

# Vendemmia 2019: si parte col nuovo disciplinare in Valpolicella



Con la pubblicazione in **Gazzetta Ufficiale**, le modifiche dei quattro disciplinari di Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone e Recioto sono ora esecutive ed entreranno in vigore a partire dalla vendemmia in corso.

“E’ l’inizio e la conferma di un percorso virtuoso” dice **Andrea Sartori** presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, nel corso della conferenza stampa di

presentazione dei nuovi disciplinari produttivi.

“Le nuove disposizioni sono il risultato di un’attività consortile sempre più indirizzata alla qualità, che oggi è un valore oggettivo imprescindibile di un brand famoso in tutto il mondo, sul quale le aziende della Valpolicella hanno fondato la propria reputazione e il proprio posizionamento sui mercati esteri. I nuovi disciplinari – ha concluso – offrono spunti per futuri confronti in ottica di una ulteriore gestione qualitativa del prodotto”.

Il comune denominatore è la ricerca della qualità, rispettando il territorio e considerando il cambiamento climatico in atto, che spinge i vigneti ad altitudine sempre più elevate per sfuggire a stress idrico e temperature elevate. In quest’ottica si colloca la nuova norma comune a tutti i disciplinari che innalza la percentuale di **uve Corvinone ammesse**, per un’incidenza compresa tra il 45 e il 95%, prima era fino a un massimo del 50%. Resta invariata la quota di Rondinella la cui percentuale è ammessa dal 5 al 30%.

“Da un punto di vista fitosanitario, le analisi che abbiamo condotto – ha spiegato in conferenza stampa il vicepresidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, **Daniele Accordini** – dimostrano che il Corvinone è meno sensibile allo stress idrico e al mal dell’esca rispetto alla Corvina. E se da un punto di vista fenologico – ha continuato Accordini – le due varietà sono simili sia in fase di germogliamento che di fioritura e maturazione, sotto il profilo organolettico le degustazioni condotte hanno evidenziato che nelle annate migliori il Corvinone può esprimere caratteristiche anche superiori alla Corvina”.



In foto da sinistra Marco Sartori, Andrea Sartori, Olga Bussinello, rispettivamente vice-presidente e direttore del Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

Le modifiche ai vari disciplinari.

**Amarone e Recioto (art. 4, comma 2)**

In base alle nuove disposizioni, le uve destinate a divenire Amarone, devono provenire da vigneti che siano almeno al 4° anno produttivo. Allo stesso modo non si potranno rivendicare uve per la produzione di Recioto prima del quarto anno di vita del vigneto (prima il riferimento era ai 3 anni).

**Amarone (art. 6)**

Recupero di uno stile tradizionale con il passaggio da 12 g/l a 9 g/l di zuccheri residui, grazie al nuovo metodo ufficiale OIV per la loro determinazione.

**Valpolicella Doc (art. 8)**

La modifica consente l'uso del tappo a vite tra i sistemi di chiusura per le bottiglie

comprese tra 0,375 e 1,5 litri. Per favorire l'ingresso e il posizionamento sui mercati globali.

### **Valpolicella Ripasso Doc**

La nuova norma che stabilisce che il Valpolicella Ripasso debba contenere una percentuale obbligatoria del 10%, fino a un massimo del 15%, di vino atto a diventare Amarone e/o Recioto lasciato sulle vinacce dopo la loro svinatura. L'operazione del ripasso deve avvenire in un'unica soluzione con una durata minima di 3 giorni. L'articolo 5 stabilisce anche che il vino destinato a Valpolicella Ripasso e le vinacce debbano appartenere allo stesso produttore che effettua, o fa effettuare per proprio conto, le operazioni di rifermentazione per ottenere questa tipologia di vino.

“Finalmente si è fatta chiarezza su una tecnica tanto antica quanto soggetta a diverse interpretazioni. Il criterio adottato nella regolamentazione ora vigente fa riferimento al processo qualitativo di rifermentazione di una denominazione, quella del Valpolicella Ripasso – ha concluso **Marco Sartori** – che nel decennio 2008-2018 ha registrato un'impennata produttiva del 128%”.