



Amarone

LE SCHEDE PER LA DEGUSTAZIONE DEI VINI

Amarone - La Degustazione



©Marcello Leder 2024

 **Quattroclici**
Conoscere il Vino

La Degustazione del Vino: Amarone

L'Amarone della Valpolicella è uno dei più prestigiosi vini rossi italiani, simbolo dell'eccellenza enologica del Veneto. Prodotto nelle colline della Valpolicella, a nord di Verona, l'Amarone nasce da una combinazione unica di vitigni autoctoni, quali Corvina, Corvinone e Rondinella, lavorati secondo l'antica tecnica dell'appassimento. Questa pratica, documentata fin dall'epoca romana, consiste nel lasciare appassire le **uve** su graticci o in cassette per diversi mesi, durante i quali perdono parte del contenuto idrico e concentrano zuccheri e aromi. Riconosciuto con la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)**, l'Amarone si distingue per il suo carattere intenso e strutturato. La sua produzione richiede una lavorazione lenta e meticolosa: dopo l'appassimento, le uve vengono vinificate in modo da esaltare le note complesse e mantenere il perfetto equilibrio tra **alcol**, **acidità** e **tannini**. Il successivo affinamento, spesso in botti di rovere per diversi anni, conferisce al vino profondità e longevità. Nel calice, l'Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso, tendente al **granato** con l'invecchiamento. Il bouquet aromatico è ampio e complesso, caratterizzato da sentori di ciliegia **sotto spirito**, prugna **secca**, mora, tabacco, spezie dolci e sfumature di cioccolato e cuoio. Al palato, il vino è caldo, morbido e avvolgente, con una struttura poderosa sostenuta da tannini vellutati e una lunga

persistenza aromatica. L'**Amarone** si presta a un'ampia varietà di abbinamenti gastronomici, eccellendo con brasati, arrostiti e selvaggina, ma anche con formaggi **stagionati** e **erborinati**. È altresì ideale come vino da meditazione, sorseggiato da solo per apprezzarne ogni sfumatura.

Le Caratteristiche del Vino Amarone

L'Amarone della Valpolicella si presenta con un colore rosso granato intenso, talvolta con sfumature che tendono al mattone con l'invecchiamento. Al naso offre un **bouquet** ampio e complesso, in cui spiccano note di frutta **rossa surmatura** e frutta secca, come prugne, amarene e fichi, accompagnate da sentori di spezie dolci quali cannella, vaniglia e cacao, oltre a eleganti accenni di tabacco, cuoio e **grafite**, espressione della lunga maturazione. Al palato si distingue per la sua struttura **maestosa** e la morbidezza **vellutata**, con una dolcezza percepita data dalla maturazione delle uve, perfettamente bilanciata da una **freschezza** e una **sapidità** che donano armonia. Il **tannino fine e avvolgente** accompagna un sorso caldo e opulento, mentre la persistenza **aromatica intensa** lascia lunghe suggestioni di cacao, frutti sotto spirito e spezie. L'Amarone è un vino di grande eleganza e potenza, ideale per un consumo meditativo o in abbinamenti di grande prestigio.

Amarone: Guida alla Degustazione

Amarone - Il Servizio del Vino



18 - 20°C

calice da vino rosso strutturato

decantazione consigliata

©Marcello Leder 2024

 **Quattrocalici**
— Conoscere il Vino —

Prima di degustare l'Amarone della Valpolicella, è essenziale servirlo alla giusta **temperatura**, tra **16 e 18°C**, per esaltarne i profumi e la struttura. Se il vino è molto invecchiato, è consigliabile **decantarlo** per almeno un'ora, così da permettere al bouquet complesso di esprimersi al meglio e separare eventuali sedimenti. L'apertura richiede attenzione, utilizzando un cavatappi **a leva** o a lame per preservare l'integrità del tappo. Una volta stappato, il tappo dovrebbe apparire integro e leggermente umido alla base, senza segni di infiltrazioni o muffe. Annusare il **collo della** bottiglia consente di verificare l'assenza di difetti e di cogliere un primo accenno dei profumi intensi e avvolgenti tipici dell'Amarone.

Amarone - Esame Visivo



**rosso rubino
con riflessi
granati**

rosso granato

**molto
consistente**

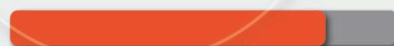


©Marcello Leder 2024

Amarone - Esame Olfattivo



Intensità



molto intenso

Complessità



ampio



©Marcello Leder 2024

Amarone Esame Gusto-Olfattivo



©Marcello Leder 2024

Amarone - Abbinamenti



©Marcello Leder 2024

Amarone: Esame Visivo

Nel calice, l'Amarone si presenta con un colore rosso rubino **scuro**, che tende al **granato** nei vini più invecchiati. La tonalità è intensa e profonda, con una trasparenza ridotta che sottolinea la **concentrazione** e la ricchezza del vino. Ruotando il calice, si formano **lacrime spesse e lente**, segno della sua struttura robusta, del contenuto alcolico elevato (14-16%) e della presenza di glicerina. La **brillantezza** del vino riflette la sua freschezza e qualità, mentre il colore saturo anticipa un'esperienza gustativa intensa.

Amarone: Esame Olfattivo

Al naso, l'Amarone rivela un bouquet **potente** e complesso. I profumi iniziali sono dominati da note di frutta **rossa matura**, come ciliegia, **amarena** e prugna **secca**, seguite da accenni di frutta **sotto spirito**. Con l'aerazione, emergono aromi più profondi e stratificati: spezie dolci (cannella, vaniglia), tabacco, cacao e liquirizia. Nei vini più affinati, si percepiscono anche eleganti note **terziarie** di cuoio, **terra bagnata** e **legno tostato**, talvolta accompagnate da sentori balsamici e di erbe aromatiche. L'Amarone colpisce per la sua armonia **olfattiva**, dove ogni nota contribuisce a un bouquet complesso ma equilibrato.

Amarone: Esame Gusto-Olfattivo

Al palato, l'Amarone si presenta con un attacco morbido e **vellutato**, seguito da una struttura **potente** e **piena**. La dolcezza residua, tipica del processo di appassimento delle uve, si integra perfettamente con una spiccata **acidità** e una trama di **tannini levigati**, creando un equilibrio impeccabile. I sapori richiamano quelli percepiti al naso, con note di frutta **rossa matura**, cioccolato **fondente**, caffè e spezie che si intrecciano armoniosamente. Il finale è straordinariamente persistente, con un retrogusto di mandorla **amara**, erbe aromatiche e un tocco balsamico che lascia il palato pulito e soddisfatto.

Amarone: Abbinamento con il Cibo

L'Amarone è un vino che si presta a **piatti ricchi e strutturati**, in grado di sostenere la sua intensità. Si abbina magnificamente con **carni rosse** e selvaggina, come il brasato al vino Amarone o uno stufato di cervo. È perfetto con formaggi stagionati e dal sapore intenso, come il parmigiano reggiano 36 mesi, il pecorino **toscano** o il gorgonzola **piccante**. Può essere un eccellente compagno per piatti tipici veneti,

come il **risotto all'Amarone**, dove il vino stesso diventa parte integrante della ricetta. Grazie alla sua struttura e complessità, l'Amarone è anche un ottimo **vino da meditazione**, da gustare da solo per apprezzarne appieno ogni sfumatura.

Amarone: Le Portate in Abbinamento



Amarone: Ricette in Abbinamento

Vi proponiamo una **selezione di ricette** da abbinare ai vini **Amarone**, scelte dal **Ricettario di Quattrocalici**.

Porceddu, Agnello alla Lucana, Agnello cacio e uova, Spezzatino di agnello tartufato, Umbricelli alla norcina, Strangozzi al tartufo, Vincisgrassi, Brovada e Musèt, Spezzatino di montone con patate, Spalla d'agnello al mirto, Risotto all'Amarone, Pastissada de Caval, Lepre al ginepro, Faraona alla salvia, Cosce d'oca in agrodolce, Biscotti ai mirtilli, Beccacce al tartufo, Assiette di formaggi misti, Arrosto di vitello tartufato, Arrosto di maiale con il rosmarino, Arrosto di girello, Agnello in agrodolce.