

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

ANNO VI - N°2 APRILE - MAGGIO 2023

Posto Italiano S.P.A. - Speed in A.P. 70% L.O.M. - in caso di mancato receipto inviare al CMP di Rosarno per la restituzione al mittente previo pagamento res.



ANALISI
M&A, lo shopping
del vino è di moda

INTERVISTA
Gruppo Giacomo Milano

FENOMENI
L'Horeca fa branding
con gli spirits

DOSSIER
Naturale
come fare il vino

LUNGA VITA AL FINE DINING

COVER BY ROB BROWNING

I CAMBIAMENTI STILISTICI
INTRAPRESI NEGLI ULTIMI
ANNI E LA CANDIDATURA
ALL'UNESCO DANNO UN
NUOVO SPRINT ALL'AMARONE
CHE, CON IL FOOD PAIRING,
SI PREPARA A CONQUISTARE
IL MONDO

NUOVA ERA PER IL RE DELLA VALPOLICELLA

di *Elisabetta Tosi*

Da anni ormai la Valpolicella è la terra dei vini d'appassimento, primo tra tutti l'Amarone, l'ormai famoso vino rosso secco da uve appassite. Nonostante le molteplici difficoltà che il settore del vino sta vivendo in questo periodo, nella zona si respira una certa fiducia, perché i dati lasciano intendere che per l'Amarone, nel mondo, c'è ancora molto spazio, complice anche il cambio stilistico intrapreso negli ultimi anni che lo allinea alle nuove abitudini di consumo. "In Bertani siamo molto ottimisti circa i margini di sviluppo della tipologia", racconta **Ettore Nicoletto**, AD di **Bertani Domains**. "Negli ultimi anni lo sviluppo delle nostre vendite sia sul mercato interno che all'estero è stato significativo". Lo storico brand veronese, fondato nel 1857 dai fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, è oggi l'azienda capofila delle sei cantine di **Angelini Wines&Estates** del **Gruppo Angelini**, per un totale di 460 ettari vitati e una produzione complessiva di circa quattro milioni di bottiglie l'anno. "Anche in un anno di flessione dei volumi per la tipologia - continua l'AD - l'Amarone Bertani ha registrato nel 2022 una crescita del 20% a volume e del 34% a valore a premiare il profilo qualitativo e la cifra stilistica della nostra offerta". Da ormai qualche anno, infatti, si osserva un cambio di direzione in Valpolicella: l'Amarone non è più quello di dieci

anni fa. “Oggi - prosegue Nicoletto - c'è un crescente bisogno nel mercato di vini freschi, croccanti, sapidi, facili da bere e con la possibilità di essere serviti anche con pietanze che storicamente non erano abbinare a vini rossi: penso in questo caso alla cucina di pesce. La nuova direzione è dunque quella che fa dell'Amarone un vino sì di 'metodo', ma che per la prima volta si interroga anche sui nuovi gusti del consumatore e sulle tendenze dell'alta cucina internazionale. Questa tendenza dei vini sottili, facili, eleganti è un trend oggi presente all'estero e prima o poi arriverà anche al mercato italiano”.

“Cambiamento di stile nell'Amarone degli ultimi anni? Sicuramente sì. Noi stessi come Tommasi abbiamo modificato il nostro Amarone e come noi anche le altre aziende del nostro gruppo”. **Pierangelo Tommasi**, direttore generale di **Tommasi Estates**, altro storico brand veronese, da circa un anno è anche presidente dell'associazione Famiglie Storiche, che riunisce tredici famosi produttori di Amarone (**Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini e Zenato**). I Tommasi sono una famiglia di produttori che nel tempo ha sviluppato il proprio business arrivando a includere otto tenute vitivinicole in sette regioni, con progetti anche nel settore dell'hospitality e del recupero di beni ambientali. “Lo stile che vogliamo portare avanti è quello di un fine wine contemporaneo, più bevibile, elegante, pulito, versatile in cucina”, continua Tommasi. “Avendo abbassato in maniera importante il residuo zuccherino, oggi l'Amarone si presenta come un vino più facile da abbinare anche alla cucina internazionale. Smettiamola perciò di presentarlo sempre e solo come un vino da brasati, formaggi stagionati e poco altro. L'immagine dell'Amarone va decisamente svecciata, non solo per il consumatore finale, ma anche per il buyer”.

FARI PUNTATI SULL'ASIA

“Ci preme ricordare che **Allegrini** è stato antesignano del cambio di stile dell'Amarone”, puntualizza **Marilisa Allegrini**, alla guida dell'omonima azienda di famiglia dopo la scomparsa dei fratelli Walter e Franco. Con l'acquisizione di vigneti a Bolgheri e la nascita di Poggio al Tesoro, dal 2001 l'azienda

produce vino anche in Toscana.

“Il punto di svolta è avvenuto nel 1998 quando, dopo anni di ricerca e sperimentazione, le intuizioni di mio fratello Franco sostenute nella parte scientifica dal professor Roberto Ferrarini, hanno portato alla realizzazione del centro di appassimento Terre di Fumane”, racconta Allegrini. “Un passaggio fondamentale per la prevenzione dello sviluppo della muffa grigia (*Botrytis Cinerea*), e dunque del mantenimento dell'integrità del frutto”. Il nuovo Amarone, più fresco e meno morbido rispetto a qualche anno fa, sembrerebbe favorire soprattutto le cucine orientali e questo rende quello asiatico il continente al momento più promettente in termini di sviluppo dei mercati.

“Lo stile attuale dell'Amarone tende verso una maggiore agilità ed eleganza, con vini più austeri e verticali e molto più longevi e fedeli



Amarone firmato Bertani

alle espressioni del suolo”, racconta **Riccardo Pasqua**, AD di **Pasqua Vigneti & Cantine**. Con l'ingresso della terza generazione, quest'azienda veronese ha adottato uno stile produttivo e comunicativo tanto innovativo quanto efficace, soprattutto presso Millennials e Gen Z. “Il mondo dell'Amarone ha vissuto un triennio molto positivo, con volumi stabilizzati ma un sostanziale incremento in valore”, continua Pasqua. “Oggi assistiamo al raggiungimento della ‘maturità’ da parte della Scandinavia, mentre cresce l'interesse delle Americhe ma soprattutto dell'Asia, mercato ad altissimo potenziale, con un palato molto adatto al profilo organolettico di questo vino. Ci sono enormi margini di crescita, non tanto in volume quanto nel prezzo medio a bottiglia”.

VOLANO UNESCO

Non solo il palato, anche l'Unesco può giocare la sua carta per amplificare la voce dell'Amarone in Italia e nel mondo. La Valpolicella ha infatti di recente presentato ufficialmente la candidatura della tecnica dell'appassimento delle uve a Patrimonio Unesco della Cultura Immateriale, ultima fase di un processo iniziato una decina di anni fa e che, se andrà a buon fine, riconoscerà alla zona anche il primato di iscrizione negli elenchi tutelati dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura di una pratica di vinificazione. Un

riconoscimento che può fungere anche da leva strategica a disposizione del comparto enoturistico, e quindi non solo del vino ma dell'intero territorio di origine, così come lo è già stato per le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e i paesaggi delle Langhe. “L'attenzione rivolta in questo momento alla tecnica dell'appassimento delle uve è assolutamente meritata”, commenta Pasqua. “Sebbene sia utilizzato in varie parti del mondo, il procedimento non è però lo stesso. Il know-how di appassire le uve, mantenendo uno stile di vino ‘secco’, è unico, e appartiene principalmente alla nostra area. Se arrivasse questo prezioso riconoscimento, il sistema Valpolicella ne uscirebbe molto più unito e compatto”. Secondo Ettore Nicoletto, l'antica pratica romana di mettere a riposo le uve per fare vino è un elemento di identità collettiva per le comunità della Valpolicella. “L'appassimento - spiega l'AD di Bertani Domains - è una tecnica che rispecchia la storia sociale, politica, economica di questo territorio e ne manifesta la sua evoluzione. Di per sé, all'Amarone non servirebbe questo riconoscimento, ma alle persone, ai viticoltori che sono custodi del territorio, sì. Serve che questa tradizione venga tramandata alle prossime generazioni. Per questo sarebbe opportuno che venissero ripensati anche i termini, chiamando i luoghi della messa a riposo delle uve non più fruttai, ma ‘dimore’, da curare e rendere visitabili anche dal pubblico”.



Da sinistra, la cantine di Pasqua Vigneti & Cantine, l'Amarone di Allegriani e la bottaia di Bertani a Grezzana

