

Andar per Amarone. Cronaca di una giornata in Valpolicella

di Ilaria Santomanco e Paolo Valente - 23 marzo 2009 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [+](#)

Una piacevole uscita promossa da Ais Milano, questa volta in Valpolicella, tenutasi il 28 febbraio 2009...



Prima tappa della visita presso **Speri Viticoltori**, a Pedemonte. Dalla seconda metà dell'Ottocento sono cinque le generazioni di questa famiglia ad alternarsi alla conduzione dell'azienda, tramandandosi esperienze e consigli di padre in figlio.

L'azienda possiede circa 50 ettari vitati nella zona "classica", tra cui vigneti appartenenti ai cru La Roverina, Monte Sant'Urbano, La Roggia. La forma di allevamento della vite è la pergola veronese, adattata in una forma di "pergola aperta" che, seppur difficile e costosa da gestire

(richiede infatti oltre 800 ore/uomo all'anno per ettaro), consente di avere grappoli spargoli, ben distanziati e areati: condizione indispensabile per evitare che le uve, che maturano tardivamente, marciscano. La densità di impianto del vigneto è di 5000 ceppi per ettaro con la tendenza ad aumentarla, nei nuovi impianti, fino ad arrivare a 6000 ceppi/ettaro. L'azienda ha dotato le vigne di impianto di irrigazione di soccorso da utilizzare solo in caso di forte carenza idrica nella fase di maturazione dell'uva.

Recenti studi hanno evidenziato che i vitigni tipici del territorio (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) si esprimono al meglio proprio in questa zona, grazie alla favorevole vicinanza del lago di Garda che ne influenza positivamente il clima. Ogni vitigno contribuisce alla realizzazione del Valpolicella con le sue principali caratteristiche: la Corvina, presente per il 70-80%, conferisce corpo, struttura e tannini, la Rondinella (20-25%) regala suadenti profumi, soprattutto di ciliegia, mentre la Molinara (3-5%) conferisce acidità e il suo utilizzo varia in base all'andamento climatico dell'anno.

L'appassimento delle uve destinato alla produzione dell'Amarone dura oltre cento giorni e avviene nei fruttai di proprietà della famiglia in modo del tutto naturale. Uniche eccezioni sono costituite dall'utilizzo di ventilatori per il ricircolo dell'aria, nella prima fase dell'appassimento, e dal controllo dell'umidità mediante deumidificatori nei momenti critici. In cantina sono utilizzati serbatoi in cemento che permettono un miglior controllo della temperatura e una perfetta staticità a vantaggio della decantazione delle fecce; lo svantaggio è rappresentato dalla difficoltà di gestione e dagli alti costi. I vini riposano poi in botti grandi, da 20 a 50 ettolitri.

Vini degustati

Sant'Urbano - Valpolicella DOC Classico Superiore 2005

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2004

Recioto della Valpolicella DOC Classico 2005

Dopo un lauto pranzo presso la “Trattoria Caprini” di Negrar, con ottime portate innaffiate abbondantemente da vini dell'azienda Tedeschi, la visita è proseguita proprio presso questa azienda, situata sempre nella frazione Pedemonte di San Pietro in Cariano.

L'Azienda Tedeschi, le cui origini risalgono al 1630, si trova all'interno della zona “classica” della Valpolicella. È gestita da tre fratelli, Antonietta, Sabrina e Riccardo, sotto la supervisione del padre.

La superficie vitata di proprietà attualmente è pari a 15 ettari, ma un nuovo investimento permetterà, a breve, un aumento significativo della capacità produttiva interna e la conseguente riduzione del quantitativo di uve acquistate da vignaioli terzi. In ogni caso, anche per queste uve, la produzione è controllata direttamente dall'agronomo aziendale e a volte la vendemmia viene effettuata addirittura dall'azienda stessa.

Le uve per la produzione dell'Amarone vengono vendemmiate quando non sono giunte a completa maturazione, per preservarne la freschezza. La cernita dei grappoli è fatta direttamente in vigna, in modo da portare all'appassimento solo grappoli perfetti ed evitare l'ammuffimento delle uve. Nel nuovo fruttaiolo allestito di recente, adatto all'appassimento di 3500 quintali di uva, la struttura completamente meccanizzata permette una gestione automatizzata dell'umidità e della ventilazione e consente di tenere costantemente sotto controllo la riduzione di peso per la perdita di acqua e il conseguente contenuto zuccherino degli acini. Qui i grappoli per il Valpolicella sostano per un mese, mentre quelli destinati all'Amarone rimangono ad appassire fino a gennaio o febbraio.

Relativamente alle tecniche di vinificazione, per l'Amarone la fermentazione dura circa un mese e mezzo a una temperatura controllata non superiore a 18 C°; rimontaggi e rimescolamento del mosto sono effettuati con cautela in quanto, contenendo anche i raspi, il mosto rischierebbe di acquisire sentori vegetali rilasciati dalla rottura dei raspi stessi. La fermentazione malolattica non è particolarmente importante; in ogni caso avviene in forma spontanea. L'Amarone riposa in botti grandi (da 1000 a 5000 litri) per due anni e mezzo prima di essere imbottigliato e messo in commercio. La scelta della botte grande è determinata dalla necessità di un lungo affinamento del vino in botte; la botte piccola, infatti, apporterebbe al vino una nota di legno eccessiva. L'affinamento avviene in presenza di fecce pulite per preservare il contenuto aromatico e migliorare il mantenimento del colore.

Per il Valpolicella la fermentazione dura circa 10/15 giorni dopo un veloce appassimento delle uve (fino a novembre), ad una temperatura controllata tra i 25 e i 28 C°. L'aggiunta di fermenti lattici favorisce la fermentazione malolattica. Il Valpolicella sosta in botte grande per circa un anno e



mezzo.

L'80 per cento della produzione (circa 500.000 bottiglie) è destinata alla vendita all'estero, nei mercati di Canada, Usa, Brasile, Giappone, Australia, Israele, per fini consumatori che, come noi, sanno apprezzare i vini italiani di qualità.

Vini degustati

Lucchine - Valpolicella DOC Classico 2007

La Fabriseria - Valpolicella DOC Classico 2006

Capitel dei Nicalò - Valpolicella DOC Classico Superiore 2006

Capitel San Rocco - Valpolicella DOC Superiore vino di Ripasso 2006

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2004

Capitel Monte Olmi - Amarone della Valpolicella DOC Classico 2005

Capitel Monte Olmi - Amarone della Valpolicella DOC Classico 2004

La Fabriseria - Amarone della Valpolicella DOC Classico 2003

Capitel Fontana - Recioto della Valpolicella DOC Classico 2004