



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, julio 2022

PARTE TEÓRICA (Español)

<i>I. PRESENTACIÓN</i>	<i>4</i>
<i>II. VITIÑOS</i>	<i>6</i>
<i>III. TERRITORIO</i>	<i>7</i>
<i>IV. PRODUCCIÓN</i>	<i>8</i>
<i>V. MARIDAJE</i>	<i>10</i>
<i>VI. BODEGAS</i>	<i>11</i>

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

<i>i. AMARONE DELLA VALPOLICELLA – MASI – COSTASERA</i>	<i>13</i>
<i>ii. AMARONE DELLA VALPOLICELLA – BRIGALDARA</i>	<i>15</i>
<i>iii. AMARONE DELLA VALPOLICELLA – ROCCOLO GRASSI</i>	<i>17</i>
<i>iv. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO – ALLEGRINI</i>	<i>19</i>
<i>v. AMARONE DELLA VALPOLICELLA – CAMPO MASUA – VENTURINI</i>	<i>22</i>
<i>vi. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO – ZENATO</i>	<i>24</i>

<i>BIBLIOGRAFÍA</i>	<i>26</i>
----------------------------	------------------



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

Amarone della Valpolicella es uno de los vinos tintos más suntuosos y opulentos que se pueden encontrar en cualquier parte del mundo, una joya que ha convertido la *Valpolicella* y todas las colinas alrededor de *Verona* en uno de los destinos más populares para todos los amantes del vino.

La *Valpolicella*, que en latín significaba valle de muchas bodegas, siempre ha sido famosa desde antes de la época romana por su vino dulce, el vino *Retico*, el actual *Recioto*. Un néctar dulce y armonioso, producido precisamente con el secado de los racimos.

La leyenda cuenta que, por casualidad, quizás por un despiste o por un caluroso invierno, todo el proceso de fermentación se llevó a cabo en un depósito de *Recioto*, transformando así una gran cantidad de azúcar en alcohol, dando vida a un vino potente y vigoroso. pero amargo y muy tánico, totalmente diferente al *Recioto* y por eso decidieron llamarlo *Amarone*. Y el nombre lo dice todo, del vino dulce *Recioto* por excelencia, nació este vino seco, de taninos sabrosos pero fuertes y por tanto con un componente amargo más marcado.

El nombre fue acuñado en 1936 en la *Cantina Sociale Valpolicella*. El capataz *Adelino Lucchese* encontró una barrica de *Recioto* que había olvidado en la bodega hacía tiempo. Decidió probar su contenido y, el paladar fino y la nariz excepcional, inmediatamente le hicieron comprender que tenía en sus manos un oro líquido de color rubí. Una vez probado, *Lucchese* exclamó: “Esto no es un *Amaro*, es un *Amarone*”. Una expresión



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

que de inmediato se convirtió en el símbolo y nombre de este fantástico vino y que inmediatamente se usó en la etiqueta.

La primera etiqueta y el primer documento de venta remontan al 1938. Sin embargo, el vino *Amarone* se comercializó a partir de 1953 e inmediatamente logró un gran éxito. En 1968 se le reconoció la *D.O.C.* (*Denominazione di Origine Controllata*), es decir *Amarone della Valpolicella D.O.C.*. Hoy este vino está cada vez más en el centro de la atención de aficionados, concedores y periodistas del sector que reconocen y aprecian sus grandes rasgos distintivos.

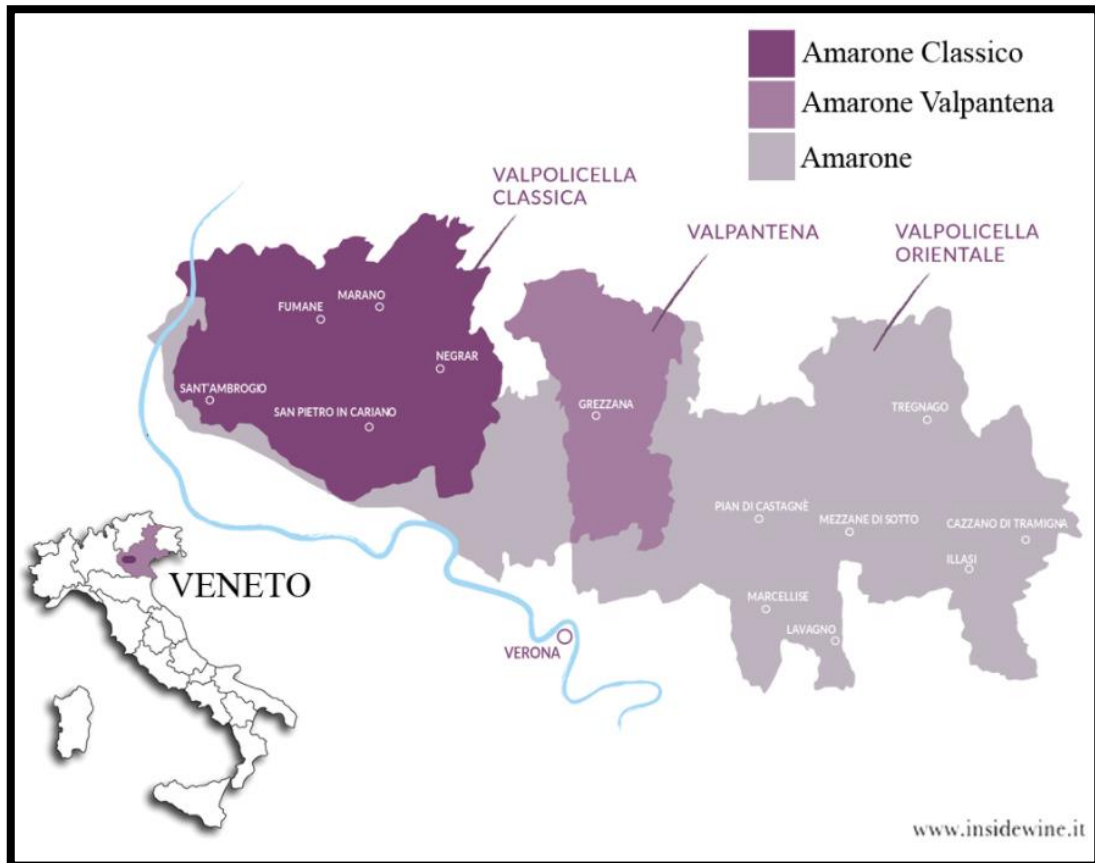
II. VITIÑOS

La palabra *Amarone* no identifica ni el lugar donde se produce este vino ni las uvas utilizadas para su producción.

De hecho, las uvas para la producción del vino *Amarone della Valpolicella* son más de una: es una mezcla de variedades de uvas oscuras típicas de *Valpolicella*.

La última modificación (2011) a las reglas de producción del *Amarone della Valpolicella*, prevé el uso de uvas *Corvina Veronese* del 45 al 95% (es posible sustituirla por *Corvinona* en el porcentaje máximo del 50%), *Rondinella* del 5 al 30% y un pequeño porcentaje de otras variedades de uva oscura no aromática (con predominancia de la *Molinara*) apta para el cultivo en la zona.

III. TERRITORIO



El territorio de producción se extiende a lo largo de la *Valpolicella*, zona montañosa situada al norte de *Verona*, entre el *Lago di Garda* y los *Monti Lessini*, que actúan como barrera contra los vientos fríos del norte.

Estas colinas que, en otros tiempos, fueron una famosa zona de vacaciones de la nobleza veronesa, se han convertido en un verdadero paraíso de la vid y del vino, gracias a la laboriosidad de los enólogos y la singularidad que distingue al vino *Amarone*.

IV. PRODUCCIÓN

La recolección de las uvas destinadas al *Amarone* es otro paso fundamental para entender cómo se elabora el mismo *Amarone*. La vendimia es estrictamente manual. Las razones son esencialmente dos: la primera es la selección de los racimos que solamente un ojo humano (y experto) es capaz de hacer, dado que las uvas deben estar perfectamente sanas, con la piel intacta y sin daños; la segunda es que las uvas deben manipularse con delicadeza y cuidado para no romper las pieles y no desencadenar la liberación del mosto con la consiguiente fermentación.

Los racimos cosechados se colocan en cajas de madera o plástico, dentro de las cuales pasarán el período de secado. Es importante que cada caja contenga una sola capa de uvas; de esta forma, en efecto, ninguna uva será aplastada por el peso de las demás y el aire estará en contacto con todas las uvas.

Los racimos, luego del período de secado (puede durar hasta cuatro meses y se realiza en esteras, llamadas localmente *arele*, sobre las que se colocan las uvas para el dicho secado), son seleccionados otra vez, prensados, después el mosto comienza a fermentar y luego se dejará reposar en toneles de madera. Dado que el prensado de la uva se realiza en pleno invierno (enero y febrero), las bajas temperaturas permiten una maceración prolongada, lo que redunda en una mayor complejidad del vino, y a la que, le sigue un afinamiento más largo.

La técnica que acabamos de describir se llama "*Appassimento*". Se trata de una técnica particular que consiste en la reducción y/o eliminación total de

los porcentajes de agua contenidos en las distintas uvas. Un método que actúa de forma totalmente natural sobre la deshidratación de la uva. El agua se evapora y permite que los azúcares contenidos en la uva se acumulen durante todo el período de secado. Luego, las uvas se someten a una sobremaduración para concentrar los azúcares, los ácidos orgánicos, las sales minerales y las fragancias en las bayas.

Durante la fase de fermentación, toda la parte azucarada del *Amarone*, concentrada durante el secado, se transforma en alcohol. De esta forma el resultado es un vino estructurado, corpulento y tánico.

Antes de ser comercializado para el consumo, el *Amarone della Valpolicella* debe envejecer por lo menos dos años, a partir del año siguiente a la cosecha. Esto significa que deben pasar al menos 3 años desde el año que aparece en la etiqueta (*vendemmia*).

V. *MARIDAJE*

En realidad, el *Amarone della Valpolicella* es un vino que requiere pocas presentaciones. Tan único que no siempre necesita combinaciones específicas para ser mejor degustado. De hecho, se considera un “vino de meditación”, que incluso solo, da lo mejor de sí mismo, gracias a los sabores fuertes y los aromas intensos que emana.

Por lo tanto, el vino *Amarone della Valpolicella* se puede considerar un excelente “vino de meditación”, pero se puede combinar perfectamente con una selección de quesos maduros (*Grana Padano*, *Parmigiano Reggiano* y *Monte Veronese*); también es excelente con platos de carnes (cordero, jabalí, caza, ternera), mientras que en la ciudad de *Verona* es típico maridarlos con el *Risotto con Amarone* y con la *Pastissada de Caval* (carne de caballo).

VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Amarone della Valpolicella*, las siguientes son las más conocidas:

- Allegrini
<https://website.allegrini.it/>
- Bertani
<https://www.bertani.net/>
- Brigaldara
www.brigaldara.it
- Ca' dei Frati
<https://cadeifrati.it/vini/pietro-dal-cero/>
- Masi
<https://www.masi.it/it>
- Monte Dall'Ora
<https://montedallora.com/>
- Roccolo Grassi
<http://www.roccolograssi.it/>
- Santa Sofia
<https://www.santasofia.com/it>
- Tommasi
<https://www.tommasi.com/>
- Cantina Valpolicella Negrar
<https://www.cantinanegrar.it>



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

PRÁCTICA



<https://www.masi.it/it>

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. – MASI COSTASERA AMARONE CLASSICO –
IMBOTTIGLIATO DA MASI AGRICOLA SPA – S. AMBROGIO DI VALPOLICELLA – ITALIA
VENDEMMIA 2010 15%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color porpora cardinalizio

ESAME OLFATTIVO: amarena, marmellata di ciliegie, prugne, rabarbaro, nota di macelleria, corteccia di albero, sottobosco, cioccolato fondente, china e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la sensazione pseudo-calorica dell'alcol è ben equilibrata e il parametro della morbidezza a livello di palato è gradevole e persistente; la struttura è poderosa e il valore gustativo del tannino si divide tra un'astringenza contenuta e un leggero sapore amarognolo al finale di bocca; la chiusura di bocca lascia un sapore di marmellata di ciliegie e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tasca di manzo con carne e verdura

OPINIONE PERSONALE: il grande vino della Valpolicella, che non finisce mai di stupire e sempre sorprende positivamente il degustatore che non si stanca mai di apprezzare questo grande vino veneto



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.brigaldara.it

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA
BRIGALDARA
VERONA - ITALIA
2006 16,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino intenso e di grande corpo

ESAME OLFATTIVO: marmellata di more, nota di cioccolato, vaniglia, mentolato, carruba, medicinale e malva, aromi che si ripetono così piacevolmente che fanno in modo di mantenere vivo l'interesse di sfruttare questo piacere olfattivo

ESAME GUSTATIVO: pastoso, dolce e vellutato, con un finale piacevole ed ancora dolce, caratterizzato da un tannino dotato di una gradevole nota astringente; un vino di corpo e ben strutturato, che rende poco percepibile la presenza alcolica; la sensazione di sapidità, dettata dalla presenza di sali minerali, non è così forte come in altri vini Amarone, ma la sovrāmaturazione e il processo di appassimento portano direttamente al marchio di fabbrica della tipologia Amarone della Valpolicella; la persistenza gustativa è di circa 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pastissada de Caval (piatto tipico veronese)

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della carne si contrappone ai sali minerali del vino
2. La succulenza della carne contrasta l'astringenza del tannino
3. La struttura della ricetta eguaglia la struttura del vino
4. La persistenza olfattivo-gustativa della ricetta si sposa con l'intensa persistenza aromatica del vino

OPINIONE PERSONALE: semplicemente una delle migliori rappresentazioni dell'enologia della Valpolicella ...



<http://www.roccolograssi.it/amarone-della-valpolicella/>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. 2009 16,5%
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ROCCOLO GRASSI SOC. AGR.
SEMPLICE MEZZANE DI SOTTO – VERONA – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità aranciati; per quanto riguarda la consistenza, trattasse di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da amarena, marmellata di lamponi, pepe nero, cannella, rosa passita, scorza d'arancia, potpourri di fiori secchi, chiodo di garofano, vaniglia, cacao, cioccolato e liquirizia.

ESAME GUSTATIVO: piacevolmente morbido all'entrata in bocca, non tarda a dare la sensazione di equilibrio, imponendo una sensazione di note minerali (pizzicore nella parte dorsale della lingua) che va di pari passo con la secchezza alcolica del vino; la grande struttura percepita al palato, condivide con l'astringenza tannica lo spazio degustativo rimasto e cede solamente a una chiusura, quasi dolce, con sapore a marmellata di frutti di bosco; la persistenza aromatica intensa é di 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Carré di camoscio con salsa di mirtilli

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Amarone di una qualità superiore che si riflette in un eccellente gusto sia a livello olfattivo che a livello degustativo; si classifica come vino gastronomico che richiede a gran voce un piatto importante e ben strutturato e che, parimenti, si vuole consigliare più come vino invernale anziché estivo; sicuramente nel settore degli Amaroni con 10-15 anni di età evolutiva, rientra nella cerchia dei migliori.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://website.allegrini.it/>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017 16%

MESSO IN BOTTIGLIA DA ALLEGRINI – FUMANE – ITALIA



Quando ci si ritrova insieme davanti a una bottiglia di Amarone Allegrini é subito felicità.

S'incontra il gusto intenso, ricco, potente e allo stesso tempo equilibrato di un vino solenne.

Si ascolta l'affascinante storia dell'attenta cura riposta nella scelta della terra: l'alta collina della Valpolicella con le sue vecchie viti dall'ottimale equilibrio.

Si avverte l'impegno amorevole della selezione delle uve, nello studio e nel perfezionamento dell'appassimento.

Si percepisce l'affinamento dei metodi di invecchiamento che ci regalano un vino dai sapori decisi ed equilibrati.

Si avverte il coraggio dell'innovazione e si coglie l'espressione di una qualità che dura nel tempo.

In qualunque parte del mondo ci si trovi, si gusta l'Amarone Allegrini e si ha sempre la sensazione di essere accolti.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come abitudine per un grande Amarone, riesce ad emanare un ventaglio di profumi che si sviluppa nella seguente maniera: ciliegia, marmellata di more, gelée di fragole, nota di liquirizia, cera, sottobosco, pepe nero, peperone, leggera nota di mandorla, cacao e rosa passita.

ESAME GUSTATIVO: morbido e vellutato agli inizi, trova quasi subito il giusto equilibrio di bocca grazie a una buona dose di note minerali (sotto forma di pizzicore nella parte dorsale della lingua); si trova una notevole astringenza tannica a livello gngivale, ma non viene rispecchiata da una chiusura amara al finale della bocca; la struttura é di tutto rispetto per la sua tipologia, mentre la nota alcolida (16%) passa quasi inosservata; la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Piatto di cacciagione da penna

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Amarone di alta qualità, con una grande facilità di beva e una sensazione alcolica leggermente percepita; la sensazione delle note minerali é facilmente identificabile e nel medesimo tempo piacevole; sicuramente un vino da combinare con un bel piatto di cacciagione o anche da proporre come vino da meditazione.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.viniventurini.com/ita/index.php>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO – CAMPO MASUA 2017 16%

MESSO IN BOTTIGLIA DA VENTURINI – FUMANE – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granata; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, senza ombra di dubbio alcuna, il vino rilascia i seguenti aromi: more, lamponi, ciliegie sottospirito, prugne mature, liquirizia, caffè, cioccolato, cuoio, goudron, pepe nero, cenere, lanolina, potpourri di fiori rossi e una nota eterea che non può passare inosservata.

ESAME GUSTATIVO: morbido senza eccedere ed equilibrato quanto basta, rilascia una grande nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e una forte nota alcolica (asciuttezza generale a livello di palato); una notevole struttura non fa assolutamente scendere in secondo piano la sensazione tannica dell'astringenza, anche se la chiusura non è tannica, bensì con sapore a lampone e pepe nero; la persistenza aromatica intensa è di 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino di cinghiale

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Amarone che compie con tutte le aspettative previste per la sua tipologia, altresì, è molto gradevole al palato e di facile beva per essere un vino della sua categoria; con l'obiettivo di raggiungere la sua massima espressione gustativa a la sua migliore esaltazione enogastronomica, si suggerisce una degustazione nel periodo invernale, accompagnata con un piatto di eguale struttura.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.zenato.it/it/>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG – CLASSICO – ZENATO 2016 16,5%

IMBOTTIGLIATO DA ZENATO AZIENDA VITIVINICOLA S.R.L.

PESCHIERA DEL GARDA (VR) – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, senza ombra di dubbio alcuna, il vino pe dotato di buona qualità olfattiva e rilascia i seguenti aromi: crostata di mirtilli, ribes negro, cassis, scorza d'arancia, ciliegie sottospirito, cioccolato, cacao in polvere, vaniglia, canditi, tostatura, pellame, note vegetali, petali di rosa disidratati e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: una grande struttura di bocca si erge a protagonista indiscussa dell'analisi gustativa lasciando un ampio spazio alla morbidezza con l'obiettivo di cercare un giusto equilibrio al palato; la nota alcolica (secchezza di bocca) e la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) completano l'esame dato che il parametro dell'acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua) passa in secondo piano; l'astringenza tannica é smussata da tutti gli altri parametri precedentemente identificati, la chiusura lascia un retrogusto a mirtilli (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stufato di cervo con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino appassionante che fonda la sua personalità vincente su un ventaglio di profumi basato su descrittori aromatici tendenzialmente dolci; in bocca conduce il degustatore verso una sola ed unica interpretazione: un vino di qualità con una morbidezza e un equilibrio superiori; si può sia bere da solo in meditazione che abbinarlo con una preparazione alimentare.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://winedharma.com/vitigni/amarone-della-valpolicella-il-vino-i-vitigni-la-storia-e-le-caratteristiche-di-un-vino-unico-al-mondo/>
 - <https://www.vogadorivini.it/amarone-vino/>
 - <https://tasteverona.com/come-si-fa-l-amarone/>
 - <https://www.insidewine.it/guida-amarone-aromi-abbinamenti-e-migliori-cantine/>
-
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica