



Comunicato stampa

## **VINO, CONSORZIO VALPOLICELLA: EQUILIBRIO, TIPICITA' ED ELEGANZA PER AMARONE 2021. PRESENTATO OGGI IL NUOVO MILLESIMO AD AMARONE OPERA PRIMA**

(Verona, 31 gennaio 2026). Equilibrato, tipico ed elegante. È l'Amarone 2021, il millesimo presentato ufficialmente oggi alle Gallerie Mercatali a Verona in occasione di Amarone Opera Prima, l'anteprima organizzata dal Consorzio Vini Valpolicella in corso fino a domani nella città scaligera. Un'istantanea – quella dell'annata 2021 – emersa dal consueto panel di assaggio dell'ente consortile composto da esperti enologi e degustatori. Il profilo del nuovo vintage riflette un'integrazione completa delle componenti sensoriali (soprattutto quelle gustative e retro-olfattive), un ottimo equilibrio derivante dalla gestione dell'appassimento e dalla finezza dell'affinamento, oltre ad una struttura elegante con solide prospettive in termini di invecchiamento.

Il 2021 è stato un anno complesso, caratterizzato da una prima fase fredda con gelate primaverili e da una seconda segnata da siccità e caldo estivo. Una sfida affrontata con successo grazie alla resistenza del vigneto e alla competenza dei viticoltori della Valpolicella, che hanno ottenuto uve sane, equilibrate e di elevata qualità, espressione della forza del territorio anche nelle annate più difficili.

In particolare, dal punto di vista climatico, l'annata viticola 2021 è iniziata in ritardo a causa di un clima più freddo del solito che ha rallentato il risveglio della pianta, iniziato solo dopo la prima decade di aprile. Il germogliamento è stato complessivamente omogeneo all'interno dei vigneti e solo in alcune aree circoscritte le gelate primaverili dei primi giorni di aprile hanno lasciato il segno, causando danni limitati. Maggio è stato molto piovoso e decisivo per la gestione nella vigna della peronospora mentre la fioritura – avvenuta tra il 5 e il 10 giugno – si è svolta regolarmente grazie a condizioni calde e secche e a un'ottima disponibilità idrica accumulata nel mese precedente. In questa fase la peronospora è rimasta sotto controllo mentre l'oidio ha richiesto maggiore attenzione in particolare nell'ultima decade di giugno. L'invaiaura è avvenuta a metà agosto (anch'essa in ritardo) in un contesto di piogge scarse che ha causato stress idrico in alcuni vigneti. Il mese di settembre è stato caldo e asciutto, consentendo alla vendemmia di riallinearsi ai tempi storici e garantendo così uve in ottimo stato sanitario. La maturazione, variabile a seconda delle zone, è stata complessivamente più lenta ma di elevata qualità, con una buona integrità aromatica, un'ottima maturazione fenolica e dotazioni antocianiche superiori al 2020.

In fruttai le uve sono state monitorate con attenzione per zona e varietà, sia nelle tecniche della messa a riposo sia nel mantenimento della qualità sanitaria. Un autunno più fresco della media ha favorito un appassimento lento, portando a ottime concentrazioni zuccherine e polifenoliche e allo sviluppo di precursori aromatici, preludio a una lenta trasformazione in cantina e alla nascita dell'Amarone.

<https://www.amaroneoperaprima.it/it> ; [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it);

**Ufficio Stampa Consorzio Valpolicella:**

**Tommaso Accordini e Alessandra Sgaggio (0457703194; [areastampa@consorziovalpolicella.it](mailto:areastampa@consorziovalpolicella.it))**