Cesari compie 90 anni: dalla storia dell’Amarone al ritorno all’anfora

scritto da Agnese Ceschi | 17 Novembre 2026



Cesari celebra 90 anni di attività ripercorrendo le tappe che hanno contribuito alla diffusione internazionale dell’Amarone e presentando una nuova fase di sviluppo. Tra restyling dell’immagine, valorizzazione dei vini territoriali, ritorno all’affinamento in anfora e 50 annate di Amarone, l’azienda veronese punta a rafforzare la propria identità e il posizionamento qualitativo.

Non tutte le aziende vitivinicole possono vantare una storia lunga un secolo, o quasi. **Fondata nel 1936 da Gerardo Cesari**, Cesari festeggia **90 anni** di attività con un percorso che intreccia storia, ricerca enologica e sviluppo internazionale. Tra i protagonisti della diffusione dell’Amarone negli Stati

Uniti, dove arrivò nel 1973, l’azienda veronese guarda al futuro con una strategia orientata al miglioramento qualitativo, alla valorizzazione dei vini territoriali e al rafforzamento della distribuzione.

Tra le due cantine di Fumane e Cavaion Veronese, Cesari vanta un totale vitato di **165 ettari in Valpolicella** e **15 in Lugana,** una distribuzione omnicanale capillare, e un’esportazione in più di 50 paesi. Nel **Gruppo Caviro**, l’azienda ha inaugurato nel 2024 un nuovo capitolo della sua lunga storia all’insegna dell’innovazione e del rinnovamento sotto la guida del **Direttore Generale, Giovanni Lai**. “La nuova strategia, che ha previsto un ampio restyling dell’immagine dell’azienda, punta sulla crescita qualitativa del progetto tecnico, sull’esaltazione dei vini territoriali, in particolare l’Amarone, e sul miglioramento della distribuzione del prodotto” spiega Lai.

1936: un numero simbolo

La storia di Cesari è suggellata da un numero: 1936. Un numero che racconta un’eredità, l’anno della fondazione. Partendo da questo numero fondante per l’azienda nasce la scelta di produrre un’edizione limitata di sole **1936 bottiglie numerate di Valpolicella Classico “Anfora**”, che ha esordito lo scorso Vinitaly 2026. Non si tratta solo di una limited edition del Valpolicella Classico. **Valpolicella Classico DOC “Anfora” 2024** è un ritorno alle origini con la precisione dell’enologia moderna: un vino che nasce dalla terra prende forma nell’affinamento in anfora e arriva al calice con l’eleganza di un’eredità che continua a rinnovarsi. “Ogni bottiglia di Valpolicella Anfora è un omaggio a quella visione originaria, un ponte teso tra la terra da cui nasciamo e il futuro che stiamo disegnando. È un vino che celebra la nostra storia attraverso un linguaggio attuale, preciso ed elegante”, commenta il DG di Cesari.

In **Cesari,** l’uso dell’anfora oggi è una scelta profondamente

contemporanea: un gesto di precisione enologica che permette al vino di esprimersi senza filtri, restituendo un'immagine nitida, pura e straordinariamente onesta della terra. In questa versione, il vino trascorre **circa 5 mesi in anfora**. È un tempo variabile in base all'annata, in cui la micro-ossigenazione lavora sulla trama tannica, rendendola setosa e vibrante, ed elevando la finezza aromatica del frutto rosso tipico delle nostre colline.



I vigneti in Valpolicella

50 annate di Amarone Classico Cesari

Un altro numero importante traccia il segno dell'eredità storica in Cesari: 50, come le annate di Amarone Classico. Quest'anno il lancio dell'Amarone Classics 2021 sul mercato ha testimoniato un traguardo lungo **50 anni**. Allora l'Amarone era ancora una scommessa per pochi visionari, ma Cesari ebbe la lungimiranza di guardare oltre la produzione di Bardolino per concentrarsi sul potenziale inespresso della Valpolicella. La **prima produzione di Amarone Cesari risale al 1971**, anche se

all’epoca era ufficialmente catalogato come “Recioto della Valpolicella DOC Amarone”. Questo vino viaggia da subito Oltreoceano, **negli Stati Uniti nel 1973**, e viene poi scelto dalla Corona inglese con tanto di lettera di riconoscimento e ringraziamento da parte della Regina.

“Dietro ogni bottiglia di Amarone Classico 2021 ci sono generazioni di enologi che hanno saputo interpretare le avversità climatiche e le evoluzioni tecniche, tramandando una competenza che oggi – con l’enologo Michele Gamba – ci permette di guardare al futuro. Ogni sorso di questa cinquantesima vendemmia è un omaggio alle persone e alle scelte quotidiane che hanno reso l’Amarone Cesari un ambasciatore senza tempo della Valpolicella” dice Giovanni Lai.

Tre come i Bicchieri del Gambero Rosso per Bosan 2017

Tre come l’ambito riconoscimento del Gambero Rosso: i **Tre Bicchieri**, quelli ottenuti dall’**Amarone Bosan 2017**, che segue quelli dell’Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Bosan 2016 ricevuti lo scorso anno.

Espressione più pura della produzione di Cesari, l’Amarone Bosan nasce in un vigneto storico a **Marano**, nel cuore della Valpolicella Classica, dove le uve autoctone Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella vengono selezionate a mano e avviate al lungo e meticoloso processo di appassimento.

Questo vino è così importante da un punto di vista storico per l’azienda, tanto da diventare protagonista di un prestigioso luogo all’interno della cantina di Fumane: il **Caveau Bosan** nato nel 2024. Il Caveau è un’esclusiva libreria storica di **oltre 10.000 bottiglie** – dall’annata 1997 fino alle recenti 2015, 2016 e 2017. Oltre a ospitare il riposo delle Annate Storiche Bosan, il Caveau accoglie gli ospiti per **esperienze esclusive pensate per i *fine wine lovers*** e per tutti coloro

che desiderano scoprire la profondità dell’universo Bosan in un contesto elegante ed intimo.

“Cesari, un’**azienda storica con un’Anima Contemporanea** e una qualità riconosciuta internazionalmente, guarda al futuro guidata dai valori di **identità, sostenibilità e innovazione**” conclude Giovanni Lai.



Caveau Bosan

Punti chiave:

- 90 anni di storia: fondata nel 1936 da Gerardo Cesari, l’azienda celebra un percorso che l’ha portata a diventare uno dei protagonisti della diffusione dell’Amarone sui mercati internazionali.
- Una nuova strategia aziendale: dal 2024, sotto la guida di Giovanni Lai, Cesari punta su qualità, rinnovamento dell’immagine, valorizzazione dei vini territoriali e

rafforzamento della distribuzione.

- Il ritorno all’anfora: per celebrare l’anno di fondazione, l’azienda presenta 1.936 bottiglie numerate di Valpolicella Classico DOC Anfora 2024, affinato per circa cinque mesi.
- Cinquant’anni di Amarone: la prima produzione risale al 1971 e l’esportazione negli Stati Uniti al 1973. Il lancio dell’Amarone Classico 2021 celebra questo importante anniversario.
- Il riconoscimento del Bosan: l’Amarone Bosan 2017 conquista i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Il Caveau Bosan, con oltre 10.000 bottiglie storiche, diventa anche uno spazio dedicato all’accoglienza degli appassionati.