

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

Valpolicella Ripasso (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>	DOC Ripasso 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>	Valpolicella Ripasso (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:**

“Valpolicella Ripasso”, anche nelle versioni superiore, Valpantena, Valpantena superiore, classico; classico superiore.

***Caratteristiche analitiche:***

I parametri minimi tra le diverse tipologie della denominazione, sono i seguenti:  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50 % vol., acidità totale minima a 5,0 g/l, estratto non riduttore minimo di 24,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Il “Valpolicella Ripasso” è un vino di colore rubino con riflessi granati.  
 Questo vino offre un profumo lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia;  
 il sapore è fine, armonico, secco e vellutato.  
 Con l'invecchiamento il colore rosso carico tende al granato, il sapore pieno, vellutato, di corpo, con profumo caratteristico gradevole.

**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**

<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 vino/ha: 84 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

- 1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" 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 Ripasso" 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 Ripasso" 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**

<i>Numero di mappe allegate</i>	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 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*

Numerose e certe sono le testimonianze di un'intensa attività vitivinicola nella zona di produzione del "Valpolicella Ripasso" fin dai tempi antichi. Il vino "Retico" tanto declamato da scrittori e storici romani è il più lontano antenato di tutti i vini della Valpolicella e quindi del "Valpolicella Ripasso". La lunga e consolidata tradizione di ripassare il vino sulle vinacce caratteristica del "Valpolicella Ripasso" è una precisa tecnica enologica di antica consuetudine ed esclusiva elaborazione dei vitivinicoltori della Valpolicella. Tracce dell'utilizzo di questo particolare prodotto proprio della Valpolicella si ritrovano nel medio evo, in alcuni documenti di acquisto di terreni vitati e negli accordi di commercializzazione dell' uva e del vino. All'epoca della Serenissima Repubblica di Venezia i vini della Valpolicella sono definiti "vini dogali" sottolineando il carattere sontuoso attribuito a questi prodotti che erano prediletti dai dogi veneziani. Successivamente, in epoca risorgimentale, la Valpolicella conobbe un notevole progresso tecnico-scientifico anche in campo enologico, come testimonia una cospicua documentazione riconducibile alla Società Enologica Veronese. In quei documenti si racconta che nella Valpolicella si perfezionò la tecnica agricola e vitivinicola attraverso l'introduzione di macchine agricole e, nel 1873, all'esposizione universale di Vienna, quello che sarebbe diventato il "Valpolicella Ripasso", ottenne lusinghieri giudizi. Ai primi del Novecento, il poeta della veronesità Berto Barbarani, più volte nei suoi componimenti fa riferimento ad un "Valpolicella" "fatto di velluto", che pare più vicino alle caratteristiche del "Valpolicella Ripasso" rispetto a quelle del "Valpolicella". Negli anni '60 la pratica tradizionale alla base del "Valpolicella Ripasso" viene riconosciuta e regolamentata dai decreti prefettizi che regolamentavano le vendemmie in "Valpolicella". L'individuazione della zona di produzione e l'affinamento delle tecniche di produzione e vinificazione del vino "Valpolicella Ripasso" hanno portato nel 1968 all'approvazione ufficiale del primo

disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC Valpolicella. 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 gradimento negli ultimi anni del "Valpolicella Ripasso" ha portato ad una sua sempre più massiccia presenza nelle recensioni di 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 lunga e consolidata tradizione del "Valpolicella Ripasso" è una precisa tecnica enologica di esclusiva elaborazione degli appassionati viticoltori della Valpolicella che negli anni hanno saputo costantemente migliorare metodo e pratica sia in vigneto che in cantina. Per valorizzare le caratteristiche di morbidezza e struttura proprie di questo vino, i produttori della Valpolicella si sono impegnati a ricercare e sviluppare tecniche agronomiche sempre più moderne per selezionare le uve che potessero affrontare con successo una prima vinificazione dei grappoli freschi ed una successiva fermentazione sulle bucce delle uve appassite utilizzate per fare "Amarone della Valpolicella". Coltivati con il sistema della pergola semplice detta anche "pergoletta veronese", i grappoli di "corvina" che saranno destinati a dare origine al "Valpolicella Ripasso" attualmente vengono selezionati già in vigneto, con potature contenute delle viti e riduzione del carico di gemme per ceppo, in modo tale da operare un contenimento del potenziale viticolo nel rispetto dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta. La filtrazione dei raggi solari sui grappoli, assicurata dai sistemi di allevamento a "pergoletta veronese", permette una graduale maturazione degli stessi ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ed aromatiche sino all'epoca della raccolta che avviene tradizionalmente fra la 3 e la 4 settimana di settembre. A vendemmia ultimata, i viticoltori, dopo un ulteriore ed attento controllo delle uve, le sottopongono a pigiatura. Dopo la vinificazione, il vino Valpolicella verrà conservato per essere successivamente sottoposto alla pratica della rifermentazione per 10/15 giorni sulle vinacce residue di "Amarone della Valpolicella" e divenire così "Valpolicella Ripasso". I produttori dedicano particolare attenzione al tempo di contatto fra vinacce e vino che deve essere breve per consentire il passaggio dei tannini presenti nei vinaccioli al vino e donare a quest'ultimo la caratteristica "secchezza". Questo metodo negli anni si è sempre più raffinato per conferire al "Valpolicella Ripasso" maggiore struttura, alcolicità e rotondità ed un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche. Dopo la vinificazione il "Valpolicella Ripasso" viene lasciato affinare in botti di legno e successivamente in bottiglia per entrare in commercio non prima di 2 anni dalla vendemmia.

*Informazioni sul prodotto:*

Il "Valpolicella Ripasso" doc è ottenuto dal contatto del "Valpolicella" base sulle vinacce residue del vino "Amarone della Valpolicella" per circa 15/20 giorni. Esso

risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al “Valpolicella” base, da una maggiore alcolicità, da un’ acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche.

Di colore rubino con riflessi granati, offre un profumo, lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia; un sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

Per le sue caratteristiche di piacevolezza, può accompagnare primi piatti invernali, secondi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura.

#### *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 Ripasso” 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 “Valpolicella Ripasso” 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 “Valpolicella Ripasso” 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 “Valpolicella Ripasso” 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 Ripasso” risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il Valpolicella Ripasso ha interessanti note fruttate e floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del “Valpolicella Ripasso”, danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione del “Valpolicella Ripasso” 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

<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 precedente punto 6, possono concorrere alla produzione dei vini "Valpolicella Ripasso" 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"> <li>- a bacca rossa non aromatici, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;</li> <li>- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, per il rimanente quantitativo del 10% totale.</li> </ul>	

### 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 previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

*Descrizione:*

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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

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