



DEGUSTAZIONE

L'Amarone Riserva e gli altri straordinari vini dell'azienda Garbole



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 Novembre 2019

Ettore Finetto è un uomo profondamente legato alla sua terra e alla vite. Lo esprime chiaramente sia a parole che con i suoi gesti, decisi e precisi come solo chi vive a contatto con la natura è in grado di fare.

Preferisce il lato emotivo del vino piuttosto che l'aspetto tecnico.

Gestisce, insieme al fratello Filippo, l'azienda **Garbole** che prende il nome da un appezzamento di terra dove sono ubicati alcuni vigneti e la cantina. Deve il suo nome da "garbo" che in veneto significa sia acido che scarico e in effetti quel lembo di terra nella valle d'Illasi, la parte più nobile della Valpolicella, ha terreni poveri che non si prestano a particolari concentrazioni nelle uve.



L'azienda nasce nel 1994 quasi per gioco quando i fratelli sono molto giovani. Outsider e autodidatti, oggi coltivano 12 ettari di vigneto per una produzione che si aggira intorno alle 25.000 bottiglie.

Un approccio al vino emozionale, quasi istintivo, senza filtri (o filtrazioni) che trae forza e vitalità dal terreno, dalla natura e dal lavoro dell'uomo.

I vitigni sono quelli originari del territorio, quelli che ne hanno costruito la fama e la potenza. La Corvina, grande uva veronese che ama terreni poveri, ben esposti e ventilati, il Corvinone che, come dice il nome, ha acini grandi e apporta un deciso contributo di tannini addolciti solo dal sapiente appassimento, e la Rondinella, che smorza la potenza e delle altre uve regalando eleganza e finezza.

Vini decisamente di territorio pur nel loro essere fuori dalle briglie degli schemi.

Varietà in percentuali differenti così come le tecniche di vinificazione, appassimento e maturazione.

I nomi dei vini sono preceduti da una H: il fattore H. Ovvero le stesse mani, lo stesso modo di fare, lo stesso pensiero, la stessa famiglia: un modo per armonizzare oltre che per identificare. Ma anche la voglia di raccontare il silenzio, richiamo sottile e ironico al desiderio di assentarsi da quelli che sono i filtri di una degustazione scientifica.



LA DEGUSTAZIONE

Heletto 2012 – Rosso Veneto IGT

Prevalenza di Corvina. Maturazione di sei anni in botti di rovere americano di primo passaggio dopo un appassimento di quasi un mese.

Inizialmente contratto, si dischiude con note evidenti di frutta matura e in confettura. La lunga permanenza in legno, per nulla invasiva, dona pienezza gustativa. Persistente, polposo, sorretto dall'ottima acidità lascia trasparire un tannino sottile. Nel calice un susseguirsi di sensazioni differenti che evolvono con lo scorrere dei minuti. Grande piacevolezza di beva.

Hatteso 2011 – Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

Corvina e Corvinone. Appassimento delle uve per oltre tre mesi, evoluzione in legno per 72 mesi e un anno minimo di bottiglia.

Un vino dallo sguardo cupo e profondo che ha bisogno di tempo nel bicchiere per esprimere al meglio la sua doppia natura, morbida e pungente: le note di frutta tossa stramatura sono accostate da accenni balsamici e di spezie nere. Potente e strutturato, persistente e morbido; la presenza alcolica si mostra nella sua pienezza. Con la sosta nel calice aumenta di equilibrio e di succosità del frutto.



Hurlo 2011 – Rosso Veneto IGT

Prodotto da uve Corvina e da quattro antiche varietà autoctone del territorio. Rappresenta la massima espressione del modo in cui Garbole intende il vino. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli.

Si apre immediatamente con note tostate che riportano al cioccolato, alla confettura e alla frutta rossa sciropata. Un vino difficile da incasellare, dotato di tantissima materia, complesso e pieno dove nessuna nota prevale sulle altre. Armonioso, un perfetto equilibrio di alcolicità, freschezza e persistenza. Finale sapido e minerale. Una sintesi dell'emozione.

Hestremo 2011 – Recioto della Valpolicella DOCG

Corvina in purezza. Appassimento fino a cinque mesi con successiva maturazione in legno fino a sei anni a cui segue un anno di affinamento in bottiglia.

Un vino tradizionalmente degustato nelle occasioni speciali e offerto all'ospite illustre come

simbolo di speciale riconoscimento. La massima espressione dell'uva nel fruttuato. Un vino per accompagnare il salato più che il dolce. Denso e corposo. La frutta ritorna piacevolmente matura accompagnata da note di tabacco e di caffè. Lunghissima persistenza. La grande ricchezza zuccherina non interferisce con la piacevolezza gustativa.



<https://vinodabere.it/lamarone-riserva-e-gli-altri-straordinari-vini-dellazienda-garbole/>