

L'ANTICA IDENTITÀ SCALIGERA NEL NOBILE AMARONE DELLE CANTINE MONTRESOR

◆ Per tuffarsi in una delle intramontabili essenze della Valpolicella, l'Amarone, e suggerire in un'esperienza gustativa non solo i profumi e i sapori ma anche le reminiscenze della storia esemplare di un produttore di questo vino nobile e tipico, simbolo, nel mondo, della sapienza e del fascino della "valle dalle molte cantine" – secondo l'etimo romano –, degustate quelli delle Cantine Montresor, nome di una casata di vitivinicoltori che, con il dettaglio dell'assonanza linguistica con la lingua veneta, trovò milieu quanto mai congeniale, per non dire perfetto, in terra veronese. Nel 16° secolo, un ramo della famiglia Montresor – Claude de Montresor viveva dello Chateau de Montresor, all'epoca del cardinale Richelieu, e fu

consigliere del duca d'Orleans – si trasferì a Verona, dove acquisì terreni e vigneti. Nel 1892, Giacomo Montresor, fondò le omonime Cantine che, poggiandosi su un'ininterrotta ed eccellente tradizione, continuano a costituire uno dei simboli dell'identità territoriale vinicola scaligera. Montresor, oggi facente parte di un gruppo nel quale la quota di maggioranza è della romagnola Terre Cevico, e la restante parte è equamente detenuta da Cantine Vitevis e Cantine Valpantena, produce tre suadenti tipologie di Amarone Docg, tutte da scoprire per coglierne sfumature e nuance d'annata.

Il primo ("Fondatore") è della linea "Le Selezioni", il secondo ("Satinato") afferisce a "I Satinati", e il terzo (Monopolio") appartiene



AMARONE SATINATO 750 ML
DELLE CANTINE MONTRESOR

e mora. E il "Satinato", mix di Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone, si connota per la sua morbidezza e il retrogusto di lampone.

Quest'ultima etichetta è quella più richiesta e, mediamente, le Cantine Montresor, che vantano una quota di export del 50% in 56 Paesi, ne commercializzano circa 200mila l'anno. L'immutato design e il vetro satinato della bottiglia, brevettata da Montresor nel 1921, per proteggere l'Amarone dalla luce, fattore di ossidazione, durante le attraversate oceaniche verso gli Stati Uniti, rendono questa referenza ancor più attraente. Vini superbi e da meditazione questi, da accompagnare all'ascolto, a piacimento, di

Zvezda, Jeanne Aguzarova, *Les preludes* di Fryderyk Chopin, *Piano Concerto in C* di Antonio Salieri. E, da un punto di vista gastronomico, come esempio classico di accompagnamento ricordato dal direttore delle Cantine Nicodemo Begalli, con i bolliti e pearà, sublime salsa veronese di pan grattugiato bollito, abbondante pepe e midollo, si raggiunge il diapason.

Dalle medesime uve dell'Amarone nascono anche Valpolicella Dop classico e superiore, Ripasso Dop e Recioto della Valpolicella Docg, straordinario poker identitario, proposto in varie versioni cui le Cantine Montresor affiancano numerose altre creazioni del territorio, come il Lugana Dop e il Soave Dop, e delicati spumanti, come il Pinot Nero 100% Brut Millesimato.

alla réunion "Capitel della Crosara". Con il tradizionale metodo di vinificazione, le Cantine Montresor, che vantano circa 40 ettari in conduzione e un'estesa rete di soci conferenti, realizzano questo tris di etichette per le quali è suggestivo scoprirne le sfumature. Il "Monopolio" (60 per cento di Corvina, 30 di Rondinella, 5 di Molinara e 5 di Oseleta), asciutto, caldo e delicatamente amarognolo, di color rosso rubino intenso, manifesta sentori di spezie, mora, liquirizia, ciliegie mature. Il "Fondatore" (60% di Corvina, 20 di Rondinella, 20 Corvinone) è austero e vellutato, rosso granato carico, con tipico profumo di fiori di pesco e retrogusto di mandorla



MENÙ PERSONALIZZATI

O S T E R I A
LA CUCARACHA
Caposotto di Sermide

Tel. 338.760.71.42
www.osterialacucaracha.it