



Le Famiglie dell'Amarone d'Arte

Comunicato stampa

Vendemmia 2014

LE FAMIGLIE DELL'AMARONE D'ARTE:

«SERVE CAUTELA NEL PARLARE DI 'NON PRODUZIONE' PER IL 2014.

UNA VALUTAZIONE OBIETTIVA SOLO A FINE VENDEMMIA»

«Favorire informazione e non la disinformazione»

Verona, 4 settembre 2014 – Le undici Famiglie dell'Amarone d'Arte sono caute nel dare valutazioni negative sui risultati che un'estate inconsueta può avere per la qualità del vino Amarone di quest'anno. A stemperare il sensazionalismo di questi giorni è stata Marilisa Allegrini, presidente de Le Famiglie dell'Amarone d'Arte, facendosi interprete della loro posizione e, anzi, suggerendo di valutare la situazione come «un'opportunità di scelta». Le undici Famiglie producono 2,5 milioni di bottiglie di Amarone d'Arte ed hanno, tutte insieme, un fatturato globale annuo di 160 milioni di €, destinando all'export oltre l'80% della produzione.

«Inutile negare che l'annata 2014 sia stata anomala», ha detto Allegrini ricordando che «l'estate piovosa si sta rivelando decisamente non positiva e compromettente per le nostre uve. Ma questo non vuol dire che debba essere esclusa a priori una produzione 2014. Chi guarda alla qualità del prodotto sarà sufficientemente sensibilizzato a non mettere in bottiglia il suo vino se risulterà non idoneo».

Poi ha esortato «a guardare all'esempio di altre zone vinicole, come il Bordeaux, dove la differenza fra una grande annata ed una meno favorevole (da consumarsi, quindi, più velocemente) da sempre determina una diversa quotazione di mercato. Anche alcune denominazioni italiane, come il Barolo, si sono già adeguate a queste dinamiche e ad un meccanismo dettato pure dall'andamento di stagione, favorendo informazione e non disinformazione».

Ed è soprattutto per creare «consapevolezza nel consumatore», ha aggiunto la portavoce delle Famiglie dell'Amarone d'Arte, «che dobbiamo spiegare e raccontare i motivi e le conseguenze delle grandi annate come pure di quelle meno fortunate, affinché ci possa essere una predisposizione, anche psicologica, a pagare prezzi differenziati per annate diverse. Ad ogni modo la scelta di una "non produzione" in caso di annata scadente deve essere valutata in modo più ampio».

Di certo, ha proseguito Marilisa Allegrini, «quello che vogliamo ribadire è che il metodo di appassimento, qualsiasi sia il "percorso" scelto dalla singola azienda, è sempre fatto in modo naturale: solo uve perfettamente sane possono entrare nei fruttai e di certo il controllo dell'umidità in autunni particolarmente piovosi non può essere catalogato come 'forzatura tecnologica'».

Invitando alla cautela, pertanto, Allegrini ha ricordato che «fra quindici o venti giorni potremo realmente valutare le condizioni delle nostre uve e avremo indicazioni più precise sulla vendemmia. Quindi, ritengo che un giudizio obiettivo possa essere espresso solo in quel momento».

Infine, la presidentessa de Le Famiglie dell'Amarone d'Arte, ha ribadito «l'importanza del luogo dove le viti crescono: in collina, ove la ventilazione è un fenomeno naturale ed è presente un drenaggio spontaneo grazie ai terreni calcarei, sarà più facile avere una minima garanzia di buon stato sanitario; sicuramente non nel fondovalle, caratterizzato da terreni argillosi e pesanti e da ristagni d'umidità. S'impone allora, oggi più che mai, un'urgente necessità che noi delle Famiglie dell'Amarone d'Arte andiamo ribadendo da tempo: la zonazione, ovvero la catalogazione scientifica dei terreni con la delimitazione dei vigneti vocati e di quelli meno vocati. Questo dovrebbe costituire il principio fondativo ed ispiratore dei Disciplinari di Produzione per salvaguardare il nome e la qualità dell'Amarone», ha concluso Marilisa Allegrini. –