

# Amarone col pesce una provocazione della Gerardo Cesari



*Leandro Luppi*

**Ore 06:00**

sabato, 10 ottobre 2009

Inutile nascondersi dietro un dito. La grande corsa dell'Amarone si è fermata ed anzi il grande veronese soffre molto la crisi. L'enologo della Cesari Luigi Biemmi dice che il mercato è calato del 37% e che se il 2009 chiuderà a 6 milioni di bottiglie invece di otto, sarà un successo.

Ma la Gerardo Cesari, che ha cantine in Veneto ma è brescianissima di Quinzano, non si arrende. Così nei giorni scorsi ha lanciato alla stampa di settore una provocazione: l'Amarone con il pesce di lago. Dice Franco Cesari che la cucina è cambiata ed è cambiato anche l'Amarone.

Ai fomelli si sono messi prima Isidoro Consolini e poi Leandro Luppi dello stellato Vecchia Malcesine che ha proposto il lavarello con il Valpolicella classico e le sarde con l'Amarone. Difficile dare un giudizio preciso, ma è di certo possibile che il nuovo Amarone (si è anticipato il 2008) che ha più freschezza e profumo e diversi uvaggi possa osare abbinamenti audaci. L'imponente Amarone del 1990, è sicuramente più adatto per riposarsi accanto al caminetto o con piatti di ben altra struttura. Ma era appunto pensato per una cucina diversa.