

**GAMBERO ROSSO**  


## Amarone della Valpolicella. La degustazione di De Buris Riserva '09

25 Ott. 2019, 03:00 | a cura di [Giuseppe Carrus](#)



A 10 ANNI DALLA VENDEMMIA ESCE L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DE BURIS RISERVA '09. LO ABBIAMO ASSAGGIATO PER VOI

Presentato il secondo millesimo del rosso di punta della famiglia Tommasi. Dopo l'esordio del 2008 va in scena la grande annata 2009. A dieci anni dalla vendemmia abbiamo assaggiato tutta la complessità, ma anche la freschezza, l'eleganza e la profondità del celebre vino da uve appassite.



**Il progetto De Buris per l'Amarone della Valpolicella**

**De Buris** non è semplicemente un'etichetta. È un progetto ambizioso che vuole mettere insieme storia, arte, architettura e – ovviamente – un grande territorio vitivinicolo. Tutto inizia diversi anni fa, attraverso il recupero di Villa De Buris, autentico patrimonio di famiglia, la più antica villa veneta della Valpolicella, con elementi di epoca romana, medievale e rinascimentale destinato all'accoglienza di lusso e l'individuazione dei migliori vigneti dove far nascere l'Amarone per eccellenza. Ci troviamo a La Groletta, una zona a 250 metri sul livello del mare, 1,9 ettari di vigneto dalle bassissime rese, di sicuro valore per le uve della Valpolicella: suolo argilloso, esposizione a sud-ovest. Oggi che il vino è alla sua seconda annata i progetti prendono sempre più forma.



De Buris. Inverno. Illustratore Andrea Mongia. Autunno di Giacomo Bagnara

### **Il fattore tempo nell'Amarone della Valpolicella**

Il tempo è la chiave di tutto. Ci vuole infatti del tempo per far diventare mature le uve, e del tempo per il loro appassimento (110 giorni in tutto), così come per far maturare il vino nelle botti grandi di rovere di Slavonia e, infine, tempo per farlo affinare in bottiglia. Dieci anni in tutto, prima del suo ingresso sul mercato, ma tantissimi in prospettiva, visto il potenziale d'invecchiamento.

### **Vino e arte**

Anche il legame artistico ha trovato ispirazione nel tempo ed è volto a valorizzare il territorio tramite quattro illustratori italiani: **Giacomo Bagnara, Andrea Mongia, Antonio Sortino e Alice Piaggio** ridisegnano le stagioni ed ognuna è collegata a un momento preciso del progetto. L'autunno comunica la vigna, l'inverno ci porta all'appassimento (rappresentato attraverso la Villa De Buris), la primavera mette in evidenza la fioritura, mentre l'estate – infine – è dedicata a lui, il vino. Immagini d'autore che fanno da corredo all'intero progetto.

*“Il 2009 è trascorso all'insegna del bel tempo, è un'annata che resterà nella memoria del nostro territorio. Dieci anni di attenzioni costanti e ossessive, dalla vendemmia alla commercializzazione”* afferma **Giancarlo Tommasi**, enologo aziendale. *“Dieci anni in cui ci siamo presi, di anno in anno, tutto il Tempo per capire le uve, il vino e fare le scelte giuste per aggiungere alla grandezza dell'Amarone bevibilità ed eleganza, per*

*dare inizio al rinascimento sostenibile di questo vino. Con De Buris” prosegue “abbiamo voluto raccontare il passaggio generazionale, ma ancor più vogliamo celebrare il territorio, a cui apparteniamo e che ci ha visti crescere, non solo con un grande Amarone ma anche con un progetto di comunicazione per noi innovativo che si rivolge ad un pubblico ampio e che richiede contenuti e valori profondi”.*

### **Amarone della Valpolicella De Buris Riserva '09. La degustazione**

A distanza di 10 anni dalla vendemmia, la Riserva di Amarone De Buris stupisce fin dalle note olfattive. Il frutto è perfettamente integro, giovane e croccante e regala note di ciliegia, fragola, mirtillo e mora che anticipano cenni speziati e di erbe officinali in un crescendo mentolato e balsamico. Sembra ben più giovane della sua età e ciò viene confermato al palato. Fresco, scorrevole, dal nerbo acido a reggere un sorso avvolgente e cremoso, ma mai stucchevole, pesante e tantomeno dolce. Finale in grande stile, per pulizia, finezza e un aroma erbaceo e di spezie orientali che ci riportano alla complessità del naso. Vino godibilissimo ora, equilibrato alla perfezione nonostante la sua gradazione alcolica, ma da scommessa certa sul suo futuro.

### **Amarone della Valpolicella di De Buris**



De Buris '09 è stato presentato a Milano, al Mudec Museo delle Culture. Il vino ha interamente accompagnato le proposte di Enrico Bartolini, chef resident del ristorante del museo (Tre Forchette Gambero Rosso e Due Stelle Michelin). Anche i piatti erano legati alle stagioni e alle opere presentate.

Ottimo inizio con **zucca, marroni e tartufo**, poi il primo piatto, **riso e latte con civet di lepre** (abbinamento superlativo). Si è proseguito con **l'agnello da latte al profumo di rosa**, per poi concludere con **l'albero di amarene**, dolce tutto articolato su consistenze e sapori del frutto rosso (qui l'abbinamento era tutto giocato sulla parte aromatica, più che sul sapore).

Ora De Buris si appresta a iniziare un Grand Tour che lo vedrà protagonista in tutta Italia e nel Mondo, attraverso eventi e cene dedicate, volte a far emergere tutta la classe, l'eleganza e la finezza del vino simbolo della Valpolicella.

**a cura di Giuseppe Carrus**