

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Amarone della Valpolicella (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Amarone della Valpolicella - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M 24.03.2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Amarone della Valpolicella”, anche nelle seguenti versioni: Classico, Valpantena, Riserva, Classico Riserva, Valpantena Riserva.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra le diverse tipologie della denominazione sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 14,00 % vol.; acidità totale minima 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 28,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
“Amarone della Valpolicella” è un vino dal colore rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento; il profumo ricorda la frutta passita, il tabacco e le spezie, anche grazie alle mufte nobili createsi nel corso dell'appassimento; il sapore é di grande intensità con evidenti note di frutta passita, asciutto ma di molta morbidezza, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i vent'anni di conservazione.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

Classico

Amarone

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:**Corvina; Corvinone; Rondinella**

<i>Resa massima:</i>

uva/ha: 12 t

uva/ha: 7,8 dopo cernita per appassimento

vino/ha: 31,2 hl

5. ZONA DELIMITATA

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della 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 e garantita "Amarone della 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 e garantita "Amarone della 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

Amarone della Valpolicella

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 di "Amarone della 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 che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano aspetti di variabilità, determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi 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 subpianeggianti 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

"Amarone della Valpolicella" vanta una storia antica che inizia nel quarto secolo dopo Cristo. Cassiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, in una lettera a dei proprietari terrieri della Valpolicella chiedeva di avere per la mensa regale il vino ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamato Acinatico e definito "mosto invernale, freddo sangue delle uve", primo antenato del vino "Amarone della Valpolicella". Tracce della predilezione per questo vino e per le uve che lo producono si ritrova anche nell'Editto di Rotari che stabiliva pene molto severe per chi arrecava danno alle viti e multe salate per chi rubava i grappoli. Per gli anni successivi al 1000 d.c. non solo vi è traccia di alcuni atti d'acquisto e vendita di vigneti nella zona di produzione di "Amarone della Valpolicella", ma il vino era considerato al pari del denaro per pagare i diritti feudali. Nei secoli successivi prosegue la presenza di "Amarone della Valpolicella" nei documenti ufficiali e negli scritti degli umanisti. Un estimo del 1503 attesta che la zona di produzione di "Amarone della Valpolicella" era una valle ricca e famosa grazie ai suoi vini. Fama che è continuata sino all'epoca illuministica quando Scipione Maffei in un importante testo ha proposto la dizione "amaro" per indicare il vino «d'una grazia particolare prodotto in Valpolicella». Molti altri scrittori e studiosi si sono interessati a questo vino nei secoli successivi per arrivare alle prime analisi organolettiche su questo vino riportate nel bollettino della stazione agraria sperimentale di Verona della fine del 1800.

I primi esemplari di bottiglie di "Amarone" senza etichetta arrivarono solo nei primi anni del Novecento per un uso familiare o destinati agli amici, mentre la prima commercializzazione di una bottiglia di "Amarone della Valpolicella" è del 1953. Un decennio dopo, nel 1968, grazie alla delimitazione della zona di produzione ed al

progresso delle tecniche di produzione e vinificazione del vino “Amarone della Valpolicella”, si è giunti all’approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC. Allo scopo 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 tipologie sono state rese autonome. Il successo di “Amarone della Valpolicella” ha attraversato indenne i secoli, arrivando fino ad oggi come testimoniato dall’attenzione che continuano a tributargli giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come Buoni Vini d’Italia Touring Club, Vini d’Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Enogea, Wine Enthusiast.

La particolarità e la complessità di questo vino è dovuta ad un continuo miglioramento della tecnica agronomica e di quella vitivinicola operata dai produttori nel corso degli anni. Selezionando i sistemi di allevamento delle viti atte a produrre “Amarone della Valpolicella”, si è gradualmente passati dalla pergola veronese doppia, detta anche “tendone”, alla pergola semplice e alla “pergoletta veronese” che assicurano un incremento qualitativo delle uve grazie al rinnovo frequente del tralcio e alla limitazione della produzione sul singolo ceppo. 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. Queste ultime sono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima settimana d’ottobre, ponendo ogni attenzione a che siano perfettamente sane e giunte a piena maturità, di modo che arrivino integre al termine della fase dell’appassimento.

Le uve sono attentamente selezionate in vigna e dopo la raccolta vengono poste in un unico strato, in cassette di legno, di plastica o su graticci di canne di bambù per fare meglio circolare l’aria ed impedire che le uve si schiaccino.

Successivamente vengono collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine che devono essere perfettamente aerati e in grado di assicurare un’ideale conservazione dei grappoli. Le uve devono rimanere nei fruttai 100 o 120 giorni sino a che non perdono almeno la metà del loro peso. In questi mesi i grappoli devono essere controllati ogni giorno e girati per eliminare tempestivamente eventuali acini non perfetti. In questa fase nelle uve avvengono una serie di complesse trasformazioni, dalla diminuzione dell’acidità alla modifica del rapporto tra glucosio e fruttosio, che favoriscono la concentrazione dei polifenoli e l’aumento considerevole della glicerina e d’altre sostanze come il resveratrolo che rendono “Amarone della Valpolicella”, ottenuto dall’appassimento, un vino completamente diverso da qualsiasi altro. Ultimato l’appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura. Alla vinificazione

segue un periodo di 2 anni minimo di affinamento di “Amarone della Valpolicella” in contenitori di legno. Subito dopo la permanenza in botte, segue l’imbottigliamento ed un ulteriore periodo d’affinamento in vetro, nelle cantine di produzione, prima della commercializzazione.

Informazioni sul prodotto:

Ottenuto dall’appassimento delle uve conservate in fruttai per 100/120 giorni, dove porta a termine la fermentazione degli zuccheri. È uno dei vini più longevi fra i grandi vini italiani.

Ha colore rosso molto intenso con note granate, e profumo che ricorda le frutta passita, il tabacco e le spezie, grazie alle muffe nobili createsi nel corso dell’appassimento. Il sapore è fortemente fruttato, di spiccata fragranza, asciutto ma di molta morbidezza, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i vent’anni di conservazione.

Per queste sue caratteristiche può accompagnare secondi piatti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, ma anche essere degustato da solo come vino da meditazione.

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 vino “Amarone della Valpolicella” di fondovalle un’alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali ed una colorazione delicata.

La bassa e media collina che non supera i 300 slm ed è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media ed una elevata dotazione di acido Malico.

“Amarone della Valpolicella” ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo ed 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 “Amarone della 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 ed apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve per “Amarone della 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 vino “Amarone della Valpolicella” risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo “Amarone della Valpolicella” ha interessanti note fruttate e

floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del vino "Amarone della Valpolicella", danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione di "Amarone della Valpolicella" è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino "Amarone della 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

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Oltre alle principali varietà indicate al punto 6, possono concorrere alla produzione del vino "Amarone della 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):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al precedente articolo 5, per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Sempre in conformità al predetto all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a</p>	

salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Elenco varietà
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - D.M. 02.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	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**

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**