Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Valpolicella (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	57 Valpolicella 37029 San Pietro In Cariano (VR) Italia
Telefono:	+39.045.7703194
Fax:	+39.045.7703167
e-mail:	info@consorziovalpolicella.it ,direzione@consorziovalpolicella.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Valpolicella - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M 24.03.2010
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Valpolicella (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Valpolicella", anche nelle versioni superiore, Valpantena, Valpantena superiore, classico, classico superiore.

Caratteristiche analitiche:
I parametri minimi, tra le diverse tipologie, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 11,00 % vol., acidità totale minima 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Il "Valpolicella" dell'annata, giovane, è un vino fine dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, sottile, con toni di ciliegia e rosa, dal sapore fresco, secco o alquanto morbido, piacevolmente tannico amarognolo e vivace. Con l'invecchiamento il rosso tende al granato, il sapore sapido, con un profumo che ricorda talvolta le mandorle amare.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore
Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Corvina; Corvinone; Rondinella

Resa massima:
uva/ha: 12 t vino/ha: 84 hl

5. ZONA DELIMITATA

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Valpolicella" comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar. S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo. Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” designabile con la specificazione geografica *Valpantena* comprende in toto e in parte i comuni e le zone definiti con precisione nel disciplinare di produzione.
3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” designabili con la menzione Classico comprende in toto o in parte i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano.
Le zone di cui sopra sono definite con precisione nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

CORVINA N.
RONDINELLA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Corvinone N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la "forma di una mano", possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del "Valpolicella" è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello "Mediterraneo". La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli

850 ed i 1000 mm. I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da basalti e da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica che determinano un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e durante la fase di maturazione dell'uva.

I terreni a vigneto “Valpolicella” hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono, che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni sub-pianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.

Fattori umani e storici

Le prime coltivazioni della «*Vitis vinifera L.* », si attribuiscono alla civiltà paleoveneta o a quella etrusco-retica che fiorì tra il VII e il V secolo a.C. e che persistette durante la dominazione romana in Valpolicella, nel «Pagus Arusnatium». Il primo vino che si produceva nella zona, che oggi è la “Valpolicella”, era conosciuto come «retico», perché prodotto nella zona collinare e montana della provincia veronese-romana, chiamata “Retia”. Fra le ipotesi sull’origine del nome “Valpolicella”, sembra che possa derivare dal latino “Polesella” che significa *terra dai molti frutti* o da “Vallis-polis-cellae” cioè *valle dalle molte cantine.* Molte sono anche le citazioni dell’attività di vinificazione in Valpolicella da parte dei classici greco-romani a testimonianza dell’importanza viticola della zona. Nei secoli successivi la viticoltura in Valpolicella è cresciuta molto e ha iniziato a specializzarsi come attestato dalla prima catalogazione ampelografia del XIX secolo, che ufficializza, tra l’altro, “la corvina” quale cultivar tipica della Valpolicella.

Numerosi sono gli studiosi che dedicarono lezioni e scritti ai vitigni della Valpolicella; nel 1881 Stefano de' Stefani curò la prima delimitazione delle zone produttive dei vini di Verona in cui erano citati i “Vini della Valpolicella”; tale definizione della zona ed il miglioramento delle tecniche di produzione e di vinificazione nei successivi ottant’anni hanno portato nel 1968 all’approvazione ufficiale del primo Disciplinare di produzione del vino “*Valpolicella”* con il riconoscimento della DOC (Decreto Presidente della Repubblica 21.08.1968).

Al fine di tutelare l’identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione “Valpolicella”, “Valpolicella Ripasso”, “Recioto della Valpolicella”e “Amarone della Valpolicella”, il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro suddette tipologie, sono state rese autonome.

Attualmente la denominazione “Valpolicella” è presente in numerosi mercati europei ed extraeuropei; grazie alla notorietà della denominazione, il territorio è meta di numerosi turisti italiani e stranieri e nel 2009, è stato nominato migliore regione viticola dell’anno dalla prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

Giornalisti e scrittori hanno dedicato libri e pubblicazioni alla Valpolicella e ai suoi vini, i quali sono citati ed oggetto di riconoscimento nelle più importanti guide: Buoni Vini d'Italia Touring Club, Vini d'Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Wine Enthusiast.

Negli anni, la crescita d'importanza della denominazione ha spinto i viticoltori a ricercare e sviluppare costantemente tecniche agronomiche sempre più moderne ed attente alle caratteristiche produttive delle varietà autoctone che danno corpo a questo vino. Si è iniziato a sostituire la pergola veronese doppia, detta anche "tendone", con la pergola semplice e con la "pergoletta veronese" che assicurano un incremento qualitativo delle uve grazie al rinnovo frequente del tralcio e alla limitazione della produzione sul singolo ceppo. Si è trattato di un percorso iniziato ancora nel secolo scorso che ha portato l'ambiente vinicolo della Valpolicella a dinamicizzarsi e a mutare aspetto. I vigneti poco produttivi sono stati rinnovati, sono state realizzate consistenti sistemazioni del territorio, anche in alta collina, recuperando anche gli storici terrazzamenti realizzati con muri a secco, le tipiche "*marogne*". Oggi la viticoltura, mescolando tradizione ed innovazione, cerca di privilegiare la qualità del vino attraverso un contenimento del potenziale viticolo, ma specialmente enologico delle uve, ricorrendo a potature contenute, limitando l'elevato carico di gemme per ceppo e le elevate produzioni per ettaro, nel rispetto comunque di un naturale equilibrio vegeto-produttivo della pianta.
Oggi i vigneti sono per la maggior parte allevati a "pergola semplice" e "pergoletta" e sono condotti con opportune operazioni estive di potatura verde, in modo tale da assicurare la discesa dei grappoli dall'apparato fogliare fin dalle prime fasi del loro sviluppo, consentendo così il controllo costante della salute e del grado di maturazione delle uve. Questo sistema di allevamento, inoltre, filtrando tra le foglie la luce solare, consente una buona protezione dei grappoli dalla luce diretta del sole nei mesi estivi e permette una maturazione graduale nel tempo, conservando così le caratteristiche organolettiche ed aromatiche tipiche della "corvina" e delle altre varietà che costituiscono la base ampelografia del "Valpolicella", nonché la colorazione peculiare durante la vinificazione.
I grappoli vanno pigiati poco dopo la raccolta al fine di evitare l'inizio di processi di ossidazione delle sostanze antocianiche e preservare la freschezza e la morbidezza che caratterizza il "Valpolicella", specialmente per la tipologia superiore che deve essere mantenuto in botti di legno per almeno un anno.

Informazioni sul prodotto:

I vini della Valpolicella sono caratterizzati dall'uso di varietà autoctone dal territorio. La base ampelografica è data prevalentemente dalla Corvina, dal Corvinone, dalla Rondinella e da altre varietà autoctone minori.
La Corvina è la varietà più importante fra gli uvaggi del vino "Valpolicella", grazie alle sue caratteristiche tecnologiche nella fase di vinificazione e proprietà fenoliche

conferisce struttura e corpo al vino “Valpolicella”. Le uve alla vendemmia presentano un livello zuccherino nella media e un’acidità totale variabile in ragione dell’andamento climatico della stagione vendemmiale ma comunque sempre sufficiente a dare grande freschezza al vino. I vini prodotti, a seconda della zona di produzione, sono mediamente alcolici, ben strutturati e con un quadro polifenolico interessante. Se la Rondinella risulta particolarmente importante per l’apporto di colore che riesce ad assicurare al vino, la Corvina e il Corvinone, ricchi di polifenoli conferiscono la struttura e la longevità ai vini.
Il “Valpolicella” dell’annata è un vino giovane, fine, dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, sottile, con toni di ciliegia e rosa, dal sapore fresco, secco o alquanto morbido, piacevolmente tannico amarognolo e vivace.
Il tipo Superiore, proveniente da uve scelte, deve avere un affinamento minimo di un anno e può così presentarsi con il caratteristico colore rubino con alcune note granate; il profumo lievemente etereo e di vaniglia; il sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

Legame causale:

Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al “Valpolicella” di fondovalle un’alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali e da una colorazione delicata.
La bassa e media collina che non supera i 300 metri sul livello del mare, è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi, fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media e un’elevata dotazione di acido malico; per questo il “Valpolicella” ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo e un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.
Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un “Valpolicella” molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona "Rondinella".
I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali e apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve “Valpolicella” che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare.
La gradazione alcolica del “Valpolicella” risulta nella media, con un elevato valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il “Valpolicella” ha interessanti note fruttate e floreali.
I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del “Valpolicella”, danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione di “Valpolicella” è confermata dagli andamenti dell’acidità e della maturità fenolica.

Infatti sia le uve che il vino “Valpolicella” sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Base ampelografica per la vinificazione

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
Oltre alle principali varietà indicate al punto 6, possono concorrere alla produzione dei vini "Valpolicella" fino ad un massimo del 25% totale, anche le uve provenienti dai vitigni ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona - di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (Allegato 1): - a bacca rossa non aromatici, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, per il rimanente quantitativo del 10% totale.	

Condizioni per l'imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Imbottigliamento nella zona delimitata
Descrizione della condizione:	
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo in provincia di Verona, come previsto all'articolo 5 del disciplinare, per salvaguardare la qualità e assicurare l’efficacia dei controlli.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - Elenco Varietà

Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 3 - D.M. 02.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Valpolicella accompagnato o no Valpantena