

L'Amarone Quintarelli: un vino rosso tutto made in Italy

Attualità - 24 luglio 2020 - 07:43



Simbolo indiscusso del **made in Italy**, il vino [amarone Quintarelli](#) regna sovrano sulle tavole dei buongustai di tutto il mondo, in particolar modo regala attimi di piacere anche oltre oceano, ai gastronomi più esigenti del nuovo continente, uno dei vini preferiti da tedeschi, nord europei ed intenditori del continente asiatico.

Siamo in **Veneto**, in una delle regioni più affascinanti, ricche di storia e strabordanti di cultura, artistica e soprattutto, di una variopinta realtà gastronomica, legata ad un indissolubile vincolo tradizione-materia prima di altissima qualità, elemento fondamentale **dell'amarone Quintarelli**.

Come nasce l'Amarone

La storia vuole che la prima annata degna di nota e il nome tanto particolare quanto originale, risalgono al 1936 e sia da attribuirsi ad **Adelino Lucchese**, capo cantina della **Cantina Sociale Valpolicella**, che aveva allora sede in **Villa Mosconi ad Arbizzano di Valpolicella**; pare che il responsabile della cantina, assaggiato un bicchiere di Recioto versato da una botte dimenticata in cantina, dopo un inverno anomalo e stranamente caldo oltre che umido, abbia esclamato in modo entusiastico: **“Questo non è un Amaro, è un Amarone”**.

Nacque così l'Amarone il cui nome fu subito ripreso e utilizzato dalla Cantina per identificare il Recioto Amaro. Non sappiamo se sia proprio andata così. Forse, come dice il consorzio di tutela, la nascita dell'Amarone è da attribuirsi da un processo evolutivo più lento basato su prove ed errori trainato dalla domanda di mercato. Ma un po' il nostro legame viscerale alla commedia e al dramma teatrale dal colore italiano, un po' per un'assonanza di gusto che riconduce al nome, è bello immaginarlo così, come frutto di una **scoperta casuale** nella penombra di una cantina di una villa ricca di storia, di profumi e di colori.

Amarone Quintarelli: caratteristiche e peculiarità

Prima di tutto scopriamo da quali vitigni, orgogliosamente autoctoni, proviene **l'Amarone della Valpolicella**: sono principalmente due, ossia **Corvina** 40/80% (e/o **Corvinone** non più del 50%) e **Rondinella** (dal 5% al 30%) a cui si affiancano altri vitigni autoctoni della **Valpolicella** come l'Oseleta.

I grappoli, dopo il periodo di appassimento, vengono selezionati nuovamente e pigiati ed ecco pronto il mosto che inizia a fermentare e poi verrà fatto riposare in **botti di legno**. Ma visto che la pigiatura delle uve avviene in pieno inverno, gennaio e febbraio, le temperature fredde permettono una lunga macerazione, che si traduce in maggior complessità aromatica e

corposità dell'estratto.

L'Amarone è un **vino alcolico**, pienissimo, forse non adatti a tutti i palati, ma dal fascino unico per via della sua struttura, del viaggio sensoriale in cui trascina e dell'intensità che sa raggiungere.

Il colore è **molto intenso**, rubino con screziature granato, che va poi evolvendo nel granato con gli anni. Questo è uno dei casi in cui è un dato di fatto che tale vino, più invecchia, più diventa prezioso. Il bouquet aromatico è ampio con sentori di **frutti di bosco e frutta nera**, fiori secchi, anice, liquirizia e ritorni di amarene sotto spirito con un finale speziato e terroso a base di noci e nocciole. Con il tempo sviluppa sentori eterei e speziati con cannella e cardamomo, tabacco e noce moscata.

Considerata la sua corposità, l'Amarone è un vino che dà il meglio di sé con **piatti strong**, a base di carne, stufati, brasati, arrostiti, ma anche formaggi stagionati e salumi.