

Non solo vino, ma patrimonio: Amarone ambasciatore del “Sistema Italia” tra UNESCO e Olimpiadi invernali

scritto da Emanuele Fiorio | 2 Febbraio 2026



Si è conclusa a Verona l'edizione 2026 di Amarone Opera Prima. Al centro della conferenza inaugurale, il legame inscindibile tra l'eccellenza enologica della Valpolicella, la cucina italiana riconosciuta dall'UNESCO e le prossime Olimpiadi invernali. Un racconto corale che celebra l'identità nazionale attraverso le voci di Christian Marchesini, Maddalena Fossati, Deborah Compagnoni e Cristina Bowerman, tra tradizione e sfide globali.

[Amarone Opera Prima](#) è l'evento di punta del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, l'appuntamento istituzionale che celebra il

“Re” dei rossi veronesi presentando ufficialmente l’ultima annata pronta ad entrare in commercio, la 2021. Nato come “Anteprima”, l’evento si è evoluto negli anni in un palcoscenico globale che unisce degustazioni tecniche, analisi di mercato e riflessioni culturali, diventando il momento in cui il territorio della Valpolicella dialoga con il mondo per raccontare **l’evoluzione di uno dei vini più iconici del Made in Italy.**

Si sono spenti ieri, domenica 1 febbraio, i riflettori sulla 22^a edizione della kermesse e mentre i calici tornano a riposo, resta l’eco del convegno che ha inaugurato la manifestazione: una **riflessione profonda che ha saputo proiettare il “Re” della Valpolicella ben oltre i confini del bicchiere.**

Il sipario si è alzato con la conferenza **“Amarone da podio con la Cucina italiana e le Olimpiadi”**, un incontro che ha tracciato una rotta chiara per il futuro, unendo in un unico racconto la **tradizione vitivinicola**, il prestigio della **cucina italiana Patrimonio UNESCO** e lo spirito dei prossimi **Giochi Olimpici di Milano Cortina 2026**.

Annata 2021: analisi tecnica

L’analisi tecnica dell’**annata 2021**, presentata ufficialmente durante il convegno, delinea un millesimo che si distingue per un bilanciamento straordinario tra la **concentrazione zuccherina** (figlia di un’estate luminosa) e una **spalla acida vibrante**, che dona al vino una freschezza inaspettata nonostante l’importante volume alcolico. Grazie alle forti escursioni termiche registrate nel periodo pre-vendemmiale, il corredo aromatico è nitido e profondo e lo stato sanitario delle uve alla raccolta è stato giudicato eccellente. I grappoli, particolarmente “spargoli” (con acini distanziati), hanno permesso una circolazione d’aria ottimale nei fruttai, portando a una **concentrazione delle sostanze estrattive estremamente sana e priva di deviazioni.**

Il valore di un sistema: le parole dei protagonisti

Il Presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, **Christian Marchesini**, ha aperto la conferenza con una visione che abbraccia l'intero "sistema Italia": "La 22^a edizione testimonia un passaggio simbolico per la città e per il Paese. Da un lato abbiamo la **cucina italiana riconosciuta patrimonio immateriale dell'Unesco**, dall'altro l'avvicinarsi delle **Olimpiadi invernali Milano Cortina 2026**. In questo contesto, l'Amarone diventa l'ambasciatore di un'identità che sa rinnovarsi senza tradire le proprie radici. Ripartiamo da Verona dopo una maratona internazionale che ci ha visto protagonisti in 19 eventi globali, ma tornare qui significa fare il punto su ciò che ci rende unici: l'**artigianalità** e il legame viscerale con la nostra terra".

Il dibattito è entrato nel vivo con **Maddalena Fossati**, Direttrice de La Cucina Italiana, che ha ricordato come il riconoscimento UNESCO non sia un traguardo, ma una responsabilità: "Il riconoscimento dell'Unesco è un po' come una laurea honoris causa. La cucina italiana è la più ricercata al mondo perché non vendiamo solo cibo, ma un **rituale di convivialità e accoglienza**. L'Amarone, con la sua complessità e il suo tempo lungo di attesa, incarna perfettamente questo spirito. È un vino che non si beve, si vive, proprio come la nostra grande tradizione gastronomica".

A suggellare il parallelo tra il mondo del vino e quello delle grandi sfide, è intervenuta la leggenda dello sci **Deborah Compagnoni** che ha sottolineato la similitudine profonda tra la fatica dello sport e il **tempo dell'appassimento delle uve**. Entrambi richiedono una pazienza infinita, dedizione e la capacità di saper aspettare il momento perfetto per raggiungere il traguardo. Vedere l'Amarone affiancato alle Olimpiadi è naturale: entrambi rappresentano l'Italia che punta al **gradino più alto del podio**.

La chef stellata **Cristina Bowerman** ha riportato l'attenzione sulla versatilità contemporanea di questo vino, evidenziando come l'Amarone sia un vino sfidante per uno chef. Un vino potente ma elegante, capace di dialogare con la modernità: “È un elemento imprescindibile per chi, come me, cerca di portare **l'alta cucina italiana nel futuro** senza mai dimenticare la sostanza del prodotto”.

In chiusura, il Sindaco di Verona **Damiano Tommasi** ha voluto sottolineare come la città sia pronta a giocare il suo ruolo di primo piano: “Manifestazioni come questa dimostrano come il vino sia parte integrante del nostro tessuto sociale e culturale. Prepararci alle Olimpiadi significa anche saper raccontare questa bellezza ai milioni di visitatori che arriveranno. L'Amarone è il nostro biglietto da visita: un prodotto che parla di **eccellenza, dedizione e passione**, valori che sono alla base dello spirito olimpico e che la nostra città incarna profondamente”.

Punti chiave:

1. **Identità italiana sul podio:** la conferenza ha sancito l'unione strategica tra l'Amarone, la cucina italiana patrimonio UNESCO e lo spirito dei Giochi di Milano Cortina 2026.
2. **Analisi dell'annata 2021:** il nuovo millesimo si distingue per un equilibrio straordinario tra freschezza e struttura, promettendo una **longevità eccezionale**.
3. **Verona baricentro mondiale:** la città si conferma capitale dell'enologia e palcoscenico naturale per le grandi sfide culturali e sportive del futuro prossimo.
4. **Il valore della pazienza:** il parallelo tra il tempo dell'appassimento delle uve e la dedizione dell'atleta è stato il cuore del messaggio di **Deborah Compagnoni**.

5. Rilancio internazionale: il Consorzio Valpolicella punta su artigianalità e sistema-paese per consolidare il prestigio del “Re” dei rossi sui mercati globali.