

Le nuove sfide dell'Amarone della Valpolicella insegnano una nuova via

scritto da Fabio Piccoli | 8 Febbraio 2024



“L’Amarone della Valpolicella è stato il vino italiano che negli ultimi vent’anni ha registrato il più grande **aumento volumetrico**, secondo solo a quello del Prosecco, passando da 4.000 ettari di superficie vitata del 1997 agli oltre 8.000 a partire dal 2020. Se a questo aggiungiamo che la quantità di uva messa a riposo è cresciuta del 492% in vent’anni si comprende bene che livello di crescita ha conosciuto l’Amarone della Valpolicella in un periodo sostanzialmente breve”.

A sottolineare tutto ciò è stato il Master of Wine **Andrea Lonardi**, che in quest’ultimo decennio, grazie alla sua esperienza di direttore operativo del [Gruppo Angelini Wine & Estates](#), e in particolare dello storico brand [Bertani](#), ha

potuto studiare in profondità i **valori della Valpolicella** e soprattutto del suo vino più importante, l'**Amarone**.

L'intervento di Lonardi si è tenuto nell'ambito dell'[ultima edizione di Amarone Opera Prima](#) che si è tenuta il 3 e 4 febbraio scorsi presso la sempre suggestiva cornice di Palazzo della Gran Guardia a Verona.

“Il successo dell’Amarone – ha proseguito Lonardi – è stato il frutto della straordinaria capacità dei produttori della Valpolicella di interpretare il fabbisogno di molti mercati, in particolare quello Nord Americano e quelli Nord europei, di vini morbidi, caldi, importanti ma di facile beva al tempo stesso, consumabili anche fuori dai pasti”.

E' stata una straordinaria intuizione, ha spiegato Lonardi, alla quale però **non è coincisa la scelta di far pagare l'Amarone per quel che valeva**. Ed è stato probabilmente questo che ha impedito ad un grande vino come l'Amarone della Valpolicella di potersi sedere a pieno titolo nell'**olimpio dei grandi rossi** (Borgogna, Bordeaux, Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Barolo, ecc.).

Ho avuto il privilegio di seguire le evoluzioni dell'Amarone della Valpolicella di questi ultimi trent'anni e non posso non concordare con quanto ha affermato Andrea Lonardi.

Per certi aspetti sarebbe facile ammettere oggi, di fronte al primo vero calo di vendite dell'Amarone (-12% le esportazioni nel 2023), che oltre alle intuizioni “commerciali”, si sarebbe dovuto contemporaneamente rendere più forte e riconoscibile l'**identità** di questo grande rosso italiano, legandolo di più al “**territorio**” e meno al “**metodo**”.

Non si può negare che in realtà questa consapevolezza c'era fin dalla **genesì** del successo dell'Amarone sul mercato, tanto che in una delle prime edizioni di “Anteprima Amarone”, si tenne una “**storica**” **degustazione** dove si suddivisero i vini in

relazione alla loro **valle di provenienza** (le 5 valli della Valpolicella Classica: Marano, Negrar, Fumane, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano).

Ricordo bene la domanda che ci pose l'allora presidente del Consorzio **Emilio Pedron** a me e a Clementina Palese, come ideatori dell'Anteprima:

“Come riusciamo a far percepire meglio che le caratteristiche dell'Amarone non sono solo legate all'appassimento? E che quindi non si tratta solo di un vino di metodo?”.

Nella domanda dell'illuminato presidente Pedron vi era già la risposta: **legarlo maggiormente alle caratteristiche del territorio, alle peculiarità delle uve di questa terra.**

Leggi anche: [Amarone Opera Prima: nuovo corso nel futuro dell'Amarone della Valpolicella?](#)

Ma se c'è stata l'**intuizione** dell'importanza di legare maggiormente l'Amarone ai suoi territori di origine, lo **straordinario successo** ha di fatto **impedito** che si andasse a studiare meglio le caratteristiche di un territorio composito come quello della Valpolicella e dei suoi vitigni.

“Possiamo ammettere con onestà – ha detto Lonardi a questo riguardo – che abbiamo una serie di vitigni straordinari ma sui quali abbiamo ricercato molto poco, nonostante rappresentino un **serbatoio di biodiversità viticola rara** da trovare in altri territori del vino. Non solo, si tratta di vitigni che oggi risultano particolarmente resilienti alle attuali mutazioni climatiche al punto che potremmo dire che fino ad oggi la Valpolicella ha potuto anche **beneficiare** di tali cambiamenti”.

Comprendere pertanto il **successo** dell'Amarone ma anche le sue **attuali prime difficoltà** è prezioso perché rappresenta un **interessante insegnamento** per tutte quelle tipologie di vino

in Italia che ambiscono ad entrare nella complessa categoria dei **fine wines**.

Una categoria, ha più volte e in più occasione spiegato il nostro Master of Wine Lonardi, è inevitabilmente legata alla capacità di garantire una **connessione** fortemente riconoscibile tra il vino e il suo territorio di origine.



Devo riconoscere al Consorzio di Tutela una grande prova di coraggio e trasparenza nel mettersi a nudo pur in una situazione che è ancora comunque favorevole per questo vino e per i suoi produttori. E a questo riguardo sempre molto indicativi i numeri sottolineati da Lonardi: “Il reddito ad ettaro della Valpolicella è cresciuto in maniera impressionante, passando dai circa **5.000 euro** di inizio degli anni '90 agli oltre **20.000 euro** a partire dal 2008 e ben sopra ai **25.000 euro** nell'ultimo triennio”.

Un reddito che fa invidia non solo a tantissimi territori del vino italiani ma anche molti di altri prestigiosi Paesi produttori.

Chiedersi però oggi come garantirsi ancora un futuro vincente per l'Amarone e la Valpolicella nel suo complesso è assolutamente opportuno e lungimirante. E per come farlo ecco

la “**ricetta**” di Andrea Lonardi: “Innanzitutto dobbiamo ammettere che per “rincorrere” i gusti del mercato – ha spiegato Lonardi – si è decisamente spinto molto sull’**appassimento**, con tempistiche spesso molto lunghe. Una recente ricerca che abbiamo condotto ci ha dimostrato, invece, che la **massima concentrazione** di sostanze aromatiche dell’Amarone la si registra con il calo del 20% in peso, dopodiché iniziano i processi di degradazione. Allo stato attuale, però, il disciplinare impone il **40%** della perdita di peso e quindi dobbiamo essere pronti anche a **cambiamenti indispensabili** se vogliamo migliorare il nostro prodotto e capitalizzare al meglio le sue caratteristiche”.

Altri contributi “tecnici” utili per dare all’Amarone un’identità più precisa e connessa ai suoi terroir di origine, secondo Andrea Lonardi, sono il **lavaggio delle uve e la selezione ottica**.

La sfida è partita e la Bertani, in particolare, ha già tracciato la via.