

### ***Andamento stagionale Vendemmia 2000***

La vendemmia 2000 in Valpolicella ha avuto delle condizioni climatiche sicuramente ottimali, che hanno portato le uve a maturazione con un anticipo di circa 7-8 giorni rispetto alla vendemmia '99 e con un carico produttivo scarso, con risultati qualitativi eccellenti.

#### La Raccolta dell'uva:

E' iniziata il 13-14 settembre con la selezione delle uve per Recioto ed Amarone, durata circa 20 giorni. **Si è riusciti** a terminare la cernita delle uve in condizioni **di tempo asciutto e ventilato**, ideale per una buona messa a riposo **delle uve stesse**. I grappoli si presentavano piuttosto piccoli, con un peso medio inferiore del 10% rispetto alla vendemmia '99 e con una maturazione completa ed omogenea. La Corvina ed il Corvinone, varietà principi dell'Amarone, si presentavano con grappoli spargoli e con gradazioni zuccherine molto elevate.

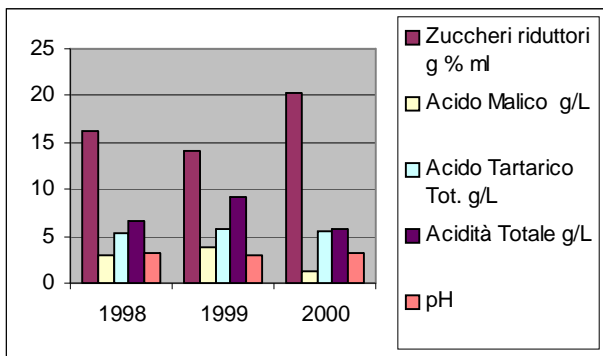
Da un'analisi prevendemmiale condotta annualmente dal Consorzio Tutela Valpolicella e finalizzata alla ricerca per ogni singola zona del giusto grado di maturità, si possono evidenziare i caratteri costitutivi più significativi delle uve.

La concentrazione zuccherina si presentava elevata, con valori che al 9 settembre raggiungevano i 210 grammi /litro (corrispondenti a 12,60 gradi alcool). **Viceversa**, l'acidità del mosto si presentava piuttosto bassa, in conseguenza delle elevate temperature e continue escursioni termiche estive che hanno provocato una respirazione di gran parte dell'acido malico.

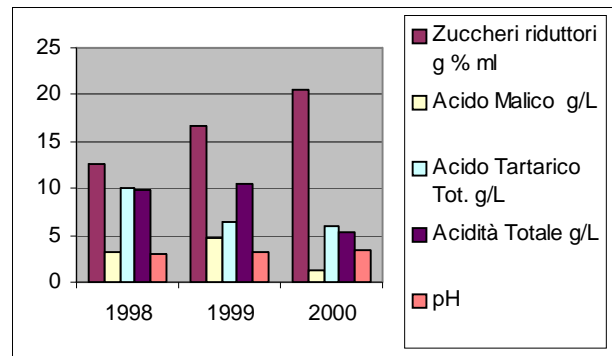
Questo valore viene però riequilibrato da una buona forza acida complessiva (misurata con il PH), a conferma di una maturazione equilibrata. La scarsa produzione unita ad un'annata calda ha portato **ad un** elevato accumulo di sostanze polifenoliche ed estrattive nelle bucce.

Dopo la selezione delle uve per Amarone, la vendemmia per il Valpolicella è stata disturbata da

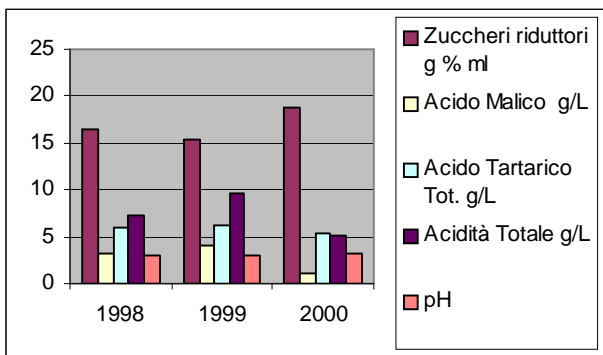
Profilo Corvinone



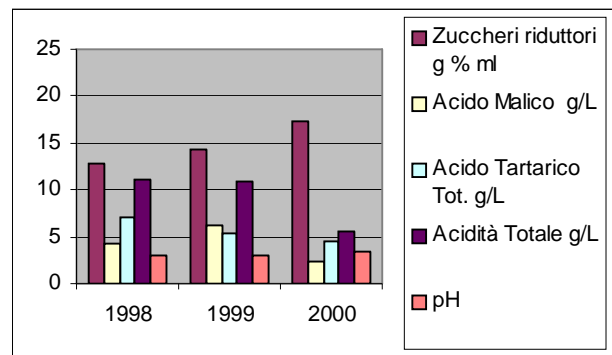
Profilo Corvina



Profilo Rondinella



Profilo Molinara

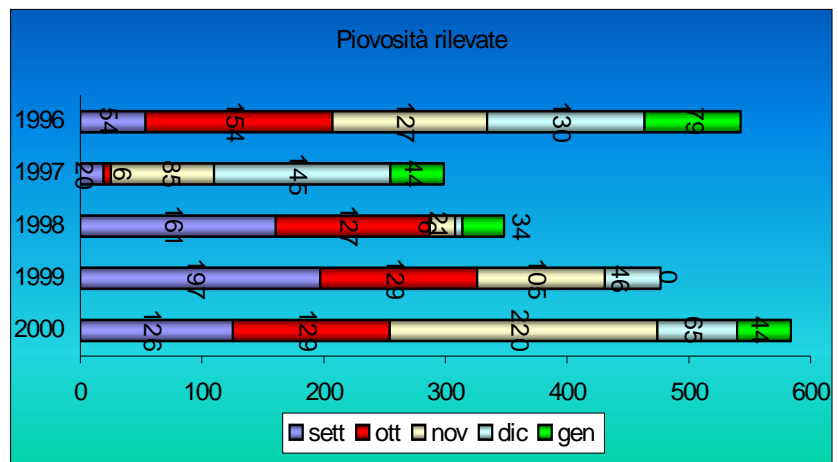


alcune piogge che hanno allungato la raccolta senza peraltro causare particolari danni.

### L'appassimento delle uve

Il periodo d'appassimento delle uve che va dal 13 settembre al 1° Gennaio, non si è certo svolto in condizioni meteorologiche ideali. Come si evince dai grafici, si sono avute parecchie piogge nel mese d'ottobre e novembre rispetto alle altre vendemmie.

Nonostante le condizioni atmosferiche non fossero sempre



AZIENDA AGRICOLA STEFANO ACCORDINI ACINATICO<sup>®</sup>

Via Alberto Bolla n° 9 - 37020 Pedemonte Verona ITALY Tel - Fax 0039 045 7701733

web site: // [accordinistefano.it](http://accordinistefano.it) E-mail : [stefano.accordini@tin.it](mailto:stefano.accordini@tin.it)

favorevoli all'appassimento, le caratteristiche strutturali della buccia hanno permesso una buona conservazione ed un limitato attacco della Botrytis Nobile.

Dalla Ricerca sulle uve per Amarone, si è visto che i risultati migliori si ottengono in annate dove la

buccia si presenta molto spessa, con elevati strati d'epidermide ed in assenza di microferite, che riducono la penetrazione del micelio della Botrytis Nobile. Una presenza moderata di questo fungo **tuttavia** arricchisce il mosto di alcoli gradevoli come la glicerina e l'acido gluconico, favorendo altresì la sintesi di alcune aldeidi - come il sotolone - che aumentano il quadro aromatico esaltandone i caratteri **agrumati**.

Le condizioni atmosferiche non sempre favorevoli, hanno **perciò** reso necessario l'impiego della ventilazione ausiliaria nei mesi di ottobre e novembre, ad eccezione

### Periodo di appassimento

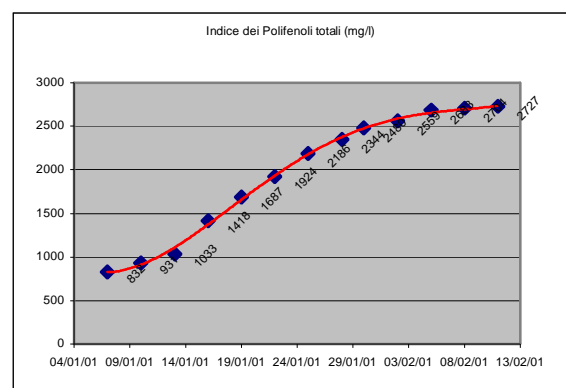
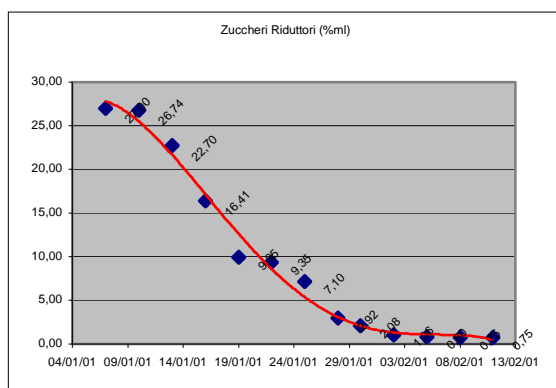
dati meteo da settembre a gennaio

	Precipitazione totale (millimetri)	Umidità relativa (%)	Temperatura media (°C)
<b>2000</b>	584	86	9,5
<b>1999</b>	477	83	8,9
<b>1998</b>	348	82	8,6
<b>1997</b>	299	76	10,2
<b>1996</b>	543	80	9,3

dei fruttai situati in collina. **Questi**, grazie ad un clima più fresco ed asciutto, con **l'ausilio della** sola ventilazione naturale hanno garantito un'ottima conservazione delle uve.

### Pigiatura e fermentazione delle uve

La pigiatura è iniziata in Gennaio, con temperature molto rigide e comunque in linea con gli andamenti stagionali degli anni precedenti.



**Al momento della pigiatura**, le gradazioni zuccherine si sono presentate molto alte, raggiungendo mediamente i 270 grammi /litro di zuccheri (corrispondenti a 15.4 gradi alcolici), assieme ad uno stato sanitario perfetto. Le fermentazioni, dopo un periodo naturale di induzione e conseguente

AZIENDA AGRICOLA STEFANO ACCORDINI ACINATICO<sup>®</sup>

Via Alberto Bolla n° 9 - 37020 Pedemonte Verona ITALY Tel - Fax 0039 045 7701733

web site: // [accordinistefano.it](http://accordinistefano.it) E-mail : [stefano.accordini@tin.it](mailto:stefano.accordini@tin.it)



macerazione a freddo, sono partite subito con regolarità, grazie anche ad un elevato contenuto di A.P.A. (Azoto prontamente assimilabile) che ha permesso di arrivare ad elevati contenuti alcolici demolendo tutti gli zuccheri con valori di acidità volatile contenuti.

Già a metà fermentazione nelle degustazioni di controllo ci si è resi conto che eravamo di fronte ad un prodotto di grande spessore, e che la buccia avrebbe retto a macerazioni lunghe ed intense.

Le curve di estrazione di antociani e polifenoli dedotte dai controlli vendemmiali mettevano già in evidenza dei contenuti elevati che confermavano le prime valutazioni organolettiche.

### Affinamento dell'Amarone

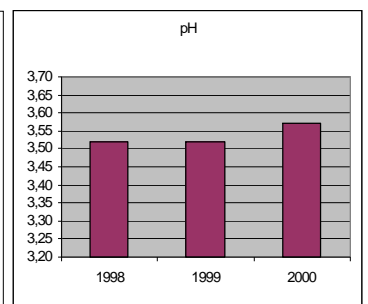
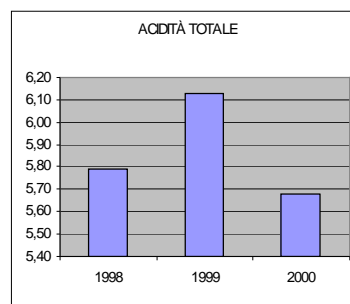
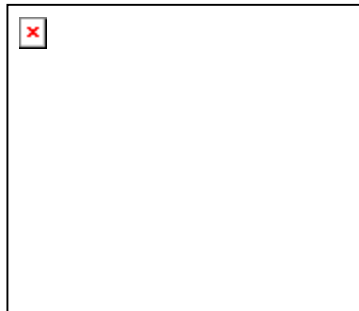
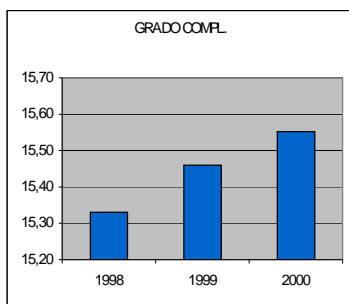
Dopo la svinatura ed i necessari travasi, l'Amarone è entrato nei legni grandi e piccoli trovando le condizioni ideali per il suo affinamento.

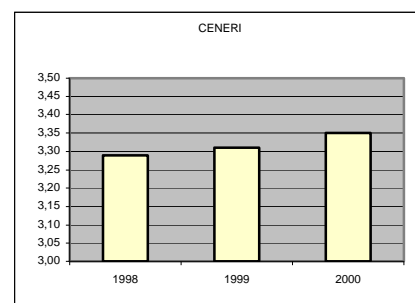
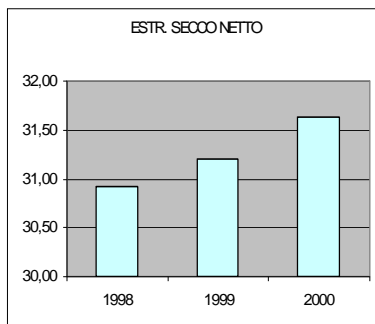
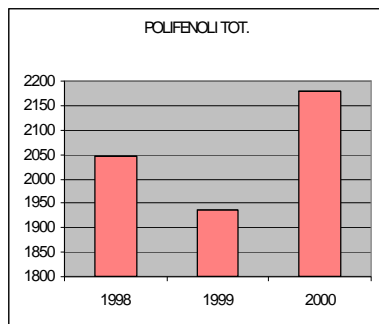
Il grande progresso tecnologico delle cantine della Valpolicella ha dato particolare importanza ai legni che si trovano oggi completamente rinnovati, garantendo all'Amarone materiali ed attenzioni adatte a questo grande vino da lungo affinamento. Le grandi annate dell'Amarone, come quella del 2000, si vedono **però nel lungo periodo**, quando il vino, in un continuo crescendo, **arriva ad esprimere** sensazioni tattili ed aromatiche nuove e più intense.

### Quadro analitico dei vini

**Le impressioni fin qui descritte** trovano conferma dall'analisi dei principali parametri enologici dei vini elaborato dal laboratorio enochimico Enocentro che pone in confronto l'annata 2000 con il 1999 ed il 1998.

Possiamo notare un'acidità totale piuttosto contenuta che garantisce una maggior armonia dei vini. Il valore delle ceneri, che rappresenta la sintesi dei sali, è tendenzialmente alto, contribuendo ad una maggiore lunghezza e persistenza dei vini. Anche gli estratti secchi ed i polifenoli aumentano rispetto agli anni precedenti evidenziando una maggior struttura e longevità. Gli zuccheri residui, tendono assieme all'alcool, ad assestarsi su valori in aumento, frutto di una concentrazione iniziale elevata, un appassimento condotto con rigore ed una sensazione gusto-olfattiva di maggiore armonia ed ampiezza.





### Quadro Organolettico

Una grande annata unita al lavoro in vigna ed in cantina, si fondono alla grande variabilità di terroir che la Valpolicella riesce ad offrire. Questo patrimonio fatto di valli con esposizioni, suoli e microclimi diversi, si arricchisce di altrettanti stili produttivi, **che diventano così espressione della personalità e della cultura degli uomini della Valpolicella.**

L'Amarone 2000, dietro una grande razza e potenza dell'annata, trova un comune denominatore **nell'eleganza della componente aromatica e nell'equilibrio della tessitura tannica**, mettendo in risalto così l'originalità e l'esclusività del vino e del suo territorio.