



IN VINO VERITAS

Altro che bottiglia di diamanti, il vero gioiello è l'Amarone

di **CARLO CAMBI**



■ Ha destato meraviglia la notizia che a Vicenza si è prodotta la bottiglia più preziosa del mondo. È a listino per 2,5 milioni di euro.

Porta un firmamento di diamanti e per tappo ha un rubino da 20 carati. Il valore del contenitore è dunque di due milioni quattrocento novantanovecento ottanta euro, ma hanno venduto la notizia come un'ode all'Amarone perché il vino è appunto il rosso più noto della Valpolicella.

La bottiglia è un capolavoro dell'arte orafa vicentina, ma chi ha pensato il co-marketing dell'Amarone avrebbe fatto meglio a interrogarsi su quel fenomeno che è l'eterogenesi dei fini. Per accreditare come prezioso un vino si è lasciato che il contenitore facesse ampissimo premio sul contenuto. Capita dalle parti del Consorzio dell'Amarone che da una parte fa di tutto per accreditare la massima nobiltà del frutto della Valpolicella dall'altra lascia che si trovino in commercio bottiglie al di sotto dei 5 euro, che da una parte rivendica storicità al vino e dall'altra fa guerra con le fami-

glie storiche dell'Amarone. Perciò il vino non riuscirà a brillare di luce di riflessa per quei gioielli. Tuttavia l'Amarone merita grandissima considerazione. Così andiamo alla fonte, da Mister Amarone **Sandro Boscaini** per degustare il prototipo: Costasera che ha diversi consanguinei nelle cantine delle famiglie storiche che hanno tutte vigne di alta collina con sparuta produzione. Si sa che la Masi col suo gruppo tecnico ha studiato ogni aspetto dell'appassimento così il Costasera se ne avvantaggia. Nasce dalla «triade sacra» Corvina, Rondinella e Molinara, da appassimento lungo e

biennale sosta in legno. **Boscaini** ha rivalutato - tanto da farne un cru - anche l'Oseletta, altra uva assai-

espressiva e antica di cui varrà la pena riparlare. Il Costasera (c'è anche la Riserva, sontuosa) è l'Amarone: al colore è rubino violaceo impenetrabile, ma brillante. Al naso è ciliegia e frutto nero in confettura con leggera spezia e ricordo di fiore rosso, al palato è velluto sontuoso, con ricordi di cacao e tabacco, leggera vena erbacea, tannino egregio, alcolicità rilevante, ma carezzevole. Pare un pannello di **Tiziano!** Da bolliti, da arrostiti, da cucina spessa, da formaggi stagionati. Per me unico nel e col risotto all'Amarone. Per scoprire che il vero gioiello è il vino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COSTASERA

Tipo Amarone della Valpolicella DOCG
Cantina Masi
Indirizzo via Monteleone 26, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
Sito www.masi.it
Telefono 045 6832532
Prezzo a partire da 35 euro



COSTASERA

Tipo Amarone della Valpolicella DOCG
Cantina Masi
Indirizzo via Monteleone 26, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
Sito www.masi.it
Telefono 045 6832532
Prezzo a partire da 35 euro

