

VIAGGI E TEMPO LIBERO***Vi presento sua maestà l'Amarone 2010***

di Chicco Rossi

Il 25 gennaio 2014 nella splendida *ex caserma austriaca* che si affaccia sulla Bra, il vecchio salotto di **Verona** su cui si affaccia il lirico anfiteatro di origine romana, è stato presentato al mondo la **prima annata di Amarone** che può fregiarsi della Docg.

L'occasione sarebbe propizia per fare una passeggiata in quella che è la **città di Euroconference**, ma l'occasione è fin troppo ghiotta e quindi meglio fermarsi alla **Gran Guardia** e poi limitarsi a fare una breve puntata in uno dei tanti luoghi *gourmant* della piccola Roma.

L'evento, che si svolge in una due giorni completamente dedicata a quello che insieme a **Barolo** e **Brunello** può, senza timor di smentita, essere considerato come **uno dei grandi "vecchi" italiani** viene, come anticipato, ospitato in quella che fu la sede dell'esercito austriaco durante la I guerra di Indipendenza e che deve la sua costruzione alla volontà del fu Mocenigo che ne fece richiesta formale all'allora Doge di Venezia (a proposito, preparatevi che per il Carnevale è tappa d'obbligo la città lagunare) Donà e che necessitò, vista la mancanza di fondi, di ben 244 anni (la richiesta avvenne nel 1609 e il termine dei lavori si ebbe sotto il dominio austriaco nel 1853). Probabilmente un *record* destinato a essere superato dalla chimera della Salerno – Reggio Calabria (per ogni commento si rimanda a [I lupi dell'Irpinia](#)).

La sua destinazione a **caserma trasuda** dal suo stesso carattere austero e imponente.

Ma oggetto del nostro viaggio è **l'Amarone**, il cui nome deriva da amaro, un modo semplice per distinguerlo da quel nettare degli Angeli, sempre prodotto in quella valle baciata dalla natura che è la Valpolicella, il Recioto.

Il grande rosso viene prodotto con uve corvina veronese in percentuale variabile tra il 40 e il 70%, **Rondinella** (20-40%), e **Molinara** (5-25%).

Si narra che il nome sia stato dato da **Adelino Lucchese**, capo cantina della Cantina sociale della Valpolicella che spillando il Recioto da una botte ritrovata, esclamò “*Questo non è un Amaro, è un Amarone*”.

La produzione richiede pazienza e amore, in quanto le **uve selezionate e provenienti dai grappoli spargoli**, con gli acini non troppo vicini tra loro, in modo che lascino circolare l'aria.

Le uve così scelte vengono distribuite in un unico strato sui *plateaux*, cassette di legno, che vengono impilati nei fruttai che sono locali areati.

L'appassimento dura **almeno 120 giorni**, tempo che varia in ragione della percentuale di acqua contenuta in origine nelle uve. È l'acqua che "evapora" a tutto vantaggio degli zuccheri che rimangono intatti. Agli inizi di febbraio si procede alla pigiatura dell'uva cui segue la lenta fermentazione a **bassa temperatura**, che può durare anche 50 giorni, in modo tale da permettere agli zuccheri di trasformarsi in alcol. A questo punto si svela il **destino del vino**, infatti, se il vino finale conserva una bassa presenza di zuccheri sarà Amarone, in caso contrario sarà Recioto.

Descritte le modalità con cui viene prodotto questo grande vino, ricco e generoso, facciamo una breve passeggiata che, dopo aver percorso il **Liston** ammirando dai vari punti l'anfiteatro tanto caro ai grandi della musica, ci fa imboccare **via Mazzini** (la via Nuova), la via del lusso che collega la Bra con il vecchio foro romano.

Ma prima di arrivare in **Piazza delle Erbe**, si svolta a sinistra per andare a fare un aperitivo in una delle tante iniziative gastronomiche di quello che è considerato uno dei grandi chef italiani, quel pluristellato Giancarlo Perbellini da Isola Rizza della tanto famosa Ofella, il "Tapasotto" dove spiluccando qualche tapas o per gli anglofoni appetizer si tira il tempo per arrivare all'appuntamento con il tempio del vino: "**La bottega vini**" dove ad accoglierci è Stefano, il padrone di casa che vi accompagnerà, non sol nella scelta del cibo, ma anche e soprattutto nel ridurre i tempi di lettura di quella che potrebbe anche definirsi come un'enciclopedia dei vini italiani ma non solo.

Infatti, definire monumentale la lista dei vini è riduttivo per quella che può vantarsi di essere, insieme alla "rinascimentale" Enoteca Pinchiorri, **una delle cantine più importanti della penisola**.

Dopo aver assaggiato un sorprendente prosciutto di **Montagnana** (tappa futura di una nostra scampagnata) restiamo estasiati dal connubio che si crea tra il riso prodotto a Isola della Scala e l'Amarone per quello che è un risotto perfetto tirato, come ha insegnato il maestro Gualtiero Marchesi, all'onda.

Di secondo, come resistere al richiamo di polenta e luganeghe, classico insaccato prodotto nel triangolo Lombardia – Trentino – Veneto che si scioglie in bocca?

La scelta questa volta non si svela perché si dovrebbe fare torto a troppi produttori, unico suggerimento: almeno una volta nella vita un **Quintarelli** bisogna degustarlo.

Forza e coraggio e noi diciamo arrivederci a Verona al **6 aprile** quando, avendo più tempo, passeggeremo per le vie della romantica città cercando di capire perché "Non esiste mondo fuori delle mura di Verona: non c'è che purgatorio, supplizio, l'inferno stesso. Essere esiliato di qui, vuol dire essere esiliato dal mondo, e l'esilio dal mondo è la morte: l'esilio è dunque una morte

sotto falso nome... ”.

Forse perché si fanno grandi vini?