



A decretare la superiorità assoluta dell'annata protagonista dal 2 al 4 febbraio 2019 ad Anteprima Amarone rispetto alle altre annate citate è Daniele Accordini, dg ed enologo di Cantina Valpolicella Negrar, che sarà presente con le insegne Domini Veneti, linea d'eccellenza della cantina arrivata quest'anno al traguardo dei trent'anni, alla manifestazione in programma alla Gran Guardia a Verona.

Quella del 2015 è la vendemmia dell'Amarone. Nel 2015 le condizioni climatiche in Valpolicella hanno rasentato la perfezione: in vigna sono state trovate uve spargole, asciutte, con un grado zuccherino in continua crescita. Soprattutto c'è stato un grande accumulo di sostanze fenoliche e coloranti, quanto occorre per conferire all'Amarone una grande longevità. Ed ancora, sono state registrate percentuali di umidità molto basse, ideali per scongiurare attacchi di botrytis volgare e stimolare altresì la formazione della botrytis nobile, condizione che dà unicità all'Amarone, ancor più della forte caratterizzazione data dall'appassimento delle uve sino a gennaio. La scarsa produzione provocata dal clima caldo era stata ampiamente ricompensata da un equilibrio produttivo della pianta.

30 anni di Domini Veneti, linea d'eccellenza che valorizza differenze territoriali per affermare l'identità della

Valpolicella e genera 1/5 del fatturato della cantina. Oltre all'annata 2015, un Amarone dai tannini morbidi, setosi, sia media (2 febbraio) che pubblico (3 febbraio) e operatori del settore (4 febbraio) potranno assaggiare al banco degustazione Domini Veneti l'Amarone Vigneti di Jago 2013. Un cru, questo, che appartiene alla linea d'eccellenza della cantina, nata nel 1989, tre anni dopo lo scandalo del vino al metanolo, che mise in crisi il mondo dell'enologia ed il sistema cooperativo del vino in forte difficoltà.