WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

ITALIA

VINO E CULTURA

Il tempo, lusso moderno, alla base del progetto enoico e culturale De Buris della famiglia Tommasi

L'Amarone "cru" del gruppo veneto, raccontato da quattro illustratori italiani, che hanno declinato Tempo, Luogo e Patrimonio e l'andar delle stagioni

MILANO, 18 OTTOBRE 2019, ORE 16:25

1 / 5

Nella frenesia dei tempi moderni, il vero lusso è il tempo. Che è uno degli ingredienti fondamentali anche per creare un grande vino, che sia elegante ed equilibrato, capace di essere apprezzato da palati meno esperti, ma anche di esprimere grande complessità e di reggere al lungo invecchiamento, per affascinare gli appassionati. Il tempo che serve ai vigneti per invecchiare e dare il meglio, il tempo che serve al vino per che affinare in cantina, il tempo delle stagioni che si susseguono, vendemmia dopo vendemmia. Tempo che è al centro del progetto vinicolo e culturale dell'Amarone De Buris, perla enoica della famiglia Tommasi, alla guida di una delle realtà storiche della Valpolicella e diventata, nel tempo di quattro generazioni, uno dei gruppi più importanti del vino italiano, con vigneti e cantine in tanti territori importanti del Belpaese.

Un vino, l'Amarone Riserva De Buris che, con la presentazione dell'annata 2009, la seconda ad entrare in commercio, nei giorni scorsi al Mudec di Milano (abbinata alla cucina d'autore dello chef pluristellato Enrico Bartolini) **ha voluto legare anche visivamente il suo vino al**

concetto del tempo, coinvolgendo quattro illustratori italiani, Giacomo Bagnara, Andrea Mongia, Antonio Sortino e Alice Piaggio, che hanno declinato i concetti di Tempo, Luogo e Patrimonio intrecciandoli alle quattro stagioni, dando vita così al progetto nel progetto, "De Buris Illustre".

"Con De Buris 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", **spiega l'enologo Giancarlo Tommasi.** Appena 6.795 le bottiglie prodotte dall'annata 2009, che nascono dalle migliori parcelle del vigneto "La Groletta", a Sant'Ambrogio della Valpolicella, 250 metri di altitudine, con rese molto basse, e da sempre considerata una zona privilegiata per la qualità delle uve. "Un vigneto che abbiamo comprato nel 2000, con vigne già di età superiore ai 25 anni, ma per debuttare con De Buris, l'anno scorso, nel 2018, abbiamo aspettato l'annata giusta **- ha aggiunto Pierangelo Tommasi, direttore generale -** finchè non siamo stati convinti, in famiglia, che la qualità e le caratteristiche del vino fossero quelle che ricercavamo". Un vino, l'Amarone De Buris, che come ha spiegato la famiglia Tommasi, finirà in bottiglia solo nelle annata che consentiranno la sua massima espressione qualitativa.

"La stagione 2009 è trascorsa all'insegna del bel tempo, un'annata che resterà nella memoria del nostro territorio. Dieci anni di attenzioni costanti e ossessive, dalla vendemmia alla commercializzazione - afferma Giancarlo Tommasi - 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".

Un cru con cui Tommasi punta al posizionamento nella fascia altissima dei mercati mondiali, a partire proprio dall'alta ristorazione, e che dopo i primi importanti riconoscimenti della critica italiana, sta conquistando all'estero, con masterclass in Usa ed in Nord America, guidate da Master of Wine e non solo, ma il "Gran Tour De Buris" ha già toccato anche la Cina, a Pechino, ed Hong Kong, in un percorso che vuole raccontare questa "Amarone Renaissance".

Ennesimo progetto di una famiglia del vino particolarmente unita, con la quarta generazione formata da 9 cugini, alla guida di una realtà che mette insieme quasi 700 ettari di vigneto con sei tenute vitivinicole in cinque regioni d'Italia: Tommasi in Veneto, Caseo in Lombardia, Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma, in Toscana,

Surani in Puglia e Paternoster in Basilicata, oltre alla partneship con Tenuta La Massa nel Chianti Classico, ed investimenti importanti nell'ospitalità di alto livello, con Villa Quaranta in Valpolicella, Albergo Mazzanti e Caffè Dante Bistrot a Verona, e Agriturismo Poggio al Tufo a Pitigliano, in Maremma.

Contatti: **info@winenews.it**

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2019