



ZENATO®

Civiltà del bere

Pubblicazione: Civiltà del Bere

Luogo: Italia

Data: 8 febbraio 2017

Barolo e Amarone 2011. Un confronto fra Re

Amarone e Barolo a confronto. Non è una sfida, ma il tentativo di creare sinergia e dialogo tra queste due celebri Docg. Tra potenza espressiva ed eleganza. Così si è conclusa, di sorso in sorso, la serata organizzata ieri dalle Famiglie dell'Amarone d'Arte all'Antica Bottega del Vino a Verona. Qui per la prima volta 13 Amarone 2011 hanno incontrato 10 Barolo 2011 (e 2012) dell'omonima Accademia, nata 5 anni fa. «Un evento unico ma non irripetibile. Infatti vorrei replicarlo», ha commentato Gianni Gagliardo, presidente dell'Accademia del Barolo. I produttori langhigiani hanno donato una barbatella di Nebbiolo a Maria Sabrina Tedeschi, la presidente delle Famiglie Amarone d'Arte. Che ha aggiunto: «L'obiettivo è lavorare insieme per diffondere nel mondo la cultura di Amarone e Barolo».

Amarone e Barolo. Due Docg, 23 bottiglie in assaggio

Due Docg da due zone collinari e un caleidoscopio di sensazioni importanti nel bicchiere. Lo hanno spiegato Nicola Frasson e Gianni Fabrizio, curatori della Guida ai vini d'Italia del Gambero Rosso: «La magia dell'Amarone nasce nei giorni di raccolta di Corvina e Corvinone in primis e si esprime a partire dall'uva appassita nei fruttai, che regala un interessante profilo zuccherino. Il Barolo, incarnato nel solo vitigno Nebbiolo, da tannico manifesta un profilo elegante ed austero, le diverse «vene di terra» conferiscono a ognuno sentori originali». Dalla teoria all'assaggio, in accompagnamento a due piatti cucinati dallo chef dell'Antica Bottega del Vino, tortelli di Monte Veronese con radicchio aromatizzato all'Amarone e guancetta di manzo brasata al Barolo.



Sabrina Tedeschi e Gianni Gagliardo

Amarone 2011: fruttato dai mille riverberi

Ampia la forbice territoriale ed espressiva per il passito rosso secco della Valpolicella. Nell'Est veronese note fumè e balsamiche per Tenuta Sant'Antonio Campo dei Gigli, di spezie e pepe di Torre d'Orti e di amarene importanti per Musella. Tornando verso la Valpolicella Classica, note di tabacco e cioccolato per il Brigaldara Case Vecie, ottenuto da un vigneto a 450 metri di altitudine e frutta matura e spezie in progressiva amplificazione per Allegrini e Venturini Campo Masua. Marasca vellutata e nobile per Speri Vigneto Monte Sant'Urbano, tannini setosi e note di caffè per Masi Costasera. Sentori di vaniglia e tabacco concludono Tedeschi La Fabriseria. Fichi secchi ed erbe aromatiche tra gli accenti per Tommasi, un classico morbido e intenso Begali Monte Ca' Bianca. Rotondo con note di frutta secca per Zenato mentre Guerrieri Rizzardi Calcarole beneficia del terreno argilloso e calcareo.

Barolo 2011 in diverse declinazioni

Emozioni anche degustando Barolo 2011. Dal «corazziere» Azelia San Rocco, subito in raro equilibrio, all'avvolgente Chiarlo Cerequio con note di menta e genziana. Rosso brillante e sentore antico di fiori per il Pio Cesare, note di pigna e sottobosco per il Vietti Ravera. E se la finezza è la cifra distintiva di molte bottiglie, come Poderi Einaudi Cannubi, nel Martinetti Marasco si avverte netta la marasca e nel Sandrone Le Vigne troviamo sentori di bosco con accenni di tartufo. Austero il Poderi Gianni Gagliardo Serre, note floreali e speziate in equilibrio nel Prunotto Bussia. Unico «fuoriclasse» il Cordero di Montezemolo Bricco Gattera annata 2012, asciutto e promettente. La parola d'ordine durante l'assaggio è stata una: attesa. È fondamentale lasciar riposare il vino nel bicchiere, per permettere a questi grandi protagonisti di esprimere tutta la loro caratteristica poliedricità.