
ViniPlus

DI LOMBARDIA

La Valpolicella non è solo Amarone



Degustando

di Paolo Valente - 25 febbraio 2026

Se la Valpolicella non si identifica solo con il suo vino più famoso, anche l'appassimento non è solo una mera tecnica di produzione. È la nuova prospettiva presentata dal Consorzio locale per voce del suo Ambasciatore JC Viens. I temi più importanti della 22° edizione di Amarone Opera Prima e la nostra selezione dell'annata 2021.

L'Amarone è un fenomeno relativamente recente, iniziato negli anni Cinquanta del Novecento mentre la sua fase di reale espansione risale agli anni Novanta. Ma la storia del vino in Valpolicella è ben più antica. Il suo vino simbolo, il Recioto, viene prodotto da tempo

immemorabile così come il vino da uve fresche o quello “ripassato” storicamente sulle bucce del Recioto, oggi dell’Amarone.

*Il riappropriarsi di questa storia e dei suoi vini è il focus su cui il Consorzio, durante la 22^o edizione di **Amarone Opera Prima**, l’anteprima dedicata quest’anno alla **presentazione dell’annata 2021**, ha voluto puntare, in una regione vitivinicola tra le più discusse ma probabilmente tra le meno comprese d’Italia. Si sono poste le basi per gli interventi del futuro definendo questi **vini come agricoli, stagionali e culturali**.*

La “messa a riposo delle uve”: un patrimonio che va oltre la mera tecnica

*Il wine educator **J.C. Viens** ha sottolineato la centralità dell’aspetto culturale e rituale rappresentato dalla tecnica principale che vede coinvolti i vini della Valpolicella, ovvero l’appassimento, la cosiddetta “**messa a riposo delle uve**”. Quest’ultima è l’espressione storica con la quale è stata formulata la candidatura a patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO.*

***L’appassimento non è un processo passivo**, ma richiede competenze per stabilire il momento in cui intervenire per ottenere non forza e potenza, ma accumulo di sostanze. È **espressione culturale da salvaguardare**, è trasmissione della conoscenza attraverso la comunità. Il rituale si evolve senza perdere di significato, sempre con l’obiettivo di creare qualcosa di unico. Il rituale è la base della Valpolicella.*

***Il Ripasso**, il vino organoletticamente più riconoscibile, è **un ponte tra la freschezza del Valpolicella e la potenza dell’Amarone**. Deriva dalla saggezza popolare dove non si spreca nulla: rifermentare il debole Valpolicella utilizzando le preziose bucce del Recioto era un atto di necessità, un gesto di cura, frutto di una cultura che attribuisce valore e rispetto per i suoi prodotti. Forse il primo vino sostenibile ante litteram.*



J.C. Viens

La riscoperta della pergola

*Nel vigneto risiede poi la struttura che definiva, agronomicamente parlando, la regione: **la pergola**, oggi in gran parte scomparsa. Dagli anni ‘70 è cambiato il concetto di qualità anche a livello estetico e si è preferito l’ordine geometrico (la spalliera) all’aspetto pittoresco (la pergola). **Purtroppo, rispetto alla qualità del vino questo passaggio è stato un grande errore di valutazione**, un passaggio più ideologico che agronomico. La meccanizzazione degli anni ‘80, il costo della manodopera, hanno poi reso la pergola non più conveniente. Ma **i vitigni della Valpolicella hanno un comportamento orizzontale e non verticale**, hanno bisogno di una maturazione lenta e necessitano di questa forma di allevamento che, infatti, sta ritornando in auge.*

In Valpolicella anche la sostenibilità è scelta culturale: il 53% della superficie vitata della denominazione è coltivata secondo metodi biologici o naturali, ben 4500 ettari nel 2024.

Amarone. Focus sull'annata 2021

Focalizzandoci sul vino più importante della Valpolicella, durante “Amarone Opera Prima 2026”, è stata presentata l'annata 2021, quella che può essere messa in commercio a partire dal 1° gennaio 2024 o dal 1° novembre 2025 se Riserva. In degustazione erano presenti 68 campioni ripartiti nelle seguenti tipologie: 32 provenienti dalla zona Classica, e 27 dalla zona “allargata” mentre 3 riportavano in etichetta la sottozona Valpantena.

In riferimento al momento della messa in commercio, su 68 campioni, 20 erano già in commercio mentre 24 erano prove da botte e le date di immissione al commercio, così come dichiarato dai produttori stessi, spaziavano dal 2027 al 2030.

Pur comprendendo le logiche con cui il Consorzio vuole presentare solo i vini di una specifica annata (nel nostro caso appunto la 2021) risulta difficile giudicare prodotti che riposano ancora in botte o che andranno sul mercato tra due, tre o quattro anni. Durante questo periodo i produttori, lecitamente e legittimamente, possono intervenire sui vini con tagli o operazioni di cantina al fine di modificarne gli aspetti organolettici.

Pertanto, nell'elenco dei vini che abbiamo maggiormente apprezzato, abbiamo preso in considerazione solo quelli già in commercio o che, già imbottigliati, sarebbero entrati in commercio nel corso dei primi mesi del 2026.



Amarone della Valpolicella DOCG Phanos 2021 - Villa Canestrari

Rosso rubino intenso con accenni granato; al naso sentori che rimandano alle spezie, al balsamico e piacevoli note di frutta matura. Tannino vellutato e buona acidità contraddistinguono il palato nel quale, nella lunga persistenza, ritornano note di torrefazione, di caffè.

Amarone della Valpolicella DOCG 2021 - La Collina dei Ciliegi

Rosso granato brillante nel calice che evidenzia sentori di frutta matura e sotto spirito, di spezie e accenni eterei. Il palato è guidato dalla freschezza e dal tannino, ben presente, ma non aggressivo; acidità e trama tannica insieme alla nota sapida contribuiscono a rendere agile il sorso.

Amarone della Valpolicella DOCG 2021 - Cantine Giacomo Montresor

Il calice si riempie di un color rosso granato intenso. Al naso emergono fini sentori di frutta matura

e sotto spirito insieme a note di spezie dolci. In bocca si rivela dalla bella fragranza e dall'ottimo equilibrio tra le componenti. Nella persistenza ritornano, coerenti, le note fruttate e speziate.

Amarone della Valpolicella DOCG 2021 - Bennati

Colore fitto, rosso rubino. All'olfatto intensi profumi fruttati maturi, di ciliegia, e di confettura. Sentori che si ritrovano, golosi, al sorso insieme a note speziate, sorso caratterizzato dall'ottima freschezza e da un tannino presente ma non invasivo.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 - Albino Armani

Rosso rubino intenso con riflessi che portano al granato. Fresco già all'olfatto nel quale, oltre alle note fruttate, emerge un soffio balsamico. Piacevole il sorso che con la sua freschezza riconferma le note fruttate. Un tannino elegante e un accenno di alcolicità completano il quadro gustativo.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Simison 2021 - Luciano Arduini

Colore rosso rubino appena screziato di granato. Note di frutta matura nera emergono decise al naso seguite da un accenno speziato. Dallo stile contemporaneo, questo vino risulta equilibrato al palato con una buona freschezza e con i tannini che, vellutati, accompagnano e rinfrancano il sorso.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Tenuta Lena di Mezzo 2021 - Monte del Frà

Riflessi granato accendono il rosso rubino carico del calice. L'olfatto si svolge con sentori di spezie, di frutta in confettura e di fiori. La struttura importante non scalfisce l'eleganza di questo Amarone equilibrato, dalla discreta freschezza e dal tannino fine.

Una menzione particolare anche ai seguenti campioni:

- ***Amarone della Valpolicella DOCG Classico Acinatico 2021 - Accordini Stefano***
- ***Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 - Gerardo Cesari***
- ***Amarone della Valpolicella DOCG Classico Domini Veneti 2021 - Domini Veneti***
- ***Amarone della Valpolicella DOCG 2021 - San Cassiano***
- ***Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 - Santa Sofia***
- ***Amarone della Valpolicella DOCG Classico VigneAlte - Zeni 1870***