato che le



Facebook

idee, come le malattie, prima di morire si propagano tra la gente come un'infezione. E questo è descritto con successo nel modello epidemiologico», ne consegue che «si può raggiungere una condizione di immunità ad un'idea come la si raggiunge con una malattia».

Secondo Cannarella e Spechler, Facebook ha raggiunto il suo apice nel 2012, per poi iniziare la discesa. Nella ricerca, i due dottorandi spiegano che il "social network in blu" si ridimensionerà del 20% entro dicembre 2014 fino a perdere l'80% dei suoi utenti tra il 2015 e il 2017. Dati che stupiscono in tempi in cui l'azienda di Menlo Park sembra in buona salute: il suo creatore Mark Zuckerberg a 29 anni ha una fortuna stimata in 19 miliardi di dollari e la sua numero 2 Sheryl Sandberg è da poco entrata nel club dei miliardari grazie all'aumento del prezzo delle azioni. La disaffezione dei giovanissimi sarebbe dovuta all'esplosione di altri social network, Twitter e Instagram, e al fenomeno delle chat, WhatsApp e Snapchat.

PREVIDENZA FACILE

di **ANDREA ZERBO** - previdenza@ilsecoloxix.it

UN'INGIUSTIZIA PER I DISABILI

Sto seguendo il caso di una collega sordomuta dalla nascita che lavora in un ente ospedaliero e che raggiunge il requisito dei 41 anni e 6 mesi quest'anno con un'età di 59 anni. Dal momento che utilizza 5 anni di contribuzione figurativa, chiedo se la collega verrà penalizzata per gli anni mancanti ai 62.

ANTONIO SANFILIPPO e-mail

La Legge 27 dicembre 2013 (Legge di stabilità) all'articolo 1, comma 493 dispone che le riduzioni percentuali previste per l'accesso alla pensione anticipata (un punto percentuale per ogni anno di anticipo nell'accesso al pensionamento rispetto all'età di 62 anni e di due punti percentuali per ogni anno ulteriore di anticipo rispetto a due, non saranno ap-

plicate ai soggetti la cui anzianità contributiva derivi esclusivamente da prestazioni di effettivo lavoro, includendo i periodi di astensione obbligatoria per maternità, l'assolvimento degli obblighi di leva, infortunio, malattia, donazioni di sangue ed emocomponenti, i congedi parentali di maternità e paternità, nonché i congedi e i permessi concessi ai sensi della Legge 104-1992 per prestare assistenza ai parenti disabili in stato di gravità. Sono stati dimenticati i contributi figurativi derivanti dai benefici previsti a favore dei lavoratori disabili al 75% (due mesi di contributi in più per ogni anno di lavoro). Un'ingiustizia insopportabile!

TUTTO SULLE SPALLE DEI DIPENDENTI

Mi è capitato di leggere in un vecchio numero di Pano-

rama che i fondi pensioni gestiti dall'Inps sono otto, tutti passivi e tutti sulle spalle dei fondi lavoratori dipendenti, attivo da sempre, che di fatto li regge tutti. Non riesco a capire come sia possibile una cosa del genere. Dove è finita l'uguaglianza fra tutti i cittadini e dove è finito lo spirito istitutivo dell'Inp? Possibile che nessun governo si accorga di questa ingiustizia che mette a rischio le pensioni presenti e future dei lavoratori? Ho provato a leggere la Legge Fornero senza trovare nulla che tendesse a uniformare tutti i trattamenti pensionistici sulla base di un semplice principio: "La pensione deve essere rapportata alla quantità dei contributi versati". Al contrario, le donne possono andare in pensione anticipata con 41 anni e mezzo di contributi, gli uomini con

42 anni e mezzo.
MARIO PARODI e-mail

Condivido pienamente ma, per comprendere questa anomalia italiana, occorre tornare indietro nel tempo. Nel lontano 1898 venne istituita la Cassa Previdenza e Assistenza degli operai e degli impiegati dell'industria, cosa notevole visti i tempi, ma che non riguardava i dirigenti i quali votavano alto e si assicuravano presso istituti privati. Nel 1933 la cassa cambiò nome diventando l'Istituto Nazionale Fascista della Previdenza Sociale, che sanciva l'obbligo (per il datore di lavoro) di assicurare i lavoratori dipendenti presso l'Inps. Questo fatto, nettamente positivo per i lavoratori dipendenti, sanciva di fatto una disuguaglianza sociale che ci portiamo dietro ancora oggi. E così magistrati, militari, religiosi, dipendenti



PREVIDENZA FACILE SCRIVERE A:
Il Secolo XIX - piazza Piccapietra 21
rubrica: Previdenza facile - 16121 Ge - fax. 010 5388426

assicurati fu assorbito dall'Inps, portandosi dietro un buco di bilancio pari a 3,6 miliardi di euro, poi è toccato all'Inpdap il cui passivo (10,55 miliardi) sembrerebbe generato dalla negligenza dei ministri in carica dal 1997 al 2010, i quali sembrerebbero aver dimenticato di versare nelle casse dell'Inpdap i contributi previdenziali prelevati dallo stipendio dei lavoratori statali. In tal modo, l'Inps il cui bilancio, alla data del 30 giugno 2011 era pari a 42 miliardi di attivo è passato a 9 miliardi di passivo, probabilmente grazie anche alle passività generate dai fondi speciali gestiti dall'Inps. Per non parlare delle indennità pensionistiche percepite (non dall'Inps) da ex consiglieri regionali, ex parlamentari, super burocrati, etc. Mi pare evidente che il principio di uguaglianza non sia molto praticato.

[+] COME CONTATTARE GLI ESPERTI

lunedì
**ATTENTI
AL PORTAFOGLIO**
risparmio@ilsecoloxix.it

martedì
TAX CORNER
taxcorner@libero.it

mercoledì
**LA CASELLA
DELLA SANITÀ**
salute@ilsecoloxix.it

giovedì
**LA STAGIONE
DELL'AMORE**
lestatedelcuore@ilsecoloxix.it

venerdì
**PREVIDENZA
FACILE**
previdenza@ilsecoloxix.it

DOMANI
sabato
**L'AVVOCATO
DI FAMIGLIA**
giovannacomande@fastwebnet.it

domenica
BIMBI IN FORMA
pediatri@ilsecoloxix.it