

VIACIALDINI

Modifiche disciplinari per Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto

Consorzio Valpolicella: Al via Modifiche Disciplinari per Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto. Sartori (Pres. Consorzio Tutela Vini Valpolicella): Programmazione di lungo termine per garantire qualità e sostenibilità economica filiera.

Redazione



Iter concluso per le modifiche dei quattro disciplinari di produzione di “Valpolicella”, “Valpolicella Ripasso”, “Amarone” e “Recioto” che, dopo la pubblicazione in Gazzetta ufficiale, sono ora esecutive per tutta la filiera della denominazione.

Sono quattro i punti principali della revisione normativa attuata dal Consorzio di Tutela Vini Valpolicella: la modifica delle percentuali di uve di Corvinone per i vini Doc e Docg; l'innalzamento da 3 a 4 anni del ciclo vegetativo del vigneto atto a produrre uva per Amarone e Recioto; l'estensione del tappo a vite per il Valpolicella; le nuove disposizioni per la produzione del Valpolicella Ripasso, vino sempre più strategico per l'economia dell'area.

Due le direttrici primarie del Consorzio alla base delle variazioni dei disciplinari introdotti nel 1968 e modificati per l'ultima volta nel 2010: il perseguimento di una politica indirizzata a salvaguardare l'esclusività qualitativa dei vini espressione di questo territorio vocato e a garantire, contemporaneamente, la redditività vitivinicola della denominazione e quindi la remuneratività alle aziende.

“L'evoluzione costante dei mercati, la fluttuazione della domanda di vini della nostra denominazione e il rapido incremento del vigneto complessivo della prima Dop di vino rosso del Veneto cresciuto di quasi il 30% negli ultimi 10 anni e oggi prossimo agli 8.200 ettari di superficie vitata - ha commentato oggi Andrea Sartori, presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, nel corso della conferenza stampa di presentazione dei nuovi disciplinari produttivi - ci hanno spinto ad adottare una visione e una programmazione di lungo termine. Le nuove disposizioni - ha proseguito - 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 il presidente, Andrea Sartori - offrono spunti per futuri confronti in ottica di una ulteriore gestione qualitativa del prodotto”.

Le Principali Modifiche dei Disciplinari Nuova Norma Comune a tutti i Disciplinari: modifica percentuali di uve da vitigno Corvinone per vini Doc e Docg

Guarda al cambiamento climatico, alla vocazionalità intrinseca del terroir e delle rispettive zonazioni produttive, ma anche a una tendenza già affermata tra i produttori di

collina, la nuova norma che modifica le percentuali di uve da vitigno Corvinone nella produzione dei vini Doc e Docg della denominazione. Infatti, secondo il nuovo articolo 2 comune a tutti i disciplinari, è data facoltà ai viticoltori di innalzare la percentuale delle uve Corvinone nella produzione dei vini di origine 'Valpolicella', consentendone l'utilizzo anche a totale sostituzione della Corvina. Così, con l'entrata in vigore della norma, l'utilizzo delle uve Corvinone è ammesso per un'incidenza compresa tra il 45 e il 95%; prima era fino ad 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”.

La nuova disposizione dei disciplinari, quindi, recepisce non solo un orientamento già rappresentato dalle aziende della Valpolicella, ma anche le potenzialità termiche di questo vitigno soprattutto negli impianti di collina. La scelta di permettere un maggior impiego delle uve Corvinone, quindi, tiene conto sia delle specifiche caratteristiche varietali di questo vitigno rispetto alla Corvina, che del nuovo corso climatico già registrato anche in Valpolicella, soprattutto in altura. Anche gli studi condotti dal Crea-Vit di Conegliano in diverse annate hanno dimostrato che il Corvinone garantisce una macrocomposizione di zuccheri e acidi conformi a quelli della Corvina. Anche dal punto di vista del colore non è stata riscontrata alcuna variazione.

Modifica Disciplinari Amarone e Recioto (art.4, comma 2)

È sempre la ricerca e il potenziamento della qualità il fil rouge che ha portato il Consorzio a riscrivere l'articolo 4 dei disciplinari delle due Docg della denominazione. Secondo il nuovo disposto, le uve destinate a diventare Amarone devono provenire da vigneti che hanno raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo. 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).

Modifica Disciplinare 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.

Modifica Disciplinare Valpolicella Doc: Tappo a Vite (art. 8)

Punta a favorire l'ingresso e il posizionamento del Valpolicella Doc sui mercati internazionali, la modifica dell'art. 8 del relativo disciplinare che estende l'uso del tappo a vite anche al Valpolicella con menzioni e/o specificazioni varie (per esempio "Classico" o "Valpantena") tra i sistemi di chiusura delle bottiglie comprese tra 0,375 e 1,5 litri.

Modifica Disciplinare Valpolicella Ripasso Doc

“Definire la pratica del ripasso; qualificare il prodotto nella piramide della denominazione; eliminare la pratica del contoterzismo delle vinacce. Sono gli obiettivi-guida che il Consorzio Tutela Vini ha esplicitato nel nuovo articolo 5 del disciplinare del Valpolicella Ripasso”. Così Marco Sartori, vicepresidente dell'organismo di Tutela, ha introdotto oggi 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.

“Finalmente, - ha proseguito il vicepresidente - 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%”.

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. (www.consorziovalpolicella.it)

Redazione
(30/08/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it