# Daniele Accordini: “Il Valpolicella classico torni ad essere il vino più trendy della Denominazione”

scritto da Agnese Ceschi | 8 Ottobre 2024



*Il cambiamento climatico ha trasformato la viticoltura in Valpolicella, richiedendo ai viticoltori una gestione sempre più professionale per mantenere la qualità. Daniele Accordini, dg e capo enologo di Cantina Valpolicella Negrar, sottolinea l’importanza di rilanciare il Valpolicella Classico, rendendolo più moderno e rispondente alle nuove tendenze di consumo.*

Oggi in vigna **non c’è più spazio per l’improvvisazione**, pena risultati qualitativi mediocri se non addirittura negativi. Il **cambiamento climatico in atto porta con sé problematiche**

**colturali** da affrontare con professionalità ed efficacia, e che impongono ancor più al viticoltore una profonda conoscenza del proprio vigneto, in modo da gestirlo al meglio e di prevenire le difficoltà che possono sorgere in campo nel corso delle fasi fenologiche della vite.

Ad affermarlo è **Daniele Accordini**, **dg e capo enologo di Cantina Valpolicella Negrar**, che annovera oltre 800 ettari di vigneti, in prevalenza nelle colline della Valpolicella Classica, e circa 250 soci viticoltori impegnati da pochi giorni nella raccolta delle uve per l'Amarone.

Con lui abbiamo parlato di cambiamento climatico, ma anche di cambiamento di stile nei vini e della rinascita del Valpolicella classico, che, secondo l'esperto enologo, "deve tornare ad essere il vino più trendy della denominazione".

## In che modo il cambiamento climatico ha influito sulle uve della Valpolicella?

L'impatto del cambiamento climatico sulla vendemmia marca sempre più una differenza qualitativa tra coloro che hanno saputo gestirlo al meglio in vigna, sia in collina che in pianura, e coloro che ancora non hanno trovato la giusta strada. In Valpolicella il cambiamento climatico è stato positivo per certi aspetti: negli anni Cinquanta e Sessanta le uve non maturavano velocemente, soffrivano e la vendemmia cominciava a fine settembre. Ricordo il 1984 come un anno epocale, in cui abbiamo finito di raccogliere le uve a metà novembre.

In 50 anni la vendemmia è stata anticipata di un mese, il ciclo vegetativo si è accorciato e c'è stato un aumento di un grado alcolico e mezzo già in fase di raccolta. Questo comporta che stiamo andando sempre di più verso una maggiore alcolicità, che va gestita. Oggi partiamo da 12-13 gradi naturali rispetto ai 9 del passato.

*Leggi anche: Alla scoperta delle verità "nascoste" del vino italiano*

## Che vino della Valpolicella ha tratto maggiore vantaggio da questa situazione?

Il vino che ha tratto vantaggio è il Valpolicella classico. In passato l'appassimento era una necessità fin dal tempo dei romani: per fare un vino trasportabile era necessario appassire le uve e far salire il grado alcolico. Il Valpolicella classico era il vino che soffriva maggiormente perché non arrivava a maturità, oggi le condizioni sono cambiate e le componenti aromatiche raggiungono livelli ideali per un vino che il consumatore richiede.

## Il mercato, però, ha dimostrato di apprezzare maggiormente vini più strutturati come Amarone e Ripasso…

Il successo dell'Amarone ha spinto a livelli massimi la denominazione: nel 2023 abbiamo raggiunto i 438 mila quintali, un numero record. Il successo dell'Amarone ha spinto anche un altro vino, il Ripasso, dimenticando o lasciando indietro il Valpolicella, che peraltro è l'unico vino che porta il nome della denominazione. Amarone e Ripasso rimangono capisaldi economici della Denominazione, ma oggi in Valpolicella abbiamo bisogno di ritrovare un equilibrio di produzione tra i vini per acquisire maggior competitività sui mercati a favore del Valpolicella. Noi abbiamo fatto la scelta di rilanciarlo.

## Perché questa scelta di rilanciare il Valpolicella classico?

In un momento storico come quello attuale, che vede un cambio di gusto, specie tra i giovani, verso vini più snelli, freschi, a gradazione contenuta e dalle acidità più sostenute,

**il Valpolicella Classico risponde perfettamente al desiderio dei giovani consumatori**. Il Valpolicella è il vino in cui dobbiamo ritornare a credere, è un vino più attuale e moderno.

## Cosa ne pensa della "crisi dei vini rossi" di cui tanto si parla?

Molti parlano della crisi dei vini rossi in generale, ma io metterei da parte quelli ottenuti da tecniche speciali. Il nostro Amarone ha avuto indubbiamente una flessione, ma non è dovuta al poco amore nei suoi confronti da parte dei consumatori, piuttosto alla flessione dei vini premium come lo Champagne per le crisi socio-politiche attuali. Direi che è un rallentamento temporaneo, dal momento che vediamo già dei segni di ripresa negli ultimi due mesi. Quando la qualità c'è, il consumatore non si allontana.

*Leggi anche: La coda di paglia del comparto del vino*

## Cosa ha frenato il boom della Valpolicella a livello enoturistico fino ad oggi?

La tradizione, che è la nostra più grande risorsa, ci ha frenato. In California sono partiti negli anni Settanta senza tradizione e hanno interpretato un modello economico in modo vincente. Dovremmo trarre esempio. La Valpolicella è in una zona strategica e magnifica paesaggisticamente, perciò dobbiamo cominciare a capire che se vendiamo vino con le attività enoturistiche, facciamo crescere il nostro territorio. Io sono fiducioso e vedo che oggi c'è un grosso movimento in questa direzione.

## Cosa pensa delle giovani generazioni di

## viticoltori in Valpolicella?

C’è un grande movimento da parte delle giovani generazioni. I giovani sanno che bisogna viaggiare e quando si torna non si può che confrontarsi con il proprio territorio. Se ispirati e guidati da amministrazioni lungimiranti, che comprendono quanto sia importante favorire la viticoltura come leva economica del territorio e non come fonte di inquinamento, tra dieci anni vedo un futuro radioso.

## Quale messaggio vuole lanciare ai produttori della Valpolicella?

Ci stiamo preoccupando troppo e oscilliamo in modo altalenante da entusiasmi a depressioni, facendoci prendere troppo dalle notizie che arrivano dai media.  È necessario invece vedere le cose nelle giuste proporzioni e continuare a credere nell’investimento a lungo termine.

Infine esorto a credere nel Valpolicella classico, come fosse il nostro Pinot Nero. Se il vino di base di una Denominazione è buono, anche i vini intermedi e superiori avranno successo, ciascuno nel proprio range di prezzo e contesto di consumo.

---

## Punti chiave:

1. **Gestione professionale del vigneto**: Il cambiamento climatico richiede una gestione sempre più professionale per evitare risultati qualitativi negativi in vigneto.
2. **Impatto del cambiamento climatico**: Il clima ha favorito la maturazione delle uve, riducendo il ciclo vegetativo e aumentando il grado alcolico naturale, con effetti positivi sul Valpolicella Classico.
3. **Rilancio del Valpolicella Classico**: Accordini sostiene che il Valpolicella Classico debba tornare a essere

trendy, rispondendo al gusto moderno dei consumatori, soprattutto giovani.

4. **Boom di Amarone e Ripasso**: Nonostante il successo commerciale di Amarone e Ripasso, è necessario riequilibrare la produzione per dare maggiore spazio al Valpolicella Classico.
5. **Enoturismo e giovani viticoltori**: La Valpolicella ha grandi potenzialità enoturistiche e i giovani viticoltori, aperti a nuove idee e influenze internazionali, possono giocare un ruolo chiave nel futuro del territorio.