

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella D.O.C.

Zona di produzione

Racchiusa tra l'Adige a ovest, la città di Verona a sud e la Lessinia a nord, la Valpolicella è la terra che dà origine ad alcuni dei più grandi vini rossi italiani. Il primo consorzio per la tutela dei vini risale addirittura al 1925. Il cuore della produzione, che identifica il "Valpolicella Classico", comprende i comuni di Marano, Fumane, Negrar, Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano, alcuni dei quali danno origine alle tre principali valli di Fumane, Marano e Negrar.

Contrapposta a questa è la zona D.O.C. cosiddetta "tipica", che contempla, nella parte più orientale della denominazione, oltre alla Valpantena (unica sotto-zona riconosciuta), anche le valli di Marcellise, Mezzane, Illasi e Tramigna. Complessivamente sono 19 i Comuni compresi in tutto o in parte nella D.O.C. che si estende nella fascia collinare, dai 150 ai 600 metri di altitudine. Nel 2009 l'Amarone e il Recioto hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.).

Caratteristiche e tipologie di vini

Lo splendido microclima della Valpolicella, dove le calde brezze del Lago di Garda incontrano l'aria fresca dei Monti Lessini favorisce la produzione di grandi vini rossi come l'Amarone, uno dei rossi italiani di pregio, apprezzato dai più esigenti consumatori di tutto il mondo, nato dall'evoluzione del Recioto. La tecnica di produzione è invariata da secoli: le uve sono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre, selezionate perfettamente sane e mature, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento, che dura 3-4 mesi. Seguono la pigiatura e l'invecchiamento in botte e in bottiglia, che può durare anche parecchi anni. Prima della immissione al consumo l'Amarone deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, che diventano quattro per il "Riserva".

Il Valpolicella "Ripasso" prende il nome dalla particolare tecnica di lavorazione che prevede una macerazione del vino Valpolicella con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per la produzione del Recioto o dell'Amarone. Alla svinatura del mosto-vino, dopo aver sgrondato staticamente in maniera più o meno intensa le vinacce nel tino di fermentazione, si pone del vino Valpolicella ottenuto da uve fresche nel medesimo recipiente a contatto con le vinacce ancora in parziale fermentazione.



Ne nasce un vino più alcolico, con una acidità più bassa, una maggior rotondità e un più elevato valore in estratti. Il Valpolicella Superiore si diversifica rispetto al Valpolicella per una alcolicità più elevata, l'acidità più bassa, una maggior rotondità, un più elevato valore in estratti. Deve subire un invecchiamento di almeno un anno.

Uve

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, ma anche Cruina, Forselina, Negrara, Oseleta: sono le principali varietà sulle quali si è concentrata la produzione vitivinicola. La più importante è la Corvina: apprezzata soprattutto per il suo corredo di sostanze coloranti, per la concentrazione e la sua grande capacità di adattarsi all'appassimento, dona ai vini della Valpolicella un'inconfondibile nota di ciliegia. Può entrare nella composizione dei vigneti fino all'80%. A lungo considerato una delle tante varietà di Corvina, il Corvinone è invece un vitigno a se stante, che nelle annate migliori riesce a rivelare caratteristiche organolettiche superiori. Può entrare nella composizione dei vigneti fino al 40%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina. La Rondinella può entrare nella composizione dei vigneti fino al 30%. Pare che il suo nome derivi dal colore della buccia che ricorda la livrea delle rondini: è una varietà arrivata nell'areale veronese nel XIX secolo. Secondo il Disciplinare di produzione possono concorrere anche altre uve provenienti dai vitigni a bacca rossa non aromatici, fino ad un massimo del 15% totale, nel limite del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato. È il caso di storiche varietà tipiche veronesi, negli ultimi anni valorizzate, come la Molinara, la Dindarella e l'Oseleta, ma anche di varietà di recente introduzione come Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Teroldego.

Vini Rossi

Amarone della Valpolicella DOCG

Recioto della Valpolicella DOCG

Recioto della Valpolicella Spumante DOCG

Valpolicella

Valpolicella Ripasso

Valpolicella Superiore