

Un Amarone di grande carattere

Il "Plenum 1888" 2004 di Villa Canestrari è una Riserva che nasce da selezioni severe e da una lavorazione molto lunga. I nostri esperti l'hanno promossa a pieni voti



Provate a immaginare di percorrere l'autostrada Milano-Venezia e di uscire a Soave, o a Verona, per percorrere quella strada statale che a Strà di Colognola si inerpica su, verso Illasi e la Lessinia, "porta d'ingresso" alle Prealpi venete. Qui il paesaggio comincia a cambiare, la pianura lascia rapidamente spazio alle colline dai fianchi punteggiati dai ciliegi e, soprattutto, dai vigneti in festa che in questo periodo sembrano tanti alveari, dove vignaioli e contadini, come api operose, si affrettano a raccogliere i grappoli maturi e succosi. Sarà probabilmente in mezzo a questo fervore che incontrerete Carlo Bonuzzi, patron di Villa Canestrari, «proprietario enologo che si dedica soprattutto alla cura dei vigneti», come si legge sul sito dell'azienda.

Si trovano qui infatti i vigneti di Villa Canestrari, sparsi in quattro diverse tenute – Lanoli, Casaletti, Brolo e Sande – nella Val d'Illasi, a est

I vigneti dell'azienda sono dislocati in quattro diverse tenute nei territori di Colognola ai Colli e Illasi.

**Amarone della Valpolicella
Doc Riserva
"1888 Plenum" 2004
Villa Canestrari
Via Dante Broglio 2
37030 Colognola ai Colli (Vr)
tel.045.7650074
fax 045.7650074
www.villacanestrari.com
72 euro**

di Verona. Oggi sono tutti parte di un'unica proprietà, ma in un passato abbastanza recente appartenevano a due aziende distinte, quella della famiglia Bonuzzi e quella della famiglia Franchi, rispettivamente i rami paterno e materno dell'attuale titolare. I Bonuzzi vantano un'esperienza di oltre un secolo, tanto è il tempo che si occupano della produzione di uva e vino. I Franchi, dal canto loro, hanno portato in dote pari esperienza, i vigneti situati nel comune di Illasi e la Villa Canestrari che, dagli anni Novanta, dà il nome all'azienda.

Un'unione che, è proprio il caso di dirlo, fa la forza, vi-

sto che la famiglia Bonuzzi Franchi oggi può contare su terreni eterogenei, ciascuno con un microclima particolare e una sua tipicità che ha permesso di impiantare le diverse varietà di uve "al posto giusto". Così, se nelle Tenute Sande e Brolo, situate ai piedi dei monti di Colognola, si coltivano le uve bianche destinate alla produzione di Soave, nella Tenuta Casaletti di Illasi, in un terreno di origine alluvionale e in parte costituito da rocce calcaree marine, si coltivano corvina, corvinone, rondinella e altri vecchi vitigni autoctoni, quelli che servono a produrre i grandi rossi della Valpolicella, Amarone in testa.



Di proprietà di Carlo Bonuzzi, l'attuale azienda nasce dalla fusione delle proprietà di due famiglie.

Una lunga gestazione

Di Amarone l'azienda ne produce più d'uno, e con ottimi risultati, ma a noi è piaciuta particolarmente la Riserva 2004, battezzata dal titolare "Plenum 1888". La data in etichetta celebra quello che può essere considerato l'anno di fondazione dell'azienda, visto che nel 1888 un altro Carlo Bonuzzi, avo dell'attuale proprietario, si diplomò in enologia alla Regia Scuola di Conegliano e cominciò a produrre e imbottigliare i suoi vini.

A oltre un secolo di distanza da quegli esordi i vini della famiglia Bonuzzi sono senz'altro diversi, e diciamo necessariamente, visto che le tecniche di coltivazione, di raccolta e di vinificazione si sono nel frattempo modernizzate. Ma la cura attenta e scrupolosa è rimasta immutata, soprattutto tra i filari visto che, come ci tengono a sottolineare in azienda, il vino nasce nel vigneto. Non a caso, le uve di corvina, corvinone, rondinella e molinara che compongono l'uvaggio del "Plenum 1888" sono rigorosamente selezionate direttamente al



Il "1888" richiede lunghi tempi di affinamento prima della commercializzazione

momento della raccolta. Dalla fine di settembre, infatti, i contadini di maggiore esperienza scendono tra i filari a 250 metri d'altitudine per fare una cernita dei grappoli più spargoli. La selezione è severissima, tanto che a seconda delle annate al "1888" è destinato dal 10 al 30 per cento della produzione totale.

Una volta promossi, i grappoli vengono trasportati in piccole casse al fruttajo dove sono messi ad appassire sui graticci per un paio di mesi fino a quando, tra la fine di dicembre e la fine di gennaio prende il via la vinificazione che, tra le varie operazioni di pressatura, macerazione, fermentazione e travasi, ha "termine" verso giugno/luglio, momento in cui il vino pulito viene trasferito nei fusti di rovere per l'affinamento. Ma, come abbiamo detto, il "1888" è un vino particolare e la selezione severa che si fa in vigna ha il suo controcanto in cantina. Dopo un anno di sosta nel legno, infatti, Carlo Bonuzzi e il suo staff, di cui fa parte l'enologo Luigi Andreoli, fanno un controllo analitico e sensoriale del vino. È solo in questo momen-

to, infatti, che si stabilisce se quanto prodotto rispetta i severi canoni aziendali per poter diventare una Riserva, dopodiché il vino viene lasciato in pace a riposare nel legno ancora per qualche anno, prima dell'ultimo assemblaggio, che avviene in acciaio per sei mesi, e dell'affinamento di oltre un anno in bottiglia.

Ricco e di gran struttura

Una gestazione lunga che ha la sua ragione d'essere nell'alta qualità del vino che ne nasce e che, insieme a questa, giustifica il prezzo tutt'altro che popolare del "Plenum 1888". In enoteca il vino costa infatti la bellezza di 72 euro, cifra che non ne fa certo un vino da tutti i giorni, ma è una pazzia che, ci hanno assicurato i nostri esperti all'unanimità, vale sicuramente la pena di fare. "Un vino così si merita fino all'ultimo centesimo!", ha commentato uno di loro al termine di una sessione di degustazione in cui le esclamazioni e i cenni di approvazione si sono moltiplicati esponenzialmente.

Del resto il giudizio è stato positivo fin dalla prima impressione, quella suscitata dal colore, bellissimo, un rosso rubino impenetrabile addolcito dai riflessi granata, insomma, "il" colore dell'Amarone. Così come il bouquet aromatico è quello che un Amarone con tutti i crismi deve avere: ricco, variegato, complesso, a patto di aprirlo una mezzoretta prima per farlo respirare, premura necessaria per vini di affinamento così lungo. Ecco che allora si liberano gli intensi profumi di frutta rossa matura, in particolare di ciliegie sotto spirito, le piacevoli note speziate di noce moscata e, più dolci, di cannella che lasciano infine spazio a sentori di liquirizia e cacao. Una complessità che si riconosce anche in bocca dove è subito evidente l'intensa struttura. Un vino che risulta polposo, morbido, con un ingresso caldo particolarmente intenso, dovuto alla gradazione alcolica di tutto rispetto – 16 gradi – e dal finale decisamente persistente. Un vino importante che va accompagnato a piatti importanti, come le carni alla brace o la selvaggina, ma che si sposa bene anche con sapori formaggi stravecchi e piccanti. Ma un vino che va bene anche da solo, un classico "da meditazione", come lo definirebbero gli esperti.

