

Valpolicella: una vendemmia 2024 dalla qualità garantita, per chi ha saputo gestire il vigneto

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



La vendemmia 2024 in Valpolicella si prospetta di alta qualità, ma solo per chi ha saputo gestire il vigneto con professionalità. Daniele Accordini, dg di Cantina Valpolicella Negrar, sottolinea l'importanza della selezione attenta delle uve e delle scelte tecniche per contrastare le sfide climatiche. La cantina punta a un equilibrio tra Valpolicella, Ripasso e Amarone, con un focus sul Valpolicella Classico per soddisfare le nuove preferenze dei giovani consumatori verso vini più freschi e leggeri.

“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 culturali 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. Per cui **quest'anno, come nel 2023, sarà una buona vendemmia per chi ha operato da professionista, sia in collina che in pianura**". 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.

Attenta selezione delle uve

"Come ogni viticoltore sa, la pioggia può essere santa o matrigna – prosegue Accordino. Se a giugno potevamo dirci preoccupati per la quantità tale di acqua piovana caduta in tarda primavera, che aveva favorito le malattie fungine, il **rush finale ci sta dando soddisfazioni**: le piogge abbondanti dell'ultima settimana sono state una manna ristoratrice per i vigneti in stress idrico da luglio e ha permesso alle uve collinari di maturare alla perfezione. Ma **chi ha praticato in vigna durante l'anno una gestione meno attenta dovrà fare una selezione certosina delle uve per l'Amarone**. Il peso medio dei grappoli è piuttosto basso, le gradazioni sono alte come negli ultimi anni caldi, ma il fresco notturno di questi giorni aumenta l'escursione termica giorno/notte per cui le componenti aromatiche e il colore ne trarranno vantaggio. **Non ci saranno quindi esuberi di produzione, a tutto vantaggio della qualità**".

Leggi anche: [Valpolicella: vendemmia 2024 con qualità delle uve al top, raccolto in leggero calo](#)

Maggior produzione di 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**. La Cantina, quindi, mira a ritrovare un equilibrio di produzione fra Valpolicella, Ripasso e Amarone in modo da acquisire maggior competitività sui mercati. “Oltre a perfezionare la gestione delle uve in vigna con un uso sapiente della pergola, dobbiamo approfittare di questo momento di riflessione per investire sulla nostra capacità di intercettare il mercato giovanile e cercare di mantenere il valore acquisito sul mercato dall’Amarone, che rimane sempre il nostro core business”, afferma il presidente **Giampaolo Brunelli**. Per cui, nel rispetto della propria storia, che l’ha vista protagonista fin dagli anni Trenta del secolo scorso nella produzione e commercializzazione di Amarone, la Cantina intendere valorizzare ancor più la produzione del vino storico del territorio, **il Valpolicella, da essa mai sacrificato in nome del Ripasso**, e che oggi è tornato a essere il vino più moderno della Denominazione. “Per facilitare la scelta sugli scaffali dei consumatori in cerca di un vino di consumo quotidiano daremo più spazio al Valpolicella Classico”, specifica Brunelli.

Key Points:

1. **Importanza della gestione professionale del vigneto:** Solo i viticoltori che hanno saputo gestire in modo professionale le problematiche culturali, specialmente quelle legate al cambiamento climatico, otterranno una

vendemmia 2024 di qualità.

2. **Effetto delle condizioni climatiche sulla qualità delle uve:** Le piogge abbondanti a fine stagione hanno aiutato i vigneti in stress idrico a maturare bene, ma chi non ha seguito una gestione attenta dovrà selezionare le uve con cura.
3. **Tendenza verso il Valpolicella Classico:** La Cantina Valpolicella Negrar sta rispondendo al cambiamento nei gusti dei giovani consumatori, preferendo vini più leggeri e freschi, puntando sul Valpolicella Classico come prodotto moderno e competitivo.
4. **Focus su un equilibrio produttivo:** L'obiettivo della cantina è bilanciare la produzione di Valpolicella, Ripasso e Amarone, con l'Amarone che resta il core business, ma con una maggiore valorizzazione del Valpolicella.
5. **Strategia di mercato:** Per aumentare la competitività e rispondere alle richieste del mercato, la cantina prevede di dare più spazio al Valpolicella Classico sugli scaffali come vino da consumo quotidiano.