

17 novembre 2009 - [Ravenna](#), [Cronaca](#)

Incontro con l'Amarone della Valpolicella



La condotta Slow Food di Ravenna organizza una degustazione alla Veranda delle Rose

La condotta Slow Food di Ravenna organizza un incontro con uno dei più importanti vini italiani, l'Amarone, al ristorante Veranda delle Rose a Ponte Nuovo (Ra) venerdì 20 novembre alle 20,30. La serata prevede la degustazione di 8 tipologie di Amarone che rappresentano le varie zone della Valpolicella (annate dal 2004 al 2006). Dopo un aperitivo verranno proposte due batterie di quattro vini ciascuna: la prima in abbinamento a un piatto di carne (spezzatino di cinghiale con bacche di ginepro), la seconda d una tagliere di 4 formaggi stagionati (Monte Veronese di Malga Dop 2007 Presidio Slow Food, Morlacco Grasso d'Alpeggio, Vezzena Stagionato 24 mesi, Monte Veronese Mezzano DOP Ripassato sulle bucce di Amarone della Valpolicella). Infine, verrà proposto un Recioto della Valpolicella Classico DOC Antolini da abbinare ad un dolce a base di cioccolato

La degustazione sarà guidata da Bernardo Pasquali, grande esperto di vini veronesi, giornalista e coordinatore per il Veneto della guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club. Saranno presenti alcuni produttori. Informazioni: 335-375212

L'Amarone della Valpolicella può essere considerato come il più pregiato dei vini veronesi e come uno dei più importanti rossi italiani. Nasce dall'evoluzione del Recioto, vino tra i più antichi della nostra storia vitivinicola. Nel quarto secolo dopo Cristo, Cassiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, descrive in una lettera un vino ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamato allora Acinatico, prodotto in quel territorio denominato Valpolicella (nome che secondo alcuni deriverebbe dal latino "Vallis-polis-cellae" e potrebbe significare "Valli dalle molte cantine").?L'Acinatico è l'antenato del Recioto e dell'Amarone. Un tempo in Valpolicella era prodotto solo il Recioto, un vino vellutato e dolce, ma con il passare del tempo ed il mutare delle stagioni, le uve, sebbene lavorate nella stessa maniera, diedero progressivamente vita, a seguito della fermentazione, a un vino notevolmente più secco rispetto all'originario. Se all'inizio questa trasformazione poteva rappresentare un problema, questo Recioto completamente secco, e quindi amaro, piuttosto che dolce, s'impose facilmente e venne sempre più apprezzato e richiesto.

Nacque così, prendendo il nome dalla sua caratteristica vena amarognola, l'Amarone, i cui primi esemplari furono imbottigliati solo nei primi anni del Novecento per un uso familiare o destinati agli amici.

Collegamento sorgente: <http://www.ravenna24ore.it/news/ravenna/001698-incontro-lamarone-della-valpollicella>