vinetur

Bertani, el Amarone que desafía al tiempo: seis décadas de historia a través de sus grandes añadas

Desde la primera cosecha de 1958 hasta las interpretaciones contemporáneas, Bertani ha construido una de las colecciones históricas de Amarone más importantes de Italia

sábado 14 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



En la Valpolicella, una de las regiones vitivinícolas más conocidas del Véneto, pocas bodegas representan la historia del Amarone con la misma continuidad que Bertani. Fundada en 1857, la empresa ha atravesado más de siglo y medio de transformaciones, desde la consolidación de los primeros vinos tintos secos de la zona hasta el reconocimiento internacional del Amarone della Valpolicella Classico.

Su importancia no reside únicamente en la antigüedad de la casa, sino también en la extraordinaria colección de botellas históricas que ha conservado durante décadas. Gracias a este patrimonio es posible observar cómo un mismo vino evoluciona a lo largo de generaciones, cómo se expresan las diferentes condiciones climáticas y hasta qué punto la longevidad depende de decisiones tomadas mucho antes de que la botella llegue al consumidor.

Las añadas 1964, 1967, 1975, 1980, 2005 y 2016 ofrecen un recorrido especialmente revelador. Abarcan más de medio siglo de historia y permiten comparar interpretaciones muy diferentes de un estilo de Amarone que se ha mantenido

relativamente fiel a sus principios originales: vinos secos, de estructura importante, pero construidos sobre la frescura, la precisión y una evolución lenta.

La historia de Bertani comienza con los hermanos Giovan Battista y Gaetano Bertani, que fundaron la empresa en Quinto di Valpantena, cerca de Verona, en 1857. Gaetano había viajado a Borgoña, donde conoció a Jules Guyot y entró en contacto con técnicas vitícolas y enológicas que entonces resultaban avanzadas para la región. Aquella experiencia contribuyó a introducir una visión diferente de la producción, centrada en la selección de la materia prima y en la elaboración de vinos capaces de expresar una identidad territorial reconocible.

En un territorio donde predominaban los vinos dulces, Bertani comenzó a desarrollar tintos secos que alcanzaron progresivamente reconocimiento fuera de Italia. Uno de los ejemplos más importantes fue Secco-Bertani, presentado en la segunda mitad del siglo XIX, cuya elaboración representaba una alternativa a los vinos tradicionales de la Valpolicella. El éxito comercial llegó acompañado de reconocimientos internacionales. Hacia finales del siglo XIX, los vinos de la casa ya se exportaban a diferentes mercados y la empresa había adquirido una reputación vinculada a la calidad y a la innovación.

Sin embargo, la historia del Amarone Bertani comenzaría verdaderamente un siglo después de la fundación. En 1957, la empresa adquirió Tenuta Novare, una extensa propiedad situada en Arbizzano di Negrar, dentro de la zona clásica de la Valpolicella. La finca disponía de viñedos y espacios adecuados para desarrollar un proyecto de vino de larga crianza. La primera añada oficial de Amarone della Valpolicella Classico Bertani fue 1958.

En aquella época, el Amarone todavía no había alcanzado su actual identidad comercial. Su origen estaba estrechamente relacionado con el Recioto della Valpolicella, un vino dulce elaborado mediante el secado de las uvas después de la vendimia. El procedimiento del appassimento permite concentrar los azúcares, los compuestos fenólicos y otras sustancias presentes en las bayas mediante una pérdida progresiva de agua. Tradicionalmente, estas uvas se utilizaban para elaborar vinos dulces, cuya fermentación se interrumpía antes de que las levaduras consumieran todos los azúcares disponibles.

El Amarone nació cuando se comenzó a completar la fermentación de estos mostos concentrados, obteniendo un vino seco y de mayor graduación alcohólica. Existe una conocida leyenda según la cual el descubrimiento fue accidental: un enólogo habría dejado fermentar un Recioto durante demasiado tiempo, hasta transformar prácticamente todos sus azúcares en alcohol. Sin embargo, la interpretación histórica no es tan sencilla. No existe una certeza absoluta sobre quién elaboró el primer Amarone ni sobre si su nacimiento fue consecuencia de un error o de una experimentación deliberada.

Lo que sí está documentado es que, después de la Segunda Guerra Mundial, diferentes productores comenzaron a desarrollar y perfeccionar este estilo de vino. Bertani formó parte de ese grupo pionero y contribuyó decisivamente a convertir el Amarone en un producto con identidad propia. La adquisición de Tenuta Novare en 1957 y el comienzo de la producción en 1958 representaron el punto de partida de una interpretación que, con el paso del tiempo, se convertiría en una referencia histórica.

La filosofía de Bertani se diferencia de la de muchos Amarones contemporáneos por su búsqueda de una fermentación prácticamente completa y de un equilibrio que no dependa de una elevada cantidad de azúcar residual. Mientras algunos vinos de la denominación pueden alcanzar graduaciones alcohólicas de 16,5% o 17% y conservar una sensación de dulzor perceptible, el Amarone Classico de Bertani suele situarse alrededor del 15%-15,5%, con cantidades relativamente reducidas de azúcar residual. Las cifras concretas dependen de la añada. Por ejemplo, el 1964 presenta 15% de alcohol y 3,6 gramos por litro de azúcar residual, mientras que el 1975 alcanza 15,2% y 3,7 gramos por litro.

Esta elección estilística adquiere especial importancia en un contexto de calentamiento climático, cuando conseguir una maduración adecuada sin producir mostos excesivamente concentrados se ha convertido en uno de los principales desafíos de la denominación. El objetivo de la bodega no es elaborar el Amarone más potente, sino mantener una relación equilibrada entre concentración, acidez, alcohol y estructura tánica.

La elaboración comienza con una selección rigurosa de Corvina y Rondinella, variedades históricas de la Valpolicella. Después de la vendimia, las uvas se trasladan a los espacios de secado, donde permanecen durante varios meses mediante un proceso natural de deshidratación. La pérdida de agua aumenta la concentración de los componentes de la fruta y modifica progresivamente sus características aromáticas y estructurales. Una vez concluido el appassimento, el mosto fermenta lentamente en depósitos de cemento. En determinadas cosechas, esta fase puede prolongarse durante más de cincuenta días. El proceso busca conseguir una fermentación suficientemente completa, incluso en condiciones de elevada concentración de azúcares.

Posteriormente, el vino permanece durante un periodo excepcionalmente largo en grandes toneles de roble de Eslavonia, con crianzas que históricamente han superado ampliamente los mínimos exigidos por la denominación. En determinadas añadas, la permanencia en madera ha alcanzado ocho años o más, seguida de una evolución adicional en botella. Esta combinación de secado natural, fermentación lenta y crianza prolongada ha definido la identidad de Bertani durante décadas. La consecuencia más visible es la capacidad de sus Amarones para mantener frescura, estructura y complejidad después de periodos de envejecimiento extraordinarios.

La colección histórica de la casa, conocida como Bertani Library, constituye una de las expresiones más importantes de esta filosofía. Su origen está relacionado también con las dificultades comerciales de los primeros años del Amarone. Cuando el vino comenzó a producirse, los consumidores estaban más acostumbrados a los Reciotos dulces y la aceptación de un tinto seco elaborado con uvas pasificadas no fue inmediata. Como consecuencia, una parte de las botellas permaneció almacenada durante años.

Aquellas existencias acabarían convirtiéndose en un patrimonio de enorme valor, al permitir conservar numerosas cosechas desde 1958. Actualmente, Bertani Library reúne 45 añadas históricas comprendidas entre 1958 y 2015, clasificadas según sus características estilísticas y su evolución. El proyecto no se limita a conservar botellas antiguas. También busca comprender la personalidad de cada cosecha y facilitar una interpretación de los vinos que vaya más allá de la edad cronológica. Las añadas se agrupan en cuatro categorías: armonía, delicadeza, exuberancia y refinamiento.

La clasificación no constituye una jerarquía de calidad, sino una forma de describir los diferentes comportamientos que puede presentar el Amarone Bertani con el paso del tiempo. Los vinos clasificados dentro de la armonía muestran equilibrio y proporciones clásicas. Los de delicadeza presentan una expresión más sutil. Los exuberantes destacan por su riqueza aromática y frutal, mientras que los considerados refinados se caracterizan por una complejidad especialmente precisa. Esta lectura permite comprender por qué dos botellas separadas por pocos años pueden encontrarse en momentos de evolución completamente diferentes.

La añada 1964 constituye uno de los ejemplos más extraordinarios de la capacidad de envejecimiento de Bertani. Considerada históricamente una de las grandes cosechas de la casa, procede de un verano seco que favoreció una maduración concentrada y equilibrada. El vino fue embotellado en 1983, después de una crianza extraordinariamente larga, lo que significa que pasó cerca de dos décadas entre la vendimia y su llegada a la botella. Su perfil actual sorprende por una vitalidad difícil de asociar con un vino de más de sesenta años. La expresión aromática combina recuerdos de especias suaves, cedro, madera antigua, fruta madura y flores secas, acompañados de matices de piel de naranja. En boca, la acidez conserva una presencia sorprendente, aportando ligereza a una estructura que mantiene taninos perceptibles. La evolución no ha transformado el vino en una expresión pesada ni excesivamente oxidativa. Por el contrario, su carácter se define por la finura, la complejidad y una frescura que parece desafiar la edad de la cosecha. Dentro de la clasificación de Bertani Library, 1964 pertenece precisamente a la categoría de refinamiento.

La añada 1967 presenta una interpretación diferente. Su cosecha estuvo marcada por un verano particularmente cálido, que dio lugar a un vino de mayor expresividad frutal. Con el paso de las décadas, ha desarrollado una nariz más evolucionada, con recuerdos de fruta muy madura, notas animales y matices que evocan el sotobosque. Sin embargo, su comportamiento gustativo mantiene una delicadeza notable, acompañada de una frescura que sostiene el conjunto. El vino conserva una estructura reconocible, aunque sus características indican una fase de evolución más avanzada que la de otras cosechas históricas. Bertani lo incluye dentro de la categoría de delicadeza, reflejando una personalidad que privilegia la sutileza frente a la potencia. La diferencia entre 1964

y 1967 demuestra que la longevidad no depende exclusivamente de la edad. Un vino más antiguo puede mostrar una mayor tensión y una evolución aparentemente más lenta que otro procedente de una cosecha posterior. El estado de conservación de cada botella también resulta decisivo, especialmente cuando se trabaja con vinos de más de medio siglo.

La añada 1975 representa otro momento fundamental dentro de la historia del Amarone Bertani. Sus condiciones climáticas fueron diferentes de las de 1967, con una temporada de temperaturas relativamente moderadas y algunas precipitaciones, aunque septiembre ofreció condiciones favorables para completar la maduración. El resultado fue una cosecha que no siempre se ha considerado excepcional desde el punto de vista general, pero que produjo un Amarone de notable equilibrio. El vino fue embotellado en 1986, después de aproximadamente once años desde la vendimia. Su perfil aromático combina notas herbales, recuerdos de bosque, chocolate, especias y pequeños frutos rojos evolucionados. En boca destaca especialmente por su estructura, con una acidez todavía marcada y taninos que conservan una presencia importante sin resultar agresivos. La concentración aparece perfectamente integrada, proporcionando una sensación de equilibrio entre madurez y frescura. Dentro de la clasificación de Bertani Library, 1975 pertenece a la categoría de armonía, considerada una de las expresiones más representativas del estilo histórico de la casa. Su comportamiento resulta especialmente interesante porque, a pesar de superar los cincuenta años desde la cosecha, mantiene una estructura capaz de sostener una evolución adicional.

La añada 1980 permite observar otra etapa del Amarone Bertani. Los vinos elaborados entre finales de los setenta y comienzos de los ochenta comenzaron a mostrar una mayor presencia de fruta, relacionada con una atención creciente hacia la viticultura y el control de la maduración. El 1980 forma parte de las cosechas clasificadas por Bertani dentro de la categoría de exuberancia. Su personalidad se caracteriza por una expresión aromática más amplia, con una riqueza frutal que convive con los aromas terciarios desarrollados durante décadas. La estructura conserva profundidad, pero la sensación de madurez se presenta de manera más abierta que en algunas añadas anteriores.

La comparación con 1964, 1967 y 1975 permite observar cómo el estilo de la bodega puede mantener sus características fundamentales y, al mismo tiempo, reflejar diferencias importantes entre vendimias. La historia de estas cosechas también está relacionada con la evolución de la denominación. Durante décadas, la terminología utilizada para identificar los vinos elaborados con uvas pasificadas no estuvo completamente estabilizada.

Las etiquetas antiguas podían incluir referencias al Recioto Amarone, reflejando el vínculo directo entre el vino seco y su antecedente dulce. La progresiva consolidación comercial del término Amarone permitió diferenciar ambas categorías con mayor claridad. Bertani adoptó la denominación Amarone en sus etiquetas durante los años ochenta, acompañando una transformación que acabaría estableciendo una identidad independiente para el vino.

La añada 2005 representa una etapa mucho más reciente, pero también demuestra una capacidad de envejecimiento notable. La temporada estuvo marcada por un verano de condiciones relativamente moderadas, con precipitaciones en septiembre compensadas por periodos soleados. El vino presenta una expresión aromática compleja, con notas especiadas, canela, almendra, recuerdos de frutos secos y matices próximos al coñac. Aparecen también notas florales, especialmente de pétalos de rosa, que aportan finura a un conjunto de mayor profundidad. En boca conserva una presencia tánica importante, aunque perfectamente integrada con la fruta y la acidez. La evolución todavía parece relativamente contenida para una cosecha que supera las dos décadas desde la vendimia. Esta característica permite considerar el 2005 como una de las añadas con mayor potencial de desarrollo adicional dentro de la selección. Bertani lo incluye en la categoría de refinamiento, junto a cosechas históricas como 1964, 1988 y 2010.

La proximidad estilística entre 1964 y 2005 resulta particularmente interesante porque demuestra cómo dos vendimias separadas por más de cuarenta años pueden compartir una combinación semejante de complejidad, precisión y equilibrio.

El Amarone 2016 muestra una interpretación más juvenil de esta misma identidad. En comparación con las añadas históricas, su perfil aparece más reservado, con una expresión aromática todavía contenida y una estructura que necesita tiempo para desarrollarse. La diferencia con 2015, una cosecha más abierta y expresiva desde su juventud, permite observar cómo las condiciones de cada año influyen en la accesibilidad del vino. El 2016 mantiene una presencia frutal más primaria, taninos importantes y una sensación de tensión que sugiere un desarrollo prolongado. Su juventud relativa también se aprecia en el color, aunque uno de los aspectos más sorprendentes de los Amarones antiguos de Bertani es precisamente la limitada evolución cromática que pueden presentar algunas botellas.

Cosechas como 1964 y 1975 conservan tonalidades más intensas de lo que cabría esperar después de tantos años.

La comparación visual entre 2005 y 2016 puede mostrar diferencias sorprendentemente pequeñas, aunque sus perfiles aromáticos y gustativos se encuentren en fases de evolución completamente distintas.

El análisis conjunto de estas seis añadas permite identificar una característica fundamental del Amarone Bertani: su evolución no responde a una progresión lineal. Cada vendimia desarrolla una personalidad propia y puede alcanzar su momento de mayor equilibrio en un periodo diferente.

1964 destaca por su refinamiento y vitalidad. 1967 muestra una evolución más delicada. 1975 combina armonía y estructura. 1980 presenta una expresión más exuberante. 2005 conserva un gran potencial de evolución, mientras que 2016 representa una interpretación todavía joven y contenida.

Esta diversidad explica también el valor de conservar una biblioteca histórica que permita comparar cosechas separadas por décadas. Sin embargo, la longevidad del vino no depende únicamente de las características de la vendimia y de las decisiones enológicas.

El estado de conservación de las botellas constituye un factor igualmente importante. La calidad del corcho, la temperatura de almacenamiento, la exposición a la luz y las condiciones de humedad pueden influir decisivamente en la evolución de un vino durante cincuenta o sesenta años. Los tapones utilizados en determinadas añadas históricas muestran una conservación sorprendente, aunque las diferencias entre botellas pueden ser considerables.

En algunos casos, los corchos antiguos conservan una elasticidad y una estructura que permiten extraerlos sin grandes dificultades. En otros, especialmente cuando han perdido cohesión, la apertura exige una atención particular. La conservación de las botellas también determina su comportamiento después de descorcharlas. Los vinos de larga crianza pueden mostrarse extraordinariamente expresivos desde el primer momento, sin necesidad de una oxigenación prolongada. Después de décadas de evolución, una exposición excesiva al aire puede acelerar su transformación y provocar una pérdida de frescura.

Por ello, las botellas muy antiguas suelen beneficiarse de una apertura cuidadosa y de un consumo relativamente rápido, evitando decantaciones prolongadas que no siempre aportan ventajas. Esta sensibilidad constituye una de las razones por las que la gestión de una colección histórica exige conocimientos y procedimientos específicos.

Bertani ha desarrollado también sistemas destinados a garantizar la trazabilidad y autenticidad de sus botellas antiguas, incluyendo controles de procedencia y métodos de identificación para los vinos comercializados a través de Bertani Library. La posibilidad de acceder a estas cosechas representa una oportunidad poco habitual para estudiar la evolución del Amarone. La empresa ha reforzado esta dimensión histórica mediante Bertani ON, una colección limitada que reúne tres añadas emblemáticas: 1967, 1975 y 2005.

La selección se realizó teniendo en cuenta tanto las diferencias entre las condiciones climáticas de las cosechas como su capacidad para representar distintas expresiones del estilo Bertani.

Cada botella conserva la identidad visual histórica del vino, pero incorpora elementos gráficos específicos que vinculan la añada con acontecimientos culturales de su época.

La cosecha de 1967 hace referencia al movimiento hippy y a la revolución cultural de los años sesenta.

La de 1975 recuerda el desarrollo del arte digital y la aparición del pixel art.

La de 2005 se relaciona con la expansión de los contenidos audiovisuales creados y compartidos por los usuarios, un fenómeno simbolizado por el nacimiento de YouTube.

La colección establece así una relación entre la historia del vino y la evolución de la sociedad, recordando que las botellas constituyen también testimonios de los momentos en los que fueron elaboradas.

Más allá de su dimensión comercial, la selección permite observar tres perfiles distintos: la delicadeza de 1967, la armonía de 1975 y el refinamiento de 2005.

La combinación resume buena parte de la filosofía histórica de Bertani.

Mientras una parte del mercado del Amarone ha evolucionado hacia vinos de mayor concentración, graduación alcohólica y percepción de dulzor, la casa ha mantenido una interpretación que busca preservar la frescura y la capacidad de evolución.

Esta elección tiene consecuencias importantes para su identidad gastronómica.

Un Amarone excesivamente potente puede resultar difícil de combinar con determinados platos y quedar relegado a ocasiones particulares de consumo.

Por el contrario, un vino seco, con una acidez suficientemente marcada y una estructura equilibrada, ofrece posibilidades de armonización más amplias.

También puede disfrutarse sin acompañamiento gastronómico, especialmente en el caso de las añadas más antiguas, cuando la evolución ha proporcionado una complejidad aromática que merece una atención particular.

En este contexto, la capacidad de envejecimiento no debe entenderse simplemente como la posibilidad de conservar una botella durante muchos años.

El verdadero interés reside en que el vino continúe desarrollándose, manteniendo una estructura capaz de integrar los aromas secundarios y terciarios sin perder su identidad original.

Un Amarone de cincuenta años que conserva frescura, taninos y persistencia demuestra que la elaboración fue concebida para una evolución prolongada.

La comparación entre 1964, 1975 y 2005 confirma que la longevidad puede adoptar formas muy diferentes y que no siempre coincide con una mayor concentración inicial.

El calentamiento climático añade una nueva dimensión a esta cuestión.

En la Valpolicella contemporánea, las temperaturas más elevadas y la mayor maduración de las uvas pueden incrementar la concentración de azúcares antes del appassimento.

Esto exige una gestión especialmente cuidadosa de la vendimia y del secado para evitar mostos con una riqueza excesiva que posteriormente se traduzca en graduaciones alcohólicas demasiado altas.

Para Bertani, mantener el equilibrio histórico del Amarone implica conservar la relación entre alcohol, acidez, concentración y fermentación completa, incluso cuando las condiciones de producción son diferentes de las de hace varias décadas.

La permanencia del estilo a lo largo de tantas cosechas no significa que los vinos sean idénticos.

Cada año expresa condiciones climáticas particulares y cada botella desarrolla una evolución propia. Precisamente esta diversidad constituye uno de los mayores atractivos de la colección histórica.

La biblioteca de Bertani ofrece así algo más que una sucesión de etiquetas antiguas: permite reconstruir la historia del Amarone a través de su transformación sensorial.

Desde 1958, cuando el vino todavía buscaba definir su identidad frente al Recioto, hasta las cosechas contemporáneas, la empresa ha construido una interpretación reconocible basada en la fermentación completa, la crianza prolongada y la elegancia.

El extraordinario comportamiento de añadas como 1964 y 1975 demuestra que la capacidad de evolución del Amarone puede superar ampliamente las expectativas habituales para un vino elaborado con uvas pasificadas.

La permanencia de su frescura, la conservación de los taninos y la complejidad adquirida durante décadas muestran que la concentración no necesita traducirse en pesadez.

En una época en la que buena parte del mercado valora la expresividad inmediata, Bertani continúa defendiendo una dimensión diferente del vino: la posibilidad de que una botella necesite años, e incluso décadas, para alcanzar su expresión más completa.

Su colección histórica demuestra que el tiempo no es únicamente una condición de conservación, sino uno de los elementos fundamentales de la identidad del Amarone della Valpolicella Classico.