Comunicato stampa

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013: UN’ANNATA METEOROLOGICAMENTE PARTICOLARE, CHE HA CHIUSO IN BELLEZZA NELLE FASI DI MATURAZIONE E APPASSIMENTO DANDO VINI DI OTTIMA INTENSITÀ COLORANTE, RICCHI AL NASO E IN BOCCA, CON UN’ALCOLICITÀ CHE SI FONDE IN MODO ARMONICO CON L’ACIDITÀ E LA CORPOSITÀ**

**Verona, 28 gennaio 2017** – Colore intenso, ricco in profumi e alcolicità, con un ottimo potenziale di invecchiamento, il 2013 può definirsi un’annata di qualità medio-alta.

**Profilo viticolo 2013**. Si ricorderà per l’assoluta divergenza climatica tra la prima fase del ciclo vegetativo e la seconda coincidente con la maturazione. Nel primo periodo, infatti, la vite è stata sottoposta a un clima avverso caratterizzato da precipitazioni frequenti e basse temperature; al contrario, da giugno alla maturazione, la pianta ha fronteggiato un andamento meteorologico esattamente opposto. Tutto ciò ha determinato un netto percorso di arricchimento in metaboliti dell’acino e un netto timbro nei vini.

Il 2013 è un’annata che ben rappresenta il cambiamento climatico, dove variabilità e incostanza meteo sono fenomeni sempre più frequenti, che sottopongono la vite a regimi metabolici opposti ed estremi (proteici e zuccherini), portando a risultati finali a volte inaspettati, ma di grande interesse. Lo stress idrico in pre-invaiatura ha stimolato una intensa attività di sintesi antocianica, polifenolica e tannica. Gli alti valori termici e la carenza di precipitazioni nella fase di maturazione hanno permesso di ottenere uve più sane, mature e ricche di zuccheri. Il periodo autunnale dell’appassimento, inoltre, si è giovato di umidità relativa ridotta (mediamente al di sotto del 60%).

**Profilo dei vini.** In questo contesto climatico i vini del 2013sono risultati di elevato livello qualitativo con una evidente espressione territoriale e stilistica in un’annata comunque non semplice. Nel dettaglio la commissione di degustazione del Consorzio ha riscontrato una grande eleganza fruttata nei vini di Mezzane, Illasi e Cazzano e una prepotente eleganza e potenza in quelli di Negrar. I vini della vallata di Fumane sono risultati contraddistinti da delicatezza olfattiva ed equilibrio gustativo, mentre quelli di San Pietro in Cariano da note di confettura. Nei vini della vallata di Marano è stata trovata una grande omogeneità territoriale con vini dall’ottima struttura. E’ stata riscontrata nei vini della Valpantena una sempre maggiore identità caratterizzata da morbidezza e grande piacevolezza.

**Amarone della Valpolicella: le ragioni della sua unicità.** L’Amarone della Valpolicella è un vino, oltre che di pregio, assolutamente unico a livello mondiale perché nasce dalla combinazione di elementi peculiari: i vitigni autoctoni, una tradizione viticola ed enologica unica, un ambiente pedoclimatico irripetibile (terroir) e un paesaggio ben conservato e ricco di biodiversità. Pochi vini italiani hanno come l’Amarone una forte impronta territoriale, intesa come insieme di pratiche viticole impiegate su un insieme di vitigni locali, come Corvina, Corvinone, Rondinella (ma anche altri, antichi e storicamente presenti in Valpolicella, recuperati e in via di diffusione come l’Oseleta e lo Spigamonti) a cui si applicano tecniche idonee a valorizzare i loro caratteri qualitativi.

La scelta delle migliori uve, per usarne al massimo il 65% del totale (o spesso percentuali inferiori), la loro messa a riposo in fruttaio e l’attesa per almeno 80-90 giorni prima della vinificazione, sono alcuni dei punti di unicità di questo grande rosso. Ciò che ancor più arricchisce di fascino e attese questo vino, è ciò che la ricerca scientifica ha evidenziato negli ultimi anni, ma che era già stato colto dalla gente del Valpolicella e che aveva travasato nella tecnica di appassimento. Le uve Corvina e Corvinone infatti, molto più delle varietà internazionali, nel corso dell’appassimento si arricchiscono di molecole dal grande valore salutistico e nutraceutico, tra le quali la più nota è il resveratrolo. Un esempio? Nella vendemmia 2015 la quantità di trans-resveratrolo nell’uva fresca di Corvina era di circa 140 microg/L, che dopo circa 80 giorni di appassimento, ai primi di dicembre, sono diventati oltre 1.200. Non solo. Nel corso della messa a riposo nelle uve avviene anche la sintesi di composti aromatici (come norisoprenoidi e terpeni) alcuni dei quali non presenti nelle uve fresche (es. germacrene).

L’Amarone della Valpolicella è quindi il risultato di una combinazione non ripetibile altrove di interazione tra vitigni e ambiente, a cui si aggiunge una tecnica, l’appassimento, che in queste varietà autoctone porta alla sintesi di composti non presenti nelle uve fresche. Tanti elementi tutti gestiti con scrupolo in vigneto e in cantina e codificati da un preciso disciplinare di produzione.

**Anteprima Amarone 2013** è organizzata dal Consorzio di Tutela Vini Valpolicella con la partecipazione di 78 aziende che presentano l’annata 2013 e una selezione di annate storiche.

L’evento, in collaborazione con AGSM, ATV, Banco BPM, Faberest, Grafiche Valpolicella, Idea Grandimpianti, Stipa Spa, VDglass, Vinitaly, Volkswagen Group Italia Spa si svolgerà al Palazzo della Gran Guardia dal 28 al 30 gennaio 2017 (sabato 28: ore 9,30-17 riservato alla stampa; domenica 29: ore 10-19 aperto al pubblico e lunedì 30: ore 10-17 riservato agli operatori).

*Le informazioni per il pubblico su:*

[*www.anteprimaamarone.it*](http://www.anteprimaamarone.it)

*Hashtag ufficiale dell’evento: #AnteprimAmarone*

[*Facebook*](https://www.facebook.com/events/1788904011348066/)

*Twitter: Consorzio Valpo e c\_valpolicella*

*Instagram: Valpolicellawines*

*A questo* [*link*](http://www.anteprimaamarone.it/attending-members.php?lang=it) *l'elenco completo delle cantine partecipanti.*



Ufficio Stampa Consorzio Valpolicella

Federica Schir 389 9425510

(f.schir@mediawine.it)

areastampa1@consorziovalpolicella.it