

L'Amarone di Trabucchi

di Paolo Valente | 



Trabucchi d'Illasi, storico e prestigioso produttore di Amarone, apre le porte della sua cantina completamente rinnovata

Prosegue l'approfondimento che AIS Milano dedica all'Amarone, uno dei vini più noti del panorama vitivinicolo italiano, oggi diventato finalmente DOCG. Dopo la visita dello scorso marzo 2009 presso le aziende Speri e Tedeschi, sabato 8 maggio, in un clima che poco lasciava alla primavera inoltrata, la delegazione di Milano si è recata presso le cantine dell'Azienda Agricola Trabucchi, accolti con simpatia e professionalità da Raffaella Trabucchi.

La visita, iniziata con il racconto della storia dell'azienda, attiva sin dagli anni '20, è proseguita nella nuova cantina, realizzata nel 2003, completamente sotterranea; si accede attraverso un lungo tunnel che porta al piano centrale dei tre di cui è formata.

Nel progettarela si sono tenute in considerazione soprattutto le esigenze tecniche; i tre piani sotterranei a base quadrata sono circondati da un ampio cavedio che consente il passaggio delle tubazioni la movimentazione del vino, oltre ad offrire un ulteriore isolamento dall'ambiente circostante a favore di una migliore efficienza termica. Il piano inferiore, dove trovano posto le barriques e le botti, è dedicato all'invecchiamento del vino; il piano di mezzo è riservato allo stoccaggio delle bottiglie e alle spedizioni, mentre il piano superiore, il più prossimo alla campagna, è destinato alle vasche di fermentazione. Sopra la cantina è stato impiantato un vigneto per eliminare ogni tipo di impatto ambientale.

L'azienda produce circa centomila bottiglie all'anno a fronte di ventuno ettari vitati. Le rese sono molto basse e si aggirano intorno ai 50 quintali per ettaro. Siamo all'estremo lato est della Valpolicella, al confine con Soave; il terreno è di origine morenica, la terra è povera, magra e sassosa, ma il paesaggio è incantevole. La sede ottocentesca dell'azienda è posta sul culmine del Monte Tenda ed è circondata dai vigneti che da quasi cento anni la famiglia Trabucchi coltiva. Il legame con il territorio è strettissimo, tanto che l'azienda ha recentemente cambiato il proprio logo inserendovi il nome del paese all'interno; ecco dunque che "Trabucchi" è diventato "Trabucchi d'Illasi". L'azienda produce con il sistema biologico dal 1993 e, come previsto, utilizza solo la cosiddetta "poliglia bordolese" per contrastare le malattie della vite.



Una grande attenzione alla qualità - che contraddistingue tutti i processi aziendali - fa sì che la vendemmia sia effettuata in più passaggi, per identificare e cogliere nel momento migliore le uve destinate alla produzione dell'Amarone, con selezione e preparazione delle cassette per l'appassimento delle uve direttamente in campo. La stessa logica è seguita nella coltivazione del vitigno storico Oseleta, dagli acini piccoli e delicati, ma in grado di conferire grande acidità e tannicità al vino, caratteristiche che ne impongono una vinificazione separata e un sapiente dosaggio. Nei locali di appassimento l'uva riposa sulle tipiche griglie di bambù, chiamate arelle, e rimane in sosta per periodi di tempo variabili a seconda dell'uso a cui è destinata: da alcuni giorni per la produzione dei Valpolicella sino ad alcuni mesi per il Recioto. Il controllo delle temperature e dell'umidità avviene anche con l'ausilio di meccanismi che aprono o chiudono grandi portelloni, sfruttando così le correnti pedemontane che provengono dai vicini monti Lessini.



Abbiamo degustato:

Valpolicella superiore DOC San Colombano 2005, 14,5%

Le uve subiscono un leggero appassimento e riposano in legno per 12 mesi. Un vino raffinato ed elegante con note di frutta rossa matura, una buona acidità e tannicità.

Valpolicella superiore DOC Terre del Cereolo 2004, 14,5%

Le uve provengono per buona parte dall'omonimo vigneto ancora coltivato a pergola. Il vino invecchia per circa un anno in barriques di rovere francese; in bocca si presenta morbido, equilibrato; le note di frutta rossa matura si sposano a quelle delle spezie e delle erbe aromatiche.

Amarone della Valpolicella DOC 2004, 16%

Un vino austero, morbido, complesso al naso, con note di frutta in confettura, di tabacco dolce, di cioccolato, balsamiche ed erbacee. Dopo un appassimento di circa quattro mesi il mosto fermenta per circa quaranta giorni; riposa poi in legno di rovere francese per 24 mesi e si affina in bottiglia per un analogo periodo.

Recioto della Valpolicella DOC 2005, 14%

Le uve restano in appassimento sino a marzo, poi subiscono una fermentazione di circa due settimane che consente di mantenere un alcol residuo di 160 grammi/litro. Le note di fiori e frutta rossa si uniscono con quelle balsamiche, di cioccolato e di tabacco per rendere il vino suadente, con una dolcezza ben sorretta da una decisa spalla acida.

Recioto di Soave DOCG 2005, 12,5%

Dopo un appassimento di circa sei mesi, le uve vengono pigiate in modo soffice; la fermentazione, iniziata in acciaio, prosegue nelle barriques di rovere francese. Giallo dorato brillante, al naso spicca la frutta esotica; un vino vellutato, armonico, con una bella vena acida che bilancia i 200 grammi/litro di zucchero residuo.



8 maggio 2010