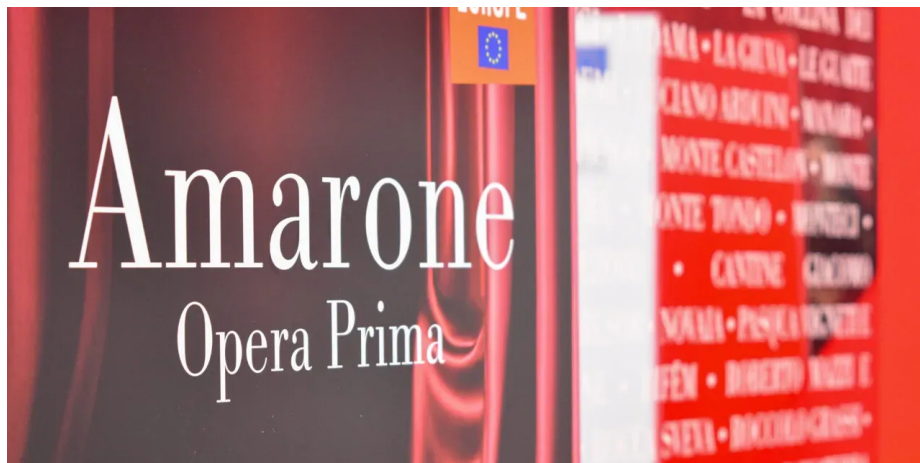


Amarone, ecco l'annata 2021 e le nostre cinque scelte

6 Feb 2026 | Saperi



(di Alessandra Piubello) Lo storico luogo connesso ad Amarone Opera Prima, il palazzo della Gran Guardia, non era disponibile per impegni in essere con le Olimpiadi e Paraolimpiadi Milano Cortina 2026. Cambio di scenario, dunque: le degustazioni tecniche e gli assaggi ai banchi dei produttori si sono svolti alle Gallerie Mercatali di fronte all'Ente Fiera, e alla Camera di Commercio per la presentazione dell'annata e del talk su "Amarone da podio con la Cucina italiana e le Olimpiadi". Quest'anno le aziende presenti erano sessantasette, undici in meno rispetto alla scorsa edizione, quella del centenario dalla fondazione del Consorzio. Mancavano anche nomi di associati importanti, anche se giovani o meno conosciute aziende hanno fatto il loro ingresso. Ma andiamo subito al dunque e cominciamo a presentare l'annata 2021.



Amarone, il millesimo 2021

Un'annata viticola che ha avuto un inizio in ritardo a causa del freddo che ha procurato anche qualche gelata ai primi di aprile, con pochi danni. Un maggio e un inizio di giugno molto piovosi hanno impegnato i viticoltori nella gestione della vigna, riuscendo comunque a tenere sotto controllo peronospora e anche oidio (quest'ultimo con maggior difficoltà). Poi è arrivato il caldo ma la buona riserva idrica ha consentito alle piante di non soffrirne. Un settembre caldo e asciutto ha concesso alla vendemmia di riallinearsi ai tempi storici e classici.

La maturazione è stata complessivamente più lenta raggiungendo così integrità aromatica, un'ottima maturazione fenolica (concentrazione di antociani – forniscono colore e sono antiossidanti – e polifenoli, che danno anche struttura) con relativa maturazione tecnologica (rapporto tra zuccheri e acidi), e dotazioni antocianiche superiori al 2020. Le uve sono giunte in cantina in ottimo stato sanitario.

Importante sottolineare, oltre all'andamento favorevole della vendemmia, anche il **decorso dell'appassimento, che è stato lento, grazie a un autunno fresco: tutti elementi che prefigurano un'annata longeva, che porta in dote maturazione, struttura e acidità. Molti produttori la considerano un'annata da manuale, la più equilibrata e bella**

degli ultimi dieci anni.



Amarone, la nostra degustazione

Alla prova del bicchiere, il millesimo si è rivelato tendenzialmente più omogeneo e riconoscibile, a differenza per esempio del 2020, che presentava un andamento più instabile, con significativi divari. Qui però bisogna rimarcare un altro elemento, ovvero la direzione che i produttori stanno dando all'Amarone.

C'è un cambio di passo, che quest'anno è più evidente, complice l'annata: la tendenza è di 'alleggerire' l'Amarone, di non puntare più sulla potenza, la concentrazione, l'estrattività, l'eccesso di morbidezza ma sull'eleganza. Con ventotto campioni da botte su sessantotto vini in degustazione, risulta chiaro che una parte dei vini si è mostrata ancora indietro, a volte ingabbiata dai legni e alla ricerca di un equilibrio da raggiungere. Ma lo stile sta cambiando: è evidente. La denominazione ha scelto di rendersi più avvicinabile, più fine e meno muscolosa, puntando ad una maggior bevibilità. Quest'annata ha facilitato il compito, siamo fiduciosi che i produttori proseguiranno nella loro strada di ricerca, senza mai dimenticare le loro origini.



Le nostre scelte

Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Docg Classico Ravazzol 2021

Percezioni olfattive di ciliegia, spezie, con un frutto ben distinguibile. Bocca avvolgente, sapida, lunga: un'espressione ben riuscita di tipicità ed eleganza. Una trentina di ettari in corpo unico sulla collina tra la vallata di Marano e quella di Fumane, su terreni calcarei. I fratelli Alessandro e Nicola Castellani valorizzano le caratteristiche fini e profonde che la valle di Marano sa dare.

Venturini Massimino Amarone della Valpolicella Docg Classico 2021

Note fragranti di amarena e ciliegia, un pizzico di spezia. Il sorso scorre piacevole e armonioso, ben calibrato tra potenza ed eleganza. Un Amarone che invita alla beva. Realtà familiare presente a San Floriano dagli anni Sessanta. I fratelli Mirko e Daniele, che è anche l'enologo aziendale, insieme al figlio di quest'ultimo, Alessandro conducono i diciassette ettari a pergola, spesso su terrazzamenti dai classici muretti a secco, le "marogne", su suoli calcarei.

Vigneti di Ettore Amarone della Valpolicella Docg Classico 2021

Il corredo olfattivo spazia dalla ciliegia alla viola, alle spezie con cenni balsamici. Palato ben equilibrato e pieno, supportato da una spalla acida che rende il finale scorrevole e lungo. Il giovane enologo Gabriele Righetti fonda l'attività familiare nel 2012, dedicandola a nonno Ettore, suo maestro. Sin dal 1930 i Righetti avevano i vigneti, ma vendevano le uve. Oggi hanno 18 ettari in biologico certificato, a pergola, in diversi appezzamenti sulle colline di Negrar, con altitudini diverse (dai 190 ai 450 metri) e differenti suoli (argilloso, calcareo, rocciosi).

Secondo Marco Amarone della Valpolicella Docg Classico 2021

Sensazioni balsamiche, di frutti rossi e spezie introducono un sorso profondo, di tensione fresco-sapida, che mostra una materia meritevole, anche se il vino necessita ancora di tempo per esprimersi pienamente (uscirà in commercio nel 2028). Marco Speri fonda la sua azienda a Fumane nel 2008 e presto diventa uno dei punti di riferimento per l'areale. Diciannove ettari in biologico certificato, con impianti a pergoletta modificati.

Monte Castelon Amarone della Valpolicella Docg Classico 2021

Profilo olfattivo intenso, tra note di ciliegia, spezie e un tocco balsamico. La materia fitta non toglie slancio al sorso saporito, di rara finezza e piacevolezza. I fratelli Silvano e Maurizio Tommasi hanno sette ettari a Marano, a un'altitudine tra i 400 e 530 metri su terreni calcareo-argillosi con un'alta percentuale di roccia e pietra.

Amarone, il vigneto Valpolicella, la tutela agro-ambientale e i numeri

Per la prima volta la Valpolicella vede la maggioranza del proprio vigneto gestita con

pratiche sostenibili certificate: quasi 4666 ettari su un totale di circa 8600 ettari. La quota di superficie in biologico e in Sqnpi (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata) è salita al 53% (era al 42% nel 2024) rispetto al totale, con un exploit di circa mille nuovi ettari solo nell'ultimo anno. Soprattutto la certificazione Sqnpi ha avuto una crescita del 47% solo nel 2025 e del 110% negli ultimi tre anni. Infatti, dei circa 4.600 ettari, 1100 ettari sono biologici (in contrazione del 9%) e quasi 3500 certificati Sqnpi.

Sul fronte del mercato, per la prima denominazione rossa del Veneto e tra le principali in Italia con un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, si è chiuso un 2025 difficile ma con una buona ripresa nell'ultimo trimestre. Il saldo dell'imbottigliato segna una contrazione: l'Amarone chiude a -2,4% (circa 102 mila ettolitri). Sul fronte export segnali negativi da Usa, Svizzera, Danimarca e Norvegia. Risultano invece in crescita il Canada (+ 4,8%) Germania (+5,1%), Svezia (+4,7%), Regno Unito (+8,9%) e Paesi Bassi (+12%).