Amarone Opera Prima: futuro e sfide dell’Amarone

scritto da Agnese Ceschi | 22 Gennaio 2024



Futuro e sfide dell’Amarone della Valpolicella. Protagonista assoluta di Amarone Opera Prima 2023, in scena al Palazzo della Gran Guardia a Verona il 3 e 4 febbraio, sarà l’annata 2019 del “principe della Valpolicella”, affiancata ad importanti tematiche che riguardano, oggi più che mai, l’evoluzione di questa ed altre denominazioni italiane: il cambiamento climatico ed il mutamento di gusto e stili di consumo.

Il consueto evento di inizio anno di anteprima, organizzato dal Consorzio Tutela Vini della Valpolicella, darà spazio anche alle nuove generazioni con un momento conviviale rivolto proprio ai giovani domenica sera: una serata con musica dj set in collaborazione con Winenot e il Gruppo Giovani del Consorzio. “Dobbiamo interpretare le loro esigenze di consumo

e dare una declinazione nuova ai nostri prodotti” ci spiega **Christian Marchesini, presidente del Consorzio**, che abbiamo intervistato sull’evento e sul futuro dell’Amarone.

Presidente Marchesini, partiamo dalla formula dell’evento: confermate anche quest’anno il titolo Amarone Opera Prima…

Abbiamo scelto di rinnovare la formula dell’evento ed il nome scelto ormai da qualche anno – Amarone Opera Prima – per sottolineare il legame tra il vino e l’Opera, la lirica, che a Verona sono due grandi protagonisti della cultura. Abbiamo invitato per questo il tenore Vittorio Grigolo, che è anche produttore di vino laziale. Lui ci parlerà di Amarone ed Opera Lirica come due eccellenze della nostra tradizione e patrimonio trans-generazionale: il canto lirico italiano è stato nominato infatti patrimonio immateriale dell’Umanità dall’UNESCO lo scorso dicembre.

Al pari, il vino della Valpolicella è tradizione, cultura, eredità del passato e delle generazioni che ci hanno preceduto. Speriamo di poterci fregiare presto anche noi di questo importante riconoscimento UNESCO, la cui domanda è stata accolta dal Ministero competente e ora attendiamo riscontri per poter passare agli ulteriori step.

Una parte del convegno inaugurale di sabato mattina sarà dedicata alla tematica, più che mai attuale, del cambiamento climatico. Sulla base di quali esperienze avete proposto questa tematica?

Abbiamo sperimentato come la pergola, il sistema di allevamento usato maggiormente in Valpolicella – due terzi della superficie vitata – riesca a far affrontare alla vite con più tranquillità l’aumento delle temperature. La pergola, per la natura della sua conformazione, protegge i grappoli più del guyot.

Durante il convegno parlerà di questo Andrea Lonardi, veronese, secondo italiano ad aver ottenuto il prestigioso titolo di Master of Wine. Lonardi illustrerà la sua tesi proprio sul ruolo della pergola nell'affrontare il delicato cambiamento climatico dell'ultimo decennio.



Christian Marchesini, presidente del Consorzio, e Andrea Lonardi MW, vicepresidente.

Per far fronte a questa emergenza ci saranno dei cambiamenti anche nello stile del vino?

Inevitabilmente. I vini frutto di appassimento, come l'Amarone, necessitano di una sempre maggiore gestione. Le sfide dei prossimi anni ci vedranno impegnati nel trovare strategie per gestire al meglio un prolungamento dell'appassimento, dal momento che le uve tendono a maturare velocemente a causa delle alte temperature. Il futuro ce lo giochiamo con una buona tecnologia sia in campo che in fruttaio.

Come stanno reagendo i consumatori?

Anche di questo parleremo durante il convegno inaugurale in

cui, Carlo Flamini, giornalista e coordinatore dell'Osservatorio di Unione Italiana Vini, porterà dei dati interessanti che faranno luce sulla questione del consumo a livello internazionale. I consumatori internazionali, infatti, stanno virando verso nuovi stili di consumo: cercano vini con gradazione più bassa, privilegiano freschezza e leggerezza, oltre ad avere un approccio di consumo più moderato.

Amarone Opera Prima presenterà l'annata 2019. Che vino dobbiamo aspettarci?

L'annata 2019 della Amarone della Valpolicella è un'annata da 5 stelle, il massimo punteggio dato dal nostro panel di degustatori ed esperti enologi: una bella annata nella media storica, con una gradazione alcolica leggermente superiore alla media a causa del cambiamento climatico e dell'aumento delle temperature che stiamo sperimentando negli ultimi anni.

Un vino che ha mantenuto un'ottima acidità, corpo e struttura, grazie al contenuto di polifenoli presenti, ed interpreta il cosiddetto Nuovo Stile: Amarone di corpo, ma anche di grande beva grazie ad uno stile snello ed elegante.



L’Amarone sta diventando un vino da investimento? Quale futuro vede in questo senso?

Il vino ha dimostrato essere un bene rifugio che dà un ritorno nel tempo. Questo ragionamento va bene solo per alcuni tipi di vino e sicuramente quelli che prevedono un lungo affinamento lo sono. Dunque direi che sì, l’Amarone si presta a diventare un vino da investimento, perché dà la certezza del mantenimento del valore nel tempo. Purtroppo ad oggi però non abbiamo molta giacenza di vecchie annate, perché la pandemia ha visto una maggiore vendita delle annate giovani.

Come Consorzio invece cerchiamo di incentivare i produttori a conservare una percentuale di vecchie annate. Per questo negli ultimi anni abbiamo allargato la maglia della messa a riposo per far sì che vengano ricostituiti gli stock delle annate in modo da offrire al consumatore più annate disponibili nel tempo. È prima di tutto un servizio che offriamo al consumatore: in questo modo si offre l’opportunità di vedere come si evolve il vino nel tempo.