

I dieci Amaroni da non perdere

LINK: https://www.repubblica.it/il-gusto/2026/02/04/news/i_dieci_amaroni_da_non_perdere-425137523/



Sono giovani, sorridono, emanano una bellissima energia e hanno tanta voglia di comunicare la qualità e l'impegno e soprattutto le storie che si celano dietro quelle bottiglie eleganti, originali, curiose. Alcune di brand consolidati, altre da scoprire. La Valpolicella sforna l'abito delle grandi occasioni per Amarone Opera Prima. Nel bicchiere c'è la nuova annata - la 2021 - che i produttori non vedono l'ora di far assaggiare a giornalisti di settore e wine expert arrivati da tutto il mondo. Un'annata che si presenta come molto convincente, confermando un'evoluzione stilistica che va avanti ormai da qualche anno: meno opulenza, più bevibilità, freschezza, piacevolezza e vocazione gastronomica. Un vino che non rinnega la sua identità, ma che oggi guarda alla contemporaneità, con l'obiettivo chiaro di stare a tavola. Il focus Amarone, sostenibilità e mercati. Il Consorzio: "Puntiamo su Brasile e India" dalla nostra

inviai Lara Loreti 31 Gennaio 2026 Amarone, sostenibilità e mercati. Il Consorzio: "Puntiamo su Brasile e India" Gli esperti del Consorzio del tutela della Valpolicella parlano di annata impegnativa, "che ha alternato, nella prima parte, temperature basse e gelate primaverili, e nella seconda, siccità e caldo estivo". Ma il bilancio finale è fortemente positivo: "uve sane, equilibrate nella quantità ed eccellenti nella qualità". Il Gusto ha partecipato ad Amarone Opera Prima e, dagli assaggi delle anteprime di 67 aziende, ha individuato dieci etichette che interpretano al meglio questo nuovo corso dell'Amarone. 1. Villa della Torre Nuova vita per l'Amarone di Marilisa Allegrini e delle figlie Carlotta e Caterina, sotto la guida del ceo Andrea Lonardi, Master of Wine. Un vino che non teme lo scorrere del tempo né la prova dei consumatori. "È l'Amarone tradizionale che diventa contemporaneo",

chiosa Lonardi. Scarico nel colore, con un naso caratterizzato da spezia dolce, liquirizia e polvere di caffè, in bocca è agile, piacevolissimo, con una salinità che richiama i migliori suoli calcarei della Valpolicella. Un Amarone storico che diventa simbolo dello stile odierno, da bere anche leggermente fresco, non oltre i 14-15 gradi. 2. Secondo Marco Prima di tutto, una bellissima storia che parla di audacia e determinazione. Marco Speri, 58 anni, nel 2008 si stacca dall'azienda di famiglia per fondare una realtà tutta sua: oggi vanta 18 ettari di vigneto e una produzione di 80 mila bottiglie. "Qui posso permettermi di estremizzare perché sono piccolo". I suoi sono vini di grande eleganza e leggerezza: "Ora anche le altre cantine stanno venendo dalla mia parte". Il blend esclude uve internazionali "che tolgo quella leggerezza che la Valpolicella ha in sé. Il mio è uno stile anni '70 e '80:

tanto gusto, niente barrique. Spesso penso all'Amarone '77 di mio padre: un vino eterno, senza tempo". Ed è questo stile che rispecchia l'anteprima 2021, assaggio di botte come per molti produttori della zona. Sul mercato ora c'è la 2017: note balsamiche e violetta, non ancora pronto, struttura importante sostenuta da sapidità e acidità che mascherano i 16 gradi. Un vino pensato per durare anche 30 anni. "I miei sono vini che si abbinano facilmente al cibo, ma senza sovrastarlo". 3. Rubinelli Vajol Renzo Rubinelli, insieme alla moglie Heike, firma Amaroni di grande finezza. Il 2021, delicato ed elegante, arriverà sul mercato tra due anni e mezzo; oggi sul mercato c'è la 2018. "Eleganza, b e v i b i l i t à e accompagnamento al cibo sono per noi punti fermi: il posto naturale del vino è a tavola". Uve che raccontano autenticità e territorio, con profumi intensi ma sempre delicati: fiori, tabacco, frutta, caffè. Solo legno grande (botti da 50 e 30 ettolitri), con l'enologo Roberto Ferrarini. "Siamo a Vajol, area censita dal 1635 - racconta Rubinelli - anche se la nostra azienda è nata nel 1953". Negli ultimi dieci anni la cantina ha collwzionato oltre 347

riconoscimenti da guide e wine expert. 4. Le Guaite di Noemi "Ogni sorso racconta tutta la nostra dedizione nel coltivare e raccogliere le uve", è il motto della giovanissima Noemi Pizzighella, 32 anni, alla guida della cantina di famiglia a Mezzane di Sotto dal 2016. "L'azienda è nata nel 2002 per mano dei miei genitori, poi sono subentrata io: il cambio generazionale è avvenuto ormai 10 anni fa. La mia impronta si vede nella freschezza dei miei vini", racconta Noemi Pizzighella. Il suo Amarone profuma di spezie e frutta rossa, con una ciliegia mora ben definita. In bocca equilibrio, calore e una morbidezza persistente che invita al sorso successivo. Un vino che fa della freschezza la sua bandiera. 5. Bottega La 2021 è già sul mercato, molto richiesta in Italia e soprattutto all'estero. Un Amarone di piacevolissima beva, dove il frutto è protagonista assoluto. Fresco, elegante, gastronomico. Bottega è stato pioniere di uno stile più agile e beverino, oggi sempre più diffuso in Valpolicella. Anche il packaging fa la sua parte: per la limited edition del suo Amarone, Sandro Bottega sceglie eco-pelle e borchie, una bottiglia "aggressive" pensata e ispirata ai centauri, firmata

dalla stilista Denise Focil per Alpinestars. 6. Ca' La Bionda La famiglia di @Ca' La Bionda La famiglia di @Ca' La Bionda Alessandro e Nicola Castellani, 45 e 43 anni, sono a Marano di Valpolicella. La 2021 uscirà tra due anni ed è frutto di fermentazioni lunghe a bassa temperatura, con Ludovico Malavoglia come enologo. Un'azienda nata a metà anni '90, ma con origini contadine che affondano negli anni '80. Poi papà Pietro si fa da parte e lascia spazio ai figli. Con loro si passa dalle damigiane a una qualità sempre più precisa e consapevole. 7. Massimago Da un semplice garage a una cantina strutturata e riconosciuta: Massimago è oggi una delle realtà più interessanti della Valpolicella. Azienda tutta al femminile, è guidata da Camilla Rossi Chauvenet, che dal 2003 ha impresso una svolta decisiva, dando vita a una vera rinascita qualitativa. Siamo a Mezzane, in una delle zone più selvagge della denominazione, incastonata in una vallata capace di creare un microclima ideale per la vite. La proprietà appartiene dalla seconda metà dell'Ottocento alla famiglia Cracco, custode di una tradizione oggi reinterpretata in chiave moderna. L'Amarone di Massimago è elegante,

succoso, fresco, profumato di frutta e note di bosco. Persistente, equilibrato e perfettamente a suo agio a tavola. 8. Roccolo Grassi Un Amarone ben riconoscibile, frutto di un'enologia rispettosa del grappolo, quello dei fratelli Marco e Francesca Sartori, con il padre Bruno. Nella nuova annata spiccano il frutto, leggere note vegetali e balsamiche; al palato struttura delicata, freschezza e una intrigante nota sapida. Molto gastronomico. Ci troviamo in Val di Mezzane, tra i 200 e i 300 metri di altitudine. Sedici ettari di vigneto, rese contenute, grande attenzione all'ambiente. L'azienda comprende anche bosco, oliveto e alberi da frutto, creando un ecosistema ideale per uve sane e di qualità. 9. Vigneti di Ettore Azienda giovane guidata da Gabriele Righetti e Chiara Guglielmi, 33 e 31 anni. La 2021 è un'annata ottima, bilanciata tra struttura e freschezza. tannini sottili ed eleganti, profumi di ciliegia e spezie. Vino figlio di un affinamento di due anni e mezzo in rovere di Slavonia. La cantina nasce nel 2012, ma la viticoltura è di quarta generazione. La filosofia della cantina parte dall'idea di un vino da bere mentre si mangia, agile e mai invadente. I vigneti si trovano nella vallata di

Negrar, in quattro zone diverse. 10. **Monteci** L'azienda è guidata da Gianluigi Righetti: fondata nel 1925, oggi è alla quinta generazione. Siamo a Pescantina, con vigneti nella vallata di Fumane. La filosofia aziendale è semplice e essenziale: raccolta manuale, appassimento in fruttaio e affinamenti sia in botte piccola (2 anni) sia in botte grande da 50 ettolitri in su (altri due anni). Nel calice un Amarone fresco e vellutato, con amarene, mirtilli e spezie al naso, al palato fresco e setoso.