

# 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.