

LA CUCINA ITALIANA

L'ABC dell'Amarone

25 marzo 2020



di **Valentina Vercelli** contributor



Tutto quel che c'è da sapere sul celebre vino rosso del Veneto. Come nasce, come si abbina, quali sono le etichette migliori

L'Amarone è uno dei più importanti e apprezzati vini rossi italiani. È prodotto con varie **uve autoctone a bacca scura**, sottoposte a un processo di appassimento, che dura per tre, quattro mesi; questa tecnica consente di **concentrare gli zuccheri e i polifenoli e di diminuire l'acidità.**

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



dell'Amarone sono la **corvina veronese e il corvinone**, cui si possono aggiungere piccole percentuali di rondinella e di altre uve rosse non aromatiche.

Non fatevi fuorviare dal suo nome: in realtà, **l'Amarone è un vino dal sapore molto morbido, rotondo e mai spigoloso**. Si riconosce per i suoi intensi profumi di ciliegia, confettura di amarene e frutta passita in gioventù, che poi evolvono verso i sentori del cioccolato, del cuoio e del tabacco. Grazie al suo grado alcolico importante, è capace di invecchiare ed evolvere in bottiglia anche per 35 anni.

Dove viene prodotto l'Amarone

L'Amarone è prodotto in Valpolicella

(<http://www.consorziovalpolicella.it/it/>), un territorio collinare del Veneto Occidentale, molto vicino a Verona, rinomato per la viticoltura fin dal tempo degli antichi Romani. La zona che ha diritto alla menzione "Classico" in etichetta comprende i comuni di Fumane, Marano in Valpolicella, Negrar, San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella. **Un'altra zona di produzione interessante, al di fuori dei confini della Valpolicella Classica, è quella della Valpantena**, una valle che parte da Verona e sale verso i Monti Lessini, dove si producono Amaroni un po' più freschi e balsamici.

La storia dell'Amarone

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



Come molti altri celebri prodotti dell'enogastronomia italiana, l'Amarone è **nato da un errore**. In Valpolicella si produceva, infatti, un vino passito rosso e dolce, chiamato Recioto. Negli anni Trenta del secolo scorso capitò che una botte di Recioto fu dimenticata in cantina: il **vino continuò a fermentare, finché non diventò secco**. Quando lo assaggiò, il capocantina esclamò "Questo vino non è amaro, è amarone!" Le prime bottiglie di vino Amarone furono messe in circolazione nel 1938 e riscossero un certo successo, tanto che nel corso del tempo furono messe a punto le tecniche di produzione e la cantina Bolla cominciò a venderlo ufficialmente negli anni Cinquanta. Nel 1968 è stato redatto il primo disciplinare di produzione e il vino è diventato Doc, mentre occorre aspettare il 2010 perché l'Amarone cominci a essere tutelato con la Docg.

Le etichette da non perdere

Amarone della Valpolicella Classico Fieramonte

Riserva Allegrini: da uve corvina, corvinone, rondinella e oseleta; affina per 4 anni in barrique e per un anno in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Classico Bertani: da uve corvina e rondinella; affina in botti di rovere da 60 ettolitri per 6 anni, quindi per almeno un anno in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Le

Origini Belle: da uve corvina, corvinone e rondinella;

affina per **PROVA I CORSI DIGITALI - gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



tre anni, prima in botti da 40 ettolitri e poi da 70 hl; infine, per altri 10 mesi in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva

Brigaldara: da uve corvina, corvinone e rondinella; affina per 3 anni in barrique e per 2 anni in botti di rovere da 25 ettolitri.

Amarone della Valpolicella Classico Costasera Masi:

da uve corvina, rondinella e molinara; affina per 28-30 mesi in botti di rovere da 40-80 ettolitri e un 20% in piccoli fusti di legno sia nuove sia di secondo e terzo passaggio, quindi per 4 mesi in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Classico Stropa Monte

dall'Ora: da uve corvina, corvinone, rondinella, molinara e dindarella; affina per 3 anni in botti di rovere da 25 ettolitri, quindi per almeno 30 mesi in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Limited Edition

Labyrinth Pasqua: da uve corvina veronese, rondinella, corvinone e negrara; affina per circa 20 mesi in barrique e poi per altri 4 mesi in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Classico Quintarelli:

da uve corvina e rondinella, con piccole percentuali di cabernet, nebbiolo, Croatina e Sangiovese; affina per 7 anni in botti di rovere medio nicole

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte

Sant'Urbano Speri: da uve corvina, corvinone, rondinella e molinara; affina per 2 anni in tonneaux da 500 litri, quindi per 18 mesi in botti medio-grandi di rovere e, infine, per un anno in bottiglia.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Ca'

Florian Tommasi: da uve corvina, corvinone e rondinella; affina per 4 anni in tonneaux da 500 litri, 3 anni in botti grandi di rovere e 1 anno in bottiglia.

Gli abbinamenti

L'Amarone della Valpolicella è un vino dalla grande personalità e vuole **piatti di pari struttura e importanza**. Potete provarlo con i **grandi arrostiti della domenica**, ricette di selvaggina come il cinghiale, carni rosse alla brace, brasati e formaggi stagionati a lungo. Ma non è una cattiva idea sorseggiarlo da solo, a fine pasto: è un ottimo vino da caminetto e da chiacchiere tra amici.



LEGGI ANCHE

[L'ABC dei vini rosati \(https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/abc-dei-vini-rosati/\)](https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/abc-dei-vini-rosati/)



LEGGI ANCHE

[L'ABC del Trentodoc](https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/abc-dellamarone/)

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

