



► 1 novembre 2017



LA FORZA GENTILE

L'AMARONE SI OTTIENE DA UVE PASSITE ED È QUINDI PER NATURA DI GRAN CORPO ED ELEVATA GRADAZIONE, MA ORA PREVALE L'ELEGANZA COME IN QUESTE QUATTRO ETICHETTE

DI CESARE PILLON - FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

L'Amarone Classico Monte Sant'Urbano è da decenni il fiore all'occhiello di una delle aziende storiche della Valpolicella, quella della famiglia Speri, eppure non era mai successo prima che tutte le guide dei vini, nessuna esclusa, gli assegnassero un voto così alto da farne il primo degli Amaroni, nella classifica *'Top 100 dei rossi italiani'* pubblicata da *Gentleman* nel numero di gennaio-febbraio. Forse è perché, spiega Alberto Speri, il membro della famiglia che si occupa della conduzione enologica, «noi non andiamo

alla ricerca di effetti speciali: per i nostri vini puntiamo all'eleganza». E l'eleganza, negli anni in cui trionfavano i vini muscolosi, potrebbe essere il motivo della sottovalutazione. Effettivamente la tentazione di fare vini esagerati è difficile da evitare, per chi produce l'Amarone, che si ottiene da uve passite ed è quindi per natura di gran corpo e di elevata gradazione alcolica. Ma in questi ultimi anni il gusto collettivo è cambiato: si preferiscono le versioni in cui corpo, alcol e acidità si fondono armonicamente con la ricchezza aromatica. È pro-

prio grazie a queste caratteristiche che si è finalmente messo in luce anche l'Amarone Classico Vigneto il Fornetto, pieno, lungo, ricco di frutta, prodotto da un'altra famiglia di lunga tradizione, gli Accordini, un tempo mezzadri, oggi vinificatori in proprio con grande attenzione alla qualità. Non è così antica l'azienda di Lorenzo Begali, autore dell'Amarone Classico Monte Ca' Bianca: l'ha creata il padre nel 1943, ma è grazie alle sue cure e all'accurata selezione delle uve (corvina, corvinone, rondinella, oseleta) dell'autentico cru da

cui lo ricava che il suo vino affascina con una struttura intensa senz'essere eccessiva. L'unico Amarone che non nasce nel territorio Classico ma che le guide hanno ugualmente classificato tra i primi 100 rossi è il Campo dei Gigli, il cui vivace fruttato s'incontra con note minerali. Lo produce la Tenuta Sant'Antonio, creata da quattro fratelli, Armando, Massimo, Paolo e Tiziano Castagnedi, che nel 1995 hanno smesso di conferire le loro uve alle cantine sociali: 22 anni dopo, è l'azienda trainante della zona e il suo Amarone fa capire perché.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO VIGNETO IL FORNETTO**
Stefano Accordini
via Alberto Bolla 9, località Camparol,
frazione Cavalo, Fumane (Verona)
tel. 045.7760138 (70 euro)
info@accordinistefano.com

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO MONTE SANT'URBANO**
Viticoltori Speri
via Fontana 14, frazione Pedemonte,
San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045.7701154 (55 euro)
info@speri.com

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CAMPO DEI GIGLI**
Tenuta Sant'Antonio
via Ceriani 23, frazione San Zeno,
Colognola ai Colli (Vr)
tel. 045.7650383 (55 euro)
info@tenutasantantonio.it

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO MONTE CA' BIANCA**
Lorenzo Begali
via Cengia 10,
San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045.7725148 (45 euro)
tiliano@riccoli.it