

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

Recioto 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, Via Valpolicella 37029 San Pietro In Cariano (VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.045.7703194
<i>Fax:</i>	+39.045.7703167
<i>e-mail:</i>	direzione@consorziovalpolicella.it ,info@consorziovalpolicella.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Recioto 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>	Recioto 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:

“Recioto della Valpolicella”, anche nelle versioni Classico, Valpantena, spumante, spumante Valpantena.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi fra le diverse tipologie sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 12,00 % vol.; acidità totale minima 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 28,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Il Recioto della Valpolicella, anche nella versione Classico e Valpantena, é ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per 100/120 giorni e da un arresto della fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino; ha colore rosso rubino intenso, scuro, a volte impenetrabile, un profumo deciso di frutta passita e ciliegie sotto spirito, che prosegue armonicamente nel sapore grasso, con tono sostenuto e buona acidità totale.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Recioto

Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

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

b. Rese massime:

Recioto della Valpolicella

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha: 12 t

resa uva/ha: 7,8 dopo cernita per l'appassimento

resa vino/ha: 31,2 hl

5. ZONA DELIMITATA

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto 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 "Recioto 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 "Recioto 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**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 “Recioto 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 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 tracce del “Recioto della Valpolicella” si hanno nel quarto secolo dopo Cristo, quando Cassiodoro descriveva l'Acinatico come un vino dolce, «regio per colore... denso e carnoso», ottenuto da una speciale tecnica d'appassimento delle uve, per cui è stato ritenuto identificabile come l'antenato del “Recioto della Valpolicella”. Il nome deriva dal termine dialettale "recia", cioè orecchia, perché solo la parte più alta e meglio esposta del grappolo, quindi più pregiata, poteva accedere al processo di appassimento. Nella seconda metà dello stesso secolo, S. Zeno, ottavo vescovo di Verona ed effigiato nel marchio del “Recioto della Valpolicella” Doc, convertiva la città al cristianesimo e comunicava agli agricoltori, con gli insegnamenti viticoli, il miracolo del «sole che si fa vino» e la necessità di conservare lungamente il prodotto nelle botti: «ut melius veterascendo reddatur» (affinché invecchiando migliori). Nei secoli IX e X la coltura della vite nel territorio veronese era già alquanto diffusa. Abati, vescovi e monaci furono i primi ad interessarsi alla coltivazione ed alla diffusione della vite, fra cui le varietà utilizzate per produrre il “Recioto della Valpolicella”. Gli Statuti di Alberto I della Scala, del 1276, detti Albertini, regolavano, oltre che la vendita al dettaglio, il trasporto dell'uva e del vino in città.

L'epoca della vendemmia veniva fissata di comune accordo ed era proibito a chiunque prima del tempo stabilito di vendemmiare e di ammostare. Dopo la vendemmia si vietava, fra l'altro, di conservare l'uva in casa, ma questa

disposizione, che contrastava con metodologie tradizionali ben radicate, fra cui quella di produzione del “Recioto della Valpolicella”, non ebbe il consenso dei viticoltori e dei vinificatori. Anche nei secoli successivi si continuò dunque a produrre il “Recioto della Valpolicella”, per arrivare alla prima catalogazione ampelografia del XIX secolo, che ufficializzava, tra l’altro, la Corvina quale cultivar tipica della Valpolicella.

La definizione della zona ed il miglioramento delle tecniche di produzione e vinificazione del vino “Recioto della Valpolicella” hanno portato nel 1968 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 del “Recioto 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.

Fin dai tempi più antichi per produrre il “Recioto della Valpolicella” i viticoltori hanno posto particolare attenzione alla scelta delle tecniche agronomiche più adatte a preservare le caratteristiche organolettiche e ed aromatiche della Corvina e delle altre varietà che costituiscono la base ampelografia del Recioto della Valpolicella. Nel tempo, la sperimentazione dei comuni sistemi di allevamento ha portato a selezionare come più adatti alla coltivazione degli uvaggi destinati a produrre “Recioto della Valpolicella” il sistema della pergola semplice e quello della pergoleta veronese. Essi, proteggendo i grappoli dalle luce diretta del sole nei mesi più caldi, permettono, infatti, di arrivare al periodo della raccolta prevista tra la terza decade di settembre e la prima settimana d’ottobre con le uve giunte a piena maturità, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell’appassimento.

Ancor più che in passato oggi le uve sono attentamente selezionate in vigna e una volta raccolte, vengono disposte con ogni cura in un unico strato, per fare meglio circolare l’aria e impedire che le uve si schiaccino, in cassette di legno, di plastica o su graticci di canne di bambù e collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine perfettamente aerati e in grado di assicurare un’ideale conservazione dei grappoli. Le uve sostano nei fruttai per tre - quattro mesi, costantemente visionate, girando i grappoli, sino a che non perdono almeno la metà del loro peso e con l’evaporazione dell’acqua si raggiunge la concentrazione degli zuccheri desiderata. In questa particolare – e delicata – 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 che rendono il vino

ottenuto dall'appassimento completamente diverso da qualsiasi altro ottenuto dalla normale vinificazione d'uve fresche. Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura.

Alla vinificazione segue l'affinamento dei vini in contenitori di legno. Subito dopo la permanenza in botte e dopo l'imbottigliamento, si ha 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 e da un arresto della fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino. Ha colore rosso rubino intenso, scuro, a volte impenetrabile, con un profumo deciso di frutta passita e ciliegie sotto spirito, che prosegue armonicamente nel sapore grasso, con tono sostenuto e buona acidità totale. Particolarmente adatto ad accompagnare dessert e formaggi erborinati.

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 "Recioto della Valpolicella" di fondovalle una 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. Il "Recioto 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 "Recioto 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 il "Recioto 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 "Recioto della Valpolicella" risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il "Recioto della Valpolicella" ha interessanti note fruttate e floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del "Recioto della Valpolicella", danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione del "Recioto della Valpolicella" è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino "Recioto 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 dei vini "Recioto 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 salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono</p>	

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:

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**

<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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,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**