

# La Valpolicella

---

Winepedia.it - BEGINNER



@winepedia.it



@winepedia.it



@winepedia



@winepedia



@winepedia.it

# Capitolo 1

---

Territorio e Denominazione  
docente: Sissi Baratella, enologo, Winepedia



# Territorio e Denominazione

---

- Valpolicella: denominazione d'origine controllata
- Si trova a nord della città di Verona
- Coinvolge tra Verona e provincia per 19 comuni
- CURIOSITÀ: la città di Verona vanta ben 1300 ettari a vigneto DOC
- La denominazione nasce nel 1968
- TOT ettari: poco meno di 8600
- TOT km quadrati: 300

# Territorio e Denominazione

---

- Parte a OVEST, verso il Lago di Garda: zona Classica
- Zona Classica: zona più storica
- Zona a est: verso la cittadina di Soave. Qui le DOC Valpolicella e Soave si intersecano
- Al centro della denominazione si trova la menzione geografica Valpantena.

# I Territorio e Denominazione

---

- La Valpolicella può produrre 4 vini diversi
- La Valpolicella è caratterizzata da un uvaggio, quindi un insieme di varietà diverse
- Uvaggio Valpolicella: mix di uve rosse autoctone

# Territorio e Denominazione

- Il 97% delle uve sul territorio sono autoctone.
- 3% internazionali (2% Cabernet, 1% Merlot)
- Alle uve autoctone principali: Corvina, Corvinone e Rondinella, possono concorrere nel blend anche altre uve cosiddette migliorative.
- Corvina, Corvinone e Rondinella sono obbligatorie. (Corvina e Corvinone sono anche intercambiabili)

# Territorio e Denominazione

---

- Territorio: pedecollinare
- Alitudini: 100-700 m slm
- Territorio fatto da vallate
- Varietà in composizione e natura dei suoli
- Varietà nelle altitudini, disponibilità idrica, esposizione, etc...

Tutte le caratteristiche determinano quali varietà coltivare e anche come, quindi sistema di allevamento e per finire l'epoca di vendemmia.

# Territorio e Denominazione

---

- Le autoctone in questo territorio giocano in vantaggio, con epoche di maturazione tardiva rispetto a altre varietà.
- Le autoctone sono inoltre perfette per svolgere l'appassimento, tecnica tradizionale.



# Appassimento

---

- processo di trasformazione delle uve
- tecnica necessaria per produrre Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella
- lungo e lento riposo dei grappoli migliori dopo la raccolta
- Nel corso dell'appassimento i grappoli fanno surmaturazione, cioè trasformazione a tutti gli effetti chimico-fisica delle uve.

# Appassimento

---

- L'appassimento è la chiave per produrre 4 vini diversi dalle stesse uve dello stesso territorio e stesso vigneto.

# CURIOSITA'

---

La coltivazione della vite e la produzione di vini in Valpolicella hanno una storia antica. Tuttavia il vino attualmente più famoso, richiesto e bevuto è relativamente recente. L'Amarone della Valpolicella nasce praticamente nel 1968. Con gli anni '90 la faccenda si fa seria in termini di numeri.

Prima i vini della Valpolicella, salvo qualche rara eccezione, erano sostanzialmente 2: Valpolicella e Recioto della Valpolicella.

# I PRODUTTORI

---

## SCENARIO VARIEGATO:

- 2271 viticoltori
- 6 cantine sociali
- 322 imbottiglieratori
- 311 fruttai (per appassimento) in tutta la DOC

La superficie media di vigna a viticoltore è di 3,7 ettari.

# I PRODUTTORI

---

Sul territorio sono quindi presenti:

- Aziende piccole: produzione <100mila bottiglie all'anno
- Aziende medio-piccole: produzione 100-250mila bottiglie/anno
- Aziende medio-grandi: produzione 250-500 mila bottiglie/anno
- Aziende grandi: produzione +500mila bottiglie/anno

# VALPOLICELLA NEL MONDO

---

Distribuita in tutto il mondo

- La produzione è esportata per +70%
- Esportazioni in 87 paesi stranieri
- Giro di affari: 600 milioni €
- 355 mil € solo per Amarone

# Capitolo 2

---

Territorio e Denominazione  
docente: Sissi Baratella, enologo, Winepedia



# VARIETA' E VIGNETO

---

Le varietà principali, e maggiormente rappresentate, sono:

- Corvina
- Corvinone
- Rondinella

Sistemi di Corvinazione: a spalliera

- Pergolae
- Guyot



# VARIETA' E VIGNETO

---

La scelta di pergola e guyot dipende dalle caratteristiche delle uve autoctone.

La scarsa fertilità basale vuole sistemi di potatura lunghi. Non avrebbe senso ad esempio un cordone speronato, perché non produrrebbe a sufficienza.

# LA PERGOLA VERONESE

---

- Più diffusa
- Tradizionale
- Fusto di circa +1.70 m
- La parete fogliare è disposta in orizzontale
- Diffusa per il 75%
- Funzionale sia in annate calde che fredde con gelate tardive
- Gestibile solo a mano
- Fa parte dello scenario tipico della Valpolicella, assieme ai muretti a secco (“marogne”)

# GUYOT

- Diffuso per il 25%
- Arriva in Valpolicella alla fine del 1800
- Viene adattato alle esigenze delle varietà locali
- Altezza ottimale capo a frutto: tra 80 e 90 cm
- Vantaggi: può essere meccanizzato per trattamenti, gestione chioma e, se fosse permesso dal disciplinare, anche la vendemmia.

# CORVINA

---

- 57% dei vigneti
- Aromi caratteristici: frutta rossa, ciliegia in particolare, e pepe nero
- Ottima per l'appassimento grazie alla naturale pruina sulla buccia
- Buccia non molto spessa ma resa resistente e soprattutto impermeabile grazie alla pruina appunto
- Grappoli migliori: quelli spargoli, più adatti all'appassimento

# CORVINONE

---

- 13% della superficie
- Oggi a tutti gli effetti una varietà a sé
- Tuttavia è stretto parente della Corvina
- Bacche con rapporto buccia/polpa a favore della polpa
- Si comporta bene in appassimento perché appassisce lentamente

# RONDINELLA

---

- 21% dei vigneti
- nel blend è la meno rappresentata
- apporta profumi, speziatura ma anche tannini morbidi e setosi

# ALTRE UVE

---

- Per il restante 6% abbiamo altre uve ammesse considerate complementari
- 3% poi sono le internazionali (Cabernet 2%, Merlot 1%)

# Capitolo 3

---

I vini

docente: Sissi Baratella, enologo, Winepedia





# I vini

---

- la denominazione prevede di poter produrre 4 vini diversi
- i quattro vini sono tutti prodotti con lo stesso blend di uve, caratteristica imprescindibile di questa denominazione

SONO PREVISTI INFATTI 4 DISCIPLINARI DIFFERENTI.

Il disciplinare regola rese, tecniche di produzione e pratiche ammesse per ciascun vino, così come i parametri chimico-fisici entro cui deve rientrare per essere DOC.

# I vini

---

- Valpolicella doc, da uve fresche
- Valpolicella Ripasso doc: da uve fresche, il vino poi ripassa sulle vinacce di Amarone o Recioto
- Amarone della Valpolicella DOCG, secco e da uve appassite per il 100%
- Recioto della Valpolicella DOCG, dolce da uve appassite.
- I frizzanti possono anche essere realizzati per rifermentazione in bottiglia (metodo ancestrale)

# I vini

---

- Esistono due menzioni geografiche: Classico e Valpantena
- Per poter inserire la menzione in etichetta le uve devono provenire dall'areale specifico
- Valpolicella e Valpolicella Ripasso possono avere anche la specificazione di Superiore

# I vini

---

- Un Valpolicella per essere superiore deve avere un residuo secco minimo di 29 (invece che 18 g/l) e un alcool min che da 11 passa a 12%vol.
- Inoltre un Valpolicella Superiore deve sostare in cantina per circa un anno.
- Un Valpolicella Ripasso per essere superiore vede un alcool minimo che da 12,5 passa a 13%vol. Il residuo secco da 24 passa a 26 g/l.
- Non cambia la sosta in cantina. Questo fa sì che un'azienda possa produrre sia Valpolicella che Valpolicella Superiore, mentre produca sostanzialmente un solo tipo di Ripasso.

# I vini

---

- Amarone della Valpolicella:  
100% uve appassite secondo tradizionale appassimento.
- Può essere Classico o Valpantena.
- Amarone può essere anche Riserva.
- Riposo di min 2 anni in cantina.
- Min 4 anni per essere Riserva.
- NB: la permanenza in legno non è obbligatoria, ma è pratica molto diffusa.
- Per essere Amarone: alcool min di 14%vol.  
Estratto secco min 28 che sale a 32 g/l per la Riserva.

I vetri: mai superiore ai 5 l. Tuttavia, su specifica autorizzazione, sono previsti vetri da 9 e 12 l, a scopo promozionale.

# I vini

---

- Recioto della Valpolicella DOCG.  
Considerato il padre dell'Amarone.
- Prodotto ormai di nicchia, è il reale prodotto della tradizione della Valpolicella. Era il vino di tutti, oggi quello di pochi.

Il Recioto deve avere un estratto min di 28 g/l.

- FAN FACT: per le sole mezze bottiglie è ammesso anche l'uso del tappo a vite.

# I vini

---

Amarone della Valpolicella  
e Recioto della Valpolicella  
sono DOCG dal 2009.

