



la garanzia  
di un risultato  
perfetto



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 25 Luglio 2014 | aggiornato alle 11.49 | 33948 articoli in archivio



Cerca per codice o parole chiave



VINO > TENDENZE E MERCATO

30 Gennaio 2014 15:47

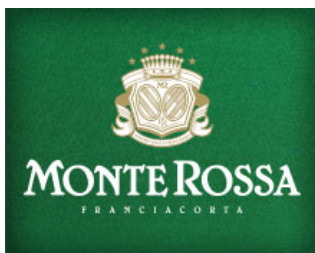
## Amarone 2010, annata ottima A Verona il debutto della Docg

Quello dell'annata 2010 è il primo Amarone che può fregiarsi della Docg. Grande successo di pubblico e soddisfazione delle aziende espositrici all'Anteprima, svoltasi a Verona e organizzata dal Consorzio Valpolicella

Amarone della Valpolicella Docg 2010: un'annata nel complesso ottima, a cui l'andamento climatico ha conferito apprezzabili differenze da vallata a vallata. L'esordio ufficiale di quest'annata si è tenuto come abbiamo già scritto in occasione dell'**Anteprima Amarone**, il 25 e 26 gennaio scorsi, nel Palazzo della Gran Guardia di Verona, dove ha debuttato il nuovo marchio del **Consorzio tutela vini Valpolicella**. Quello dell'annata 2010, che entra ufficialmente sul mercato dopo i canonici tre anni di maturazione, è infatti il primo Amarone che ha potuto fregiarsi della Docg. Di seguito riportiamo alcune informazioni sintetiche, forniteci dal Consorzio, sulla produzione dei vini della Valpolicella e sul profilo enologico dell'Amarone 2010.

LINK

Consorzio tutela vino  
Valpolicella Doc



### I numeri

- Il Consorzio tutela vini Valpolicella assomma 2.246 aziende che vivono e lavorano su 30mila ettari e in 19 aree amministrative
- Sono 1.495 le aziende agricole produttrici di uva per Amarone e Recioto della Valpolicella; 272 le aziende imbottigliatrici di cui 213 che trasformano
- Sono 60 i milioni di bottiglie prodotte, pari ad un controvalore di 350 milioni di euro
- La produzione di vino rosso a denominazione nel Veneto si attesta attorno al milione e trecentomila ettolitri e i vini della Valpolicella ne rappresentano il 37%
- Nel 2013 gli ettari coltivati sono 7288
- I vitigni autoctoni della Valpolicella rappresentano il 95% sul totale dei vigneti impiantati
- La maggioranza dei vigneti si trova ad una quota tra 100 e 300 m sul livello del mare
- Nel 2013 sono stati messi in appassimento 299mila quintali di uva per la produzione di Amarone e Recioto della Valpolicella

### RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

VINO ▼

Categoria

TENDENZE e MERCATO ▼

Regione

▼

CERCA

### ARTICOLI CORRELATI

Amarone 2010 in anteprima a Verona  
«Molto buono con punte di eccellenza»

### ARTICOLI RECENTI

In ripresa l'export di vino italiano  
+1% di spedizioni dallo scorso anno

Il Premio Masi celebra i valori universal  
e annuncia i 5 vincitori della 33ª edizione

Fare squadra per promuovere il territorio  
Gli Assoenologi siciliani cambiano marchio

Sotto tono gli scambi mondiali di vino  
In ribasso del 3% dallo scorso anno

Nelle vigne più alte d'Europa  
cresce l'autoctono valdostano Prié Blanc

Franciacorta: vino, territorio, storia  
Oltre 14,3 milioni di bottiglie nel 2013



- Nel 2013 è stato imbottigliato un quantitativo di Amarone della Valpolicella pari a 13,4 milioni di bottiglie
- Nel 2013 si è stabilizzato il numero di bottiglie di Amarone e si è incrementato il prezzo delle uve e del vino prodotti. Il prezzo delle uve da destinare alla produzione di Amarone è di circa 2,5 euro per chilo

### Profilo enologico dell'Amarone 2010

In Valpolicella - ci spiega Daniele Accordini, enologo di Cantina Valpolicella Negrar e vicepresidente del Consorzio tutela vini Valpolicella - l'inverno è stato piuttosto lungo e freddo e di conseguenza la ripresa vegetativa della vite è avvenuta con un ritardo di circa 10 giorni rispetto allo storico. La primavera è stata caratterizzata da una buona piovosità e da temperature al di sotto della media stagionale, condizioni queste che hanno generato una discreta vigoria vegetativa con abbondante emissione di grappoli di buone dimensioni ma più spargoli rispetto alla norma e quindi potenzialmente più adatti all'appassimento.

Tutta la fase di maturazione si è sviluppata in modo piuttosto irregolare, con colpi di caldo e abbassamenti repentini di temperatura mettendo a dura prova l'azione dei viticoltori che solo grazie a una grande professionalità nella gestione del vigneto sono riusciti a ottenere un prodotto di buona qualità. Le elevate piogge hanno contribuito a un generoso sviluppo vegetativo in post fioritura. Dopo anni in cui le grandinate hanno toccato le varie vallate nel 2010 non si è presentato nessun evento grandinigeno come non si sono verificate le scottature sui grappoli degli anni precedenti.



L'andamento climatico particolarmente piovoso ha messo in particolare evidenza i valori della viticoltura di collina che quest'anno ha fatto la differenza rispetto a vigneti di pianura favoriti invece nelle annate siccitose come il 2009. Nonostante l'annata fresca si è ampiamente superato il valore minimo dell'indice climatico di Huglin che evidenzia le temperature necessarie per la buona maturazione dell'uva Corvina, sicuramente la varietà più sensibile agli sbalzi climatici. La quantità raccolta è rimasta stabile con leggero aumento nei valori assoluti del 5% per l'ingresso di nuovi vigneti.

### Vendemmia

La raccolta delle uve per l'Amarone è iniziata il 23 di settembre, circa 10 giorni di ritardo rispetto all'anno precedente, ma in perfetta media storica degli ultimi 20 anni. La vendemmia ha avuto luogo con qualche difficoltà dovuta alle frequenti piogge che hanno rallentato e protratto le operazioni sino al 20 ottobre. L'uva destinata alla produzione di Amarone è stata così raccolta con ulteriore attenzione e particolare cura, garanzia per una conduzione ottimale dell'appassimento. Il ridotto gradiente termico accumulato durante tutta la fase di maturazione ha originato uve con una gradazione zuccherina leggermente inferiore alla media e con un contenuto acido superiore alla media. Valori sostenuti di acido malico e acido tartarico nelle uve hanno generato vini con un pH leggermente inferiore alla media conferendo così un'ottima stabilità, vivacità e intensità del colore.

### Appassimento delle uve

Il periodo di appassimento, durato circa 90 giorni è terminato il 5 dicembre. I primi 20 giorni di appassimento sono decorsi in condizioni atmosferiche ottime con temperature fresche, una buona ventilazione e scarsa umidità atmosferica, mentre da fine ottobre è iniziato un periodo di alta piovosità in cui si è reso necessario l'impiego delle tecnologie di assistenza. La velocità di appassimento è stata molto elevata, arrivando così alle gradazioni desiderate di 250/260 gr/litro di zuccheri con un calo in percentuale di oltre il 36%. L'ottima struttura della buccia e le cure dei produttori in fase di appassimento hanno condotto a un'uva sanitarmente perfetta sino al momento della pigiatura.

### Fermentazione delle uve e affinamento

La pigiatura delle uve per Amarone è iniziata mediamente dal 5 dicembre, mentre per l'ottenimento del Recioto le uve sono state appassite sino a metà gennaio. La fermentazione è stata condotta con grande facilità, grazie a concentrazioni zuccherine più moderate, come pure l'elevato contenuto acido ha favorito fermentazioni regolari con valori zuccherini residui inferiori agli anni precedenti. Al termine della fermentazione alcolica ha avuto immediatamente luogo la fermentazione malolattica conferendo quell'eleganza e dinamicità che rappresenta il carattere distintivo di quest'annata. L'affinamento in legno, condotto dalle varie aziende sia in botti che in barrique, e la grande quantità di vini non ancora in bottiglia

presentati sottolineata, chiaramente con stili e interpretazioni differenti, la necessità di ulteriore affinamento di questa annata, sintomo di una longevità potenzialmente elevata.



#### Quadro analitico e organolettico

Anche per la vendemmia 2010 sono stati analizzati i campioni presenti all'Anteprima sia dal punto di vista analitico in laboratorio che sensoriale da un gruppo di esperti enologi del territorio. L'aspetto analitico dei vini riflette le caratteristiche climatiche dell'annata, con vini meno alcolici, acidità più sostenute, residuo zuccherino in evidente diminuzione e valori estrattivi nella media. Per quel che concerne il quadro sensoriale l'aspetto più interessante risiede nel comune denominatore dell'eleganza rispetto alla potenza, pur considerando l'evidente variabilità fra i vini per collocazione geografica, per stile produttivo, per durata di appassimento e per proporzione fra le varietà impiegate.

In sintesi estrema, e senza negare le naturali differenze nei profili dei vini anche di vigneti limitrofi, dalla degustazione del panel sono stati rilevati per i vini delle diverse vallate i seguenti caratteri: naturalezza d'espressione per San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio, consistenza estrattiva per Negrar, complessa armonia per Fumane, profondità fruttata per Marano, finezza vibrante per la Valpantena e potenza dinamica di Illasi, Cazzano e Mezzano. Definizioni in ogni caso semplicistiche per descrivere un vino dalle molteplici sfumature e articolazioni, ancor più evidenti in una annata particolare come questa, da leggere e interpretare con attenzione nelle diverse espressioni territoriali e stilistiche: una annata che già ora possiamo definire ottima, lasciando comunque al tempo il compito di completare l'opera.

Foto: ENNEVI

[AMARONE](#) [VALPOLICELLA](#) [CONSORZIO](#) [VINO](#) [ANNATA 2010](#)

[ANTEPRIMA](#)

Mi piace 21

Tweet 2

1

CONDIVIDI



#### COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio