

20
25



VALPOLICELLA
Annual
REPORT

INDICE

LE ORIGINI DEL CONSORZIO	4
1 IL TERROIR	5
1.1 Mappa fisica	5
1.2 Mappa altimetrica del modello di elevazione digitale con riferimento alle vallate	5
1.3 Mappa disposizione vigneti DOC Valpolicella	6
1.4 Carta dei suoli dell'area DOC Valpolicella	6
1.5 Sistemi di allevamento	7
1.6 Sintesi andamento annata viticola 2024 in Valpolicella	8
1.6.1 Fenologia della vite	8
1.6.2 Andamento metereologico e fitosanitario	10
1.6.3 Maturazione delle uve	14
2 LA PRODUZIONE	15
2.1 Il vigneto Valpolicella	15
2.1.1 Trend superfici rivendicate 1972-2024	15
2.1.2 Superfici rivendicate 2024 divise per comune	16
2.1.3 Superfici rivendicate 2024 divise per sottozona	16
2.1.4 Superfici rivendicate 2024 divise per varietà	17
2.2 La produzione di uva	18
2.2.1 Trend uva totale e a riposo 1972-2024	18
2.2.2 Confronto superficie e produzione uva 2014-2024	19
2.3 Produzione vino	20
2.3.1 Trend imbottigliamento 2005-2024	20
2.3.2 Segmentazione filiera Valpolicella 2024	21
2.3.3 Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2024 con dettaglio per denominazione	22
3 I NUMERI	24
3.1 Le denominazioni della Valpolicella	24
3.2 I players	25
4 I MERCATI	26
4.1 Valore e principali mercati della denominazione	26
5 LA TUTELA	27
5.1 Casi e situazioni oggetto di tutela	27
5.2 Attività legale e vigilanza di mercato	28
5.3 Anticontraffazione	29

6 LA PROMOZIONE	30
6.1 <i>Storico Fiere ed Eventi 2024</i>	30
6.2 <i>Rassegna Stampa dal 2020 ad oggi</i>	30
6.3 <i>Digital & Social, numero e crescita followers dal 2022 ad oggi</i>	31
6.4 <i>Newsletter promozionali e tecniche</i>	32
6.5 <i>Anteprima Amarone</i>	33
7 LA CERTIFICAZIONE SQNPI	35
7.1 <i>Mission</i>	35
7.3 <i>Protocollo e procedure di controllo</i>	35
7.4 <i>Evoluzione</i>	36
8 IL VALPOLICELLA EDUCATION PROGRAM (VEP)	37
8.1 <i>Presentazione del progetto</i>	37
8.2 <i>Struttura ed edizioni</i>	37
8.3 <i>Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist</i>	38
8.4 <i>New project: VEP Worldwide</i>	38
8.5 <i>VEP Online: nuovo progetto</i>	39
9 PROGETTI E COLLABORAZIONI CON UNIVERSITA' ED ENTI DI RICERCA	40
9.1 <i>Progetti e collaborazioni dal 2021 ad oggi</i>	40
10 SPONSORIZZAZIONI EVENTI	43
9.1 <i>Sponsorizzazioni dal 2024 ad oggi</i>	43

LE ORIGINI DEL CONSORZIO

Questo documento, datato 3 febbraio 1925, è un invito ufficiale rivolto ai produttori e agli industriali vinicoli della Valpolicella per partecipare all'assemblea plenaria finalizzata alla costituzione del "Consorzio per la Difesa dei Vini Tipici della Valpolicella". L'incontro, previsto per il 9 febbraio 1925 a Verona, includeva all'ordine del giorno la discussione dello statuto, la nomina dei membri del Consiglio di Amministrazione e dei sindaci, con la partecipazione dell'onorevole Arturo Marescalchi, figura di rilievo nel panorama legislativo enologico dell'epoca. (Fig. 1).

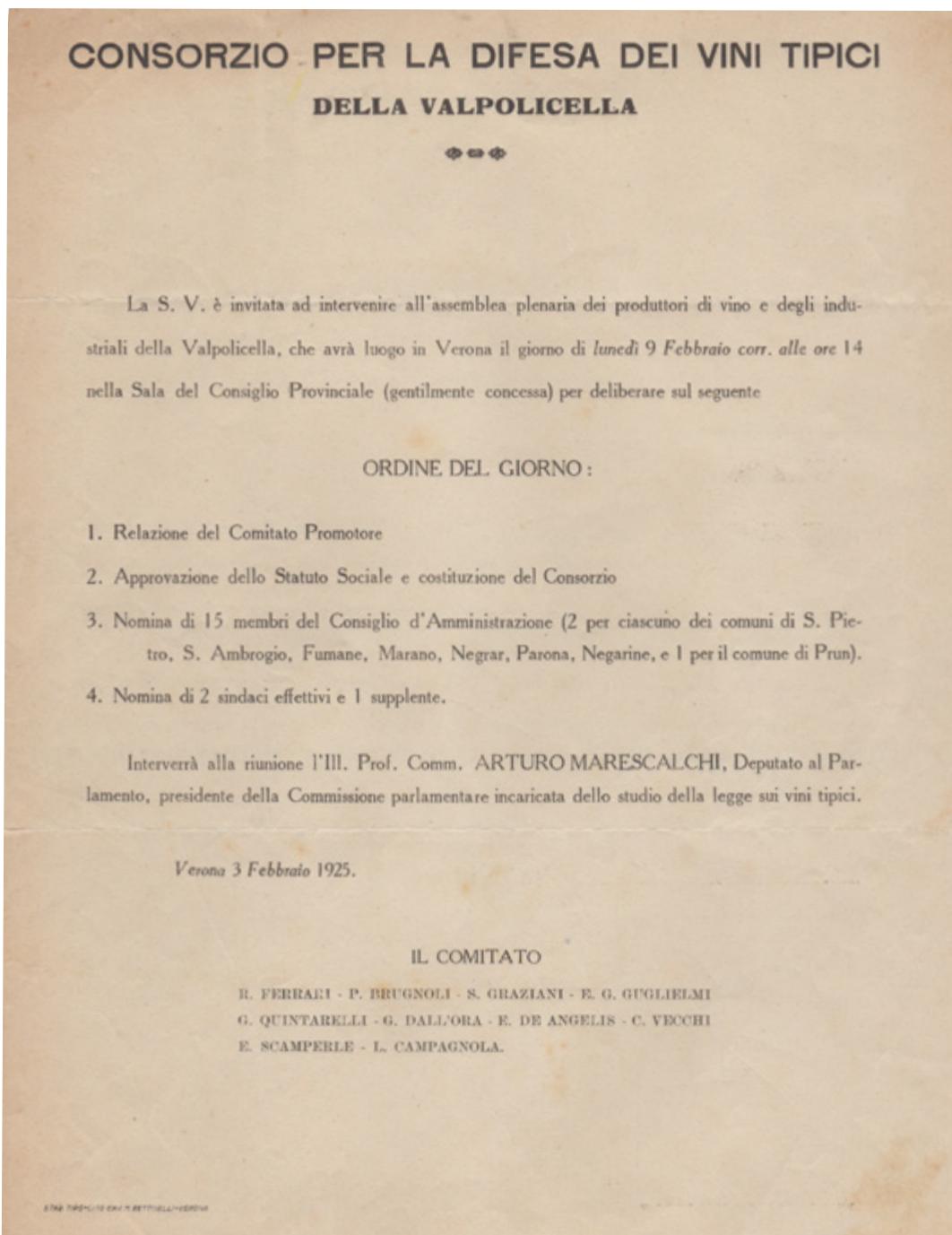


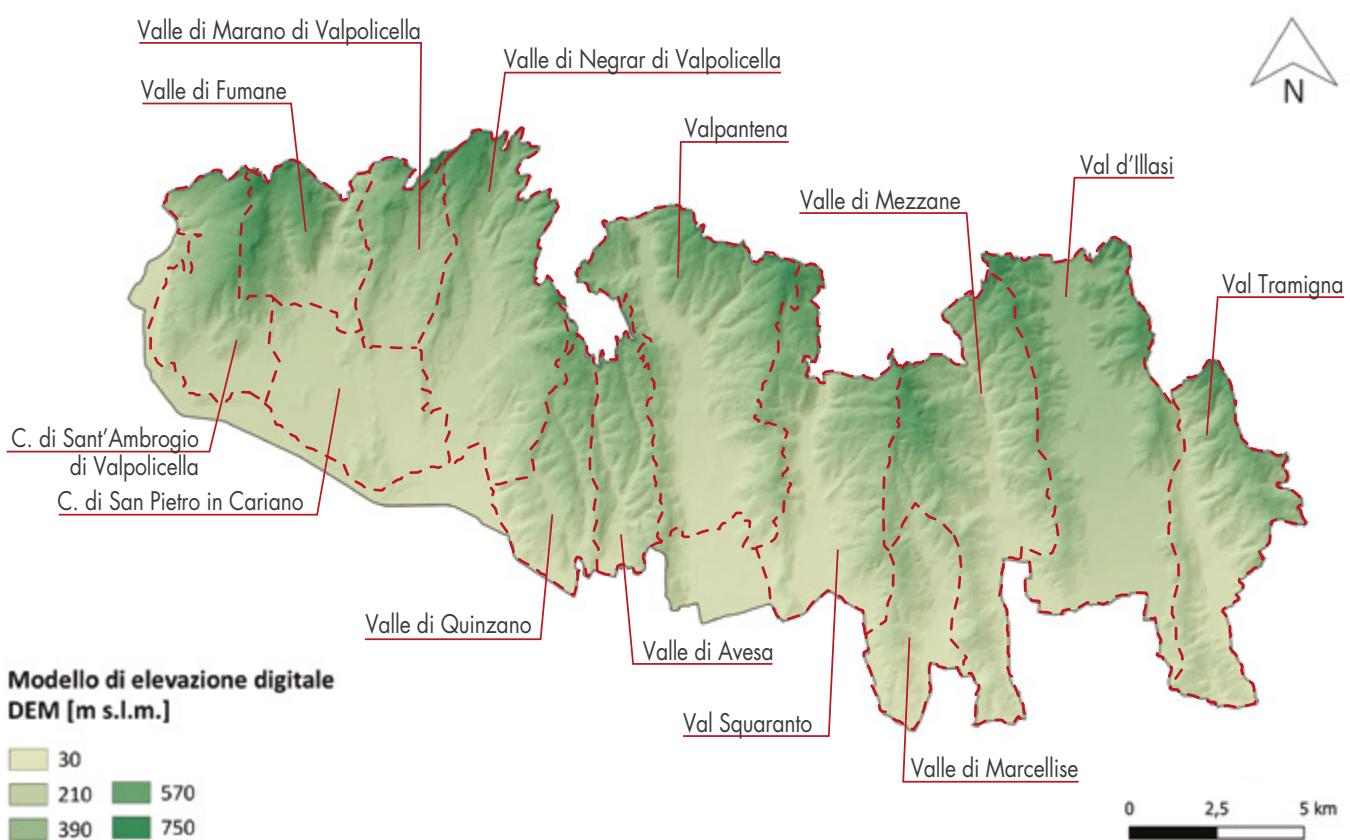
Fig. 1 > Invito di partecipazione all'assemblea plenaria per la costituzione del Consorzio (3 febbraio 1925). Si ringrazia Cantine Marchesi Fumanelli.

1 - IL TERROIR

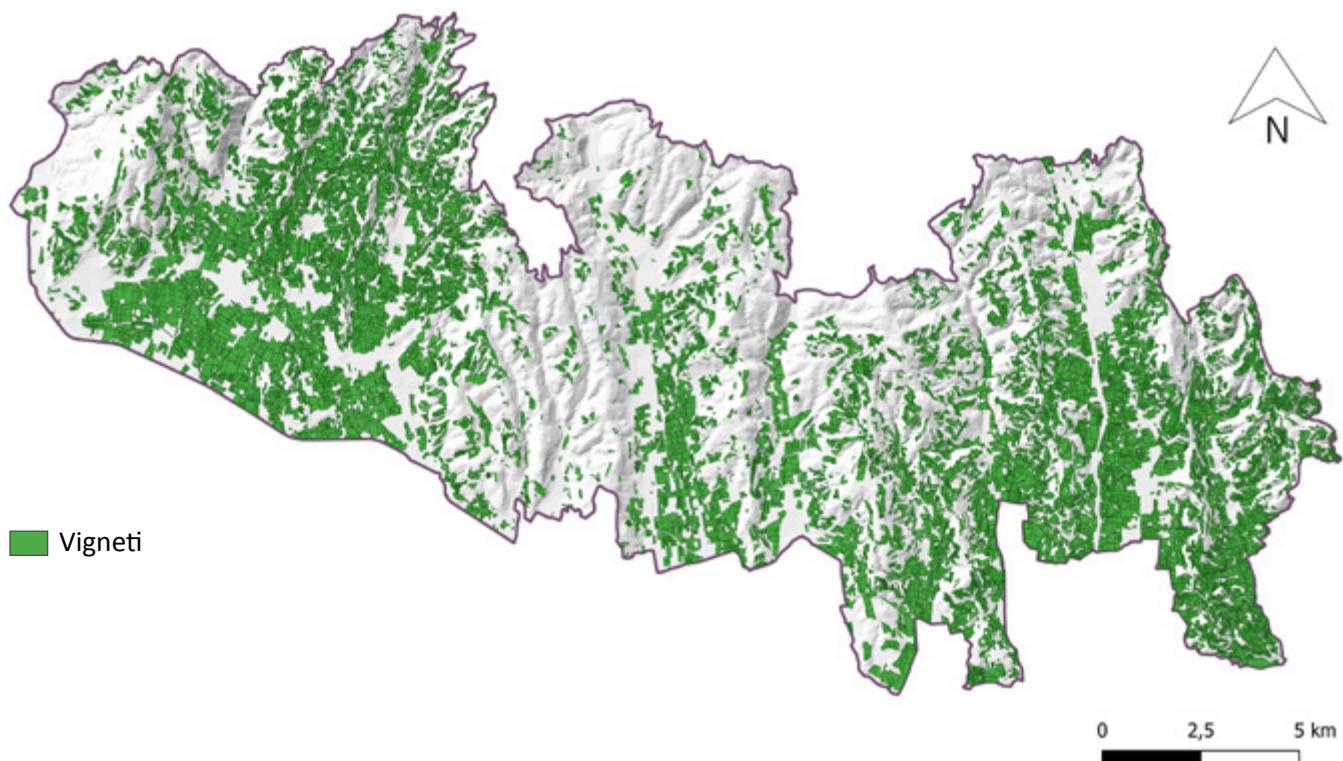
1.1 Mappa fisica



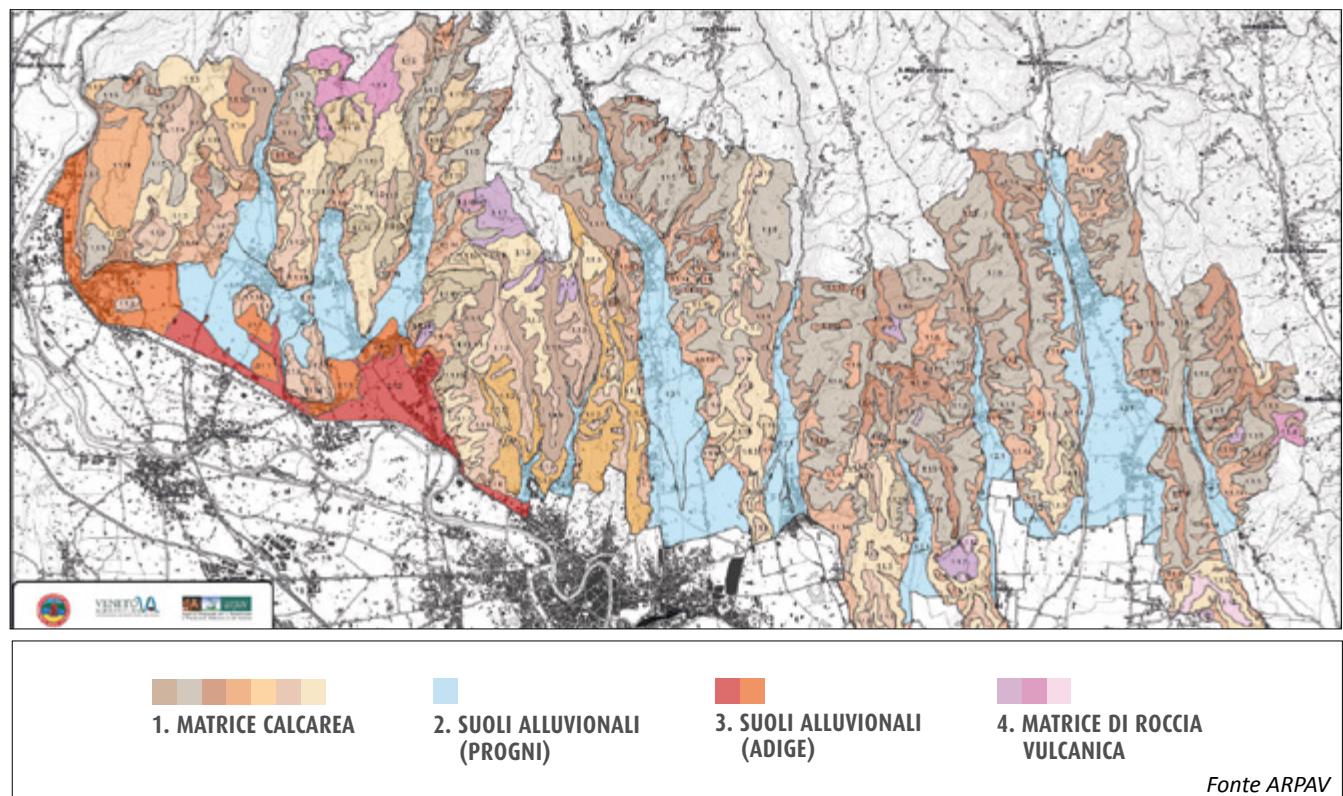
1.2 Mappa altimetrica del modello di elevazione digitale con riferimento alle vallate



1.3 Mappa disposizione vigneti DOC Valpolicella



1.4 Carta dei suoli dell'area DOC Valpolicella



1.5 Sistemi di allevamento

La Pergola (Fig. 2) ha più di 2.000 anni di storia ed è la forma d'allevamento tradizionale della Valpolicella. La chioma protegge i grappoli dal sole, mentre l'altezza evita i possibili danni di brina e umidità garantendo comunque una buona escursione termica giornaliera.



Fig. 2 > Sistema d'allevamento Pergola.

Il Guyot (Fig. 3) fu introdotto in Valpolicella attorno al 1870. Durante gli anni questo sistema d'allevamento è stato adattato alle esigenze delle varietà autoctone, ad esempio allevando il capo a frutto ad un'altezza maggiore rispetto alla norma.

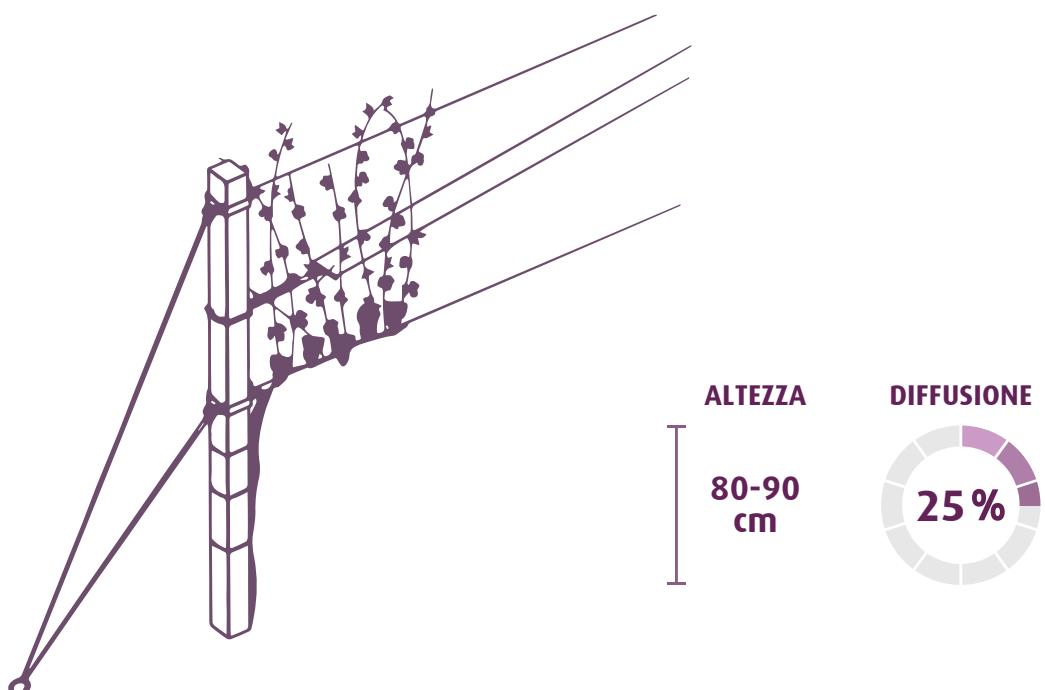


Fig. 3 > Sistema d'allevamento Guyot.

1.6 Sintesi andamento annata viticola 2024 in Valpolicella

1.6.1 Fenologia della vite

Nella tabella sottostante (Fig. 4) sono riportate le date delle fasi fenologiche di germogliamento, fioritura, invaiatura ed inizio vendemmia relative alle ultime quattro annate, a confronto con la media storica. Si può osservare come la data di germogliamento sia in leggero anticipo rispetto la media storica mentre la fioritura è risultata in linea rispetto alla media e ha mostrato una dotazione produttiva inferiore rispetto la 2023 ma comunque al di sopra delle annate 2021 e 2022, confermata all'invaiatura. Con il progredire della stagione la fenologia ha subito un rallentamento spostando la fase di invaiatura al termine della prima decade di agosto. La vendemmia è iniziata mediamente al 16 settembre, manifestando tuttavia una naturale disomogeneità fra le varie zone della denominazione, allineandosi alla media storica.

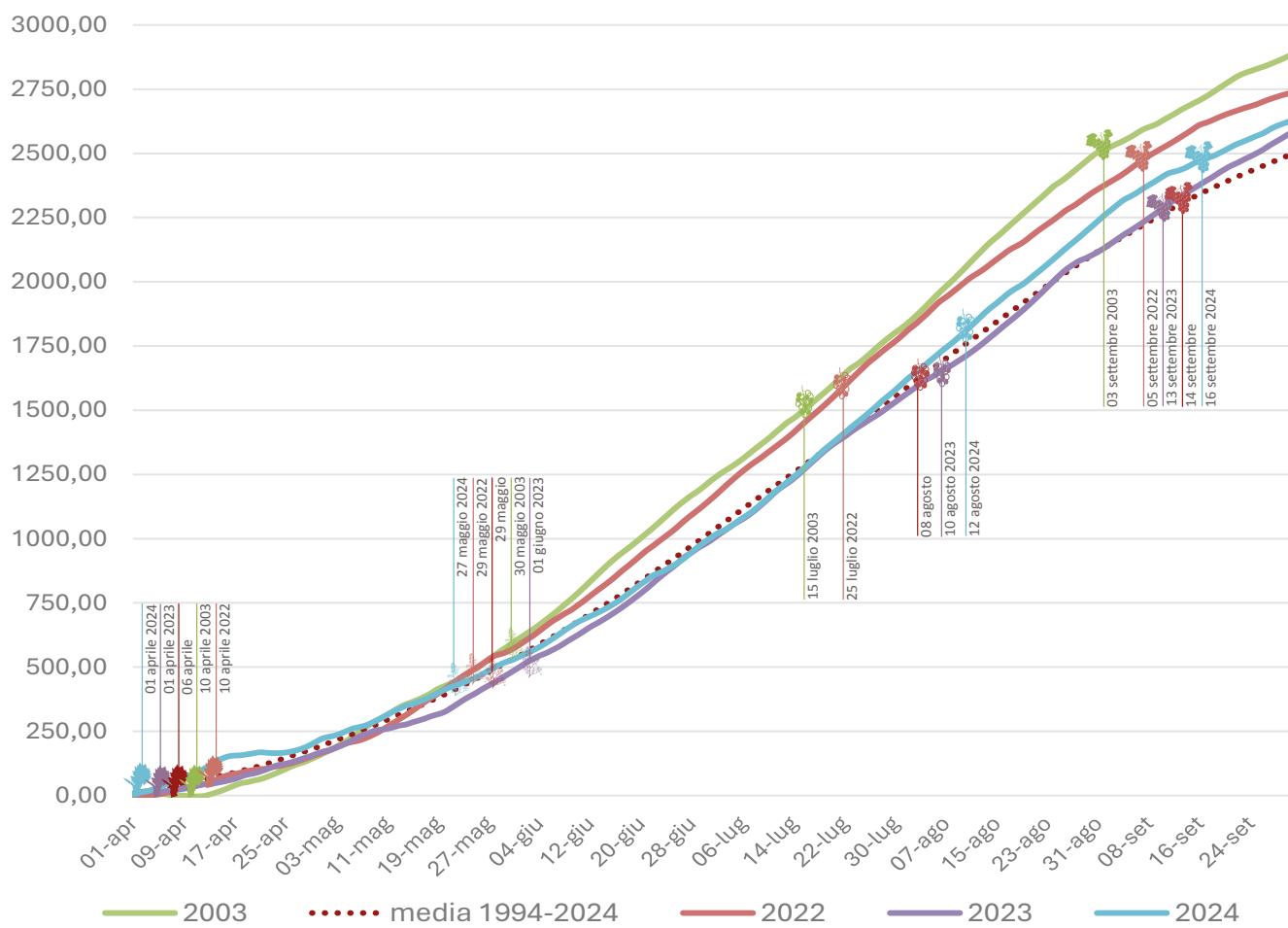


Fig. 4 > Huglin index cumulato 2003, 2022, 2023 e 2024 con particolare riferimento alle principali fasi fenologiche.

Per quanto concerne la fertilità reale 2024 media su 22 vigneti della denominazione (n° di infiorescenze su germoglio principale/n°di nodi) sono state rilevate 1.00 infiorescenze per nodo, il -18% in meno rispetto la fertilità anticipata di 1.23 infiorescenze per nodo. Per quanto riguarda l'annata 2023 la fertilità reale era stata rilevata il -12% in meno rispetto la anticipata.

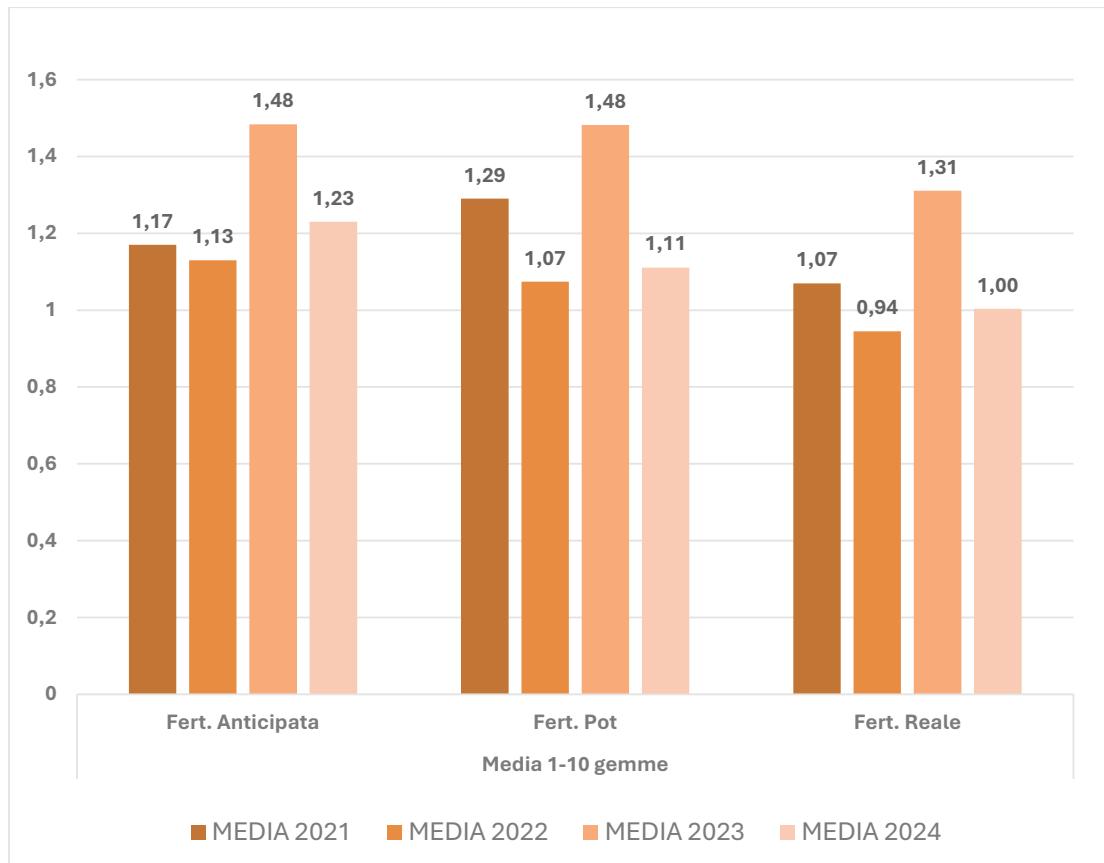


Fig. 5 > Fertilità media 2021 - 2024.

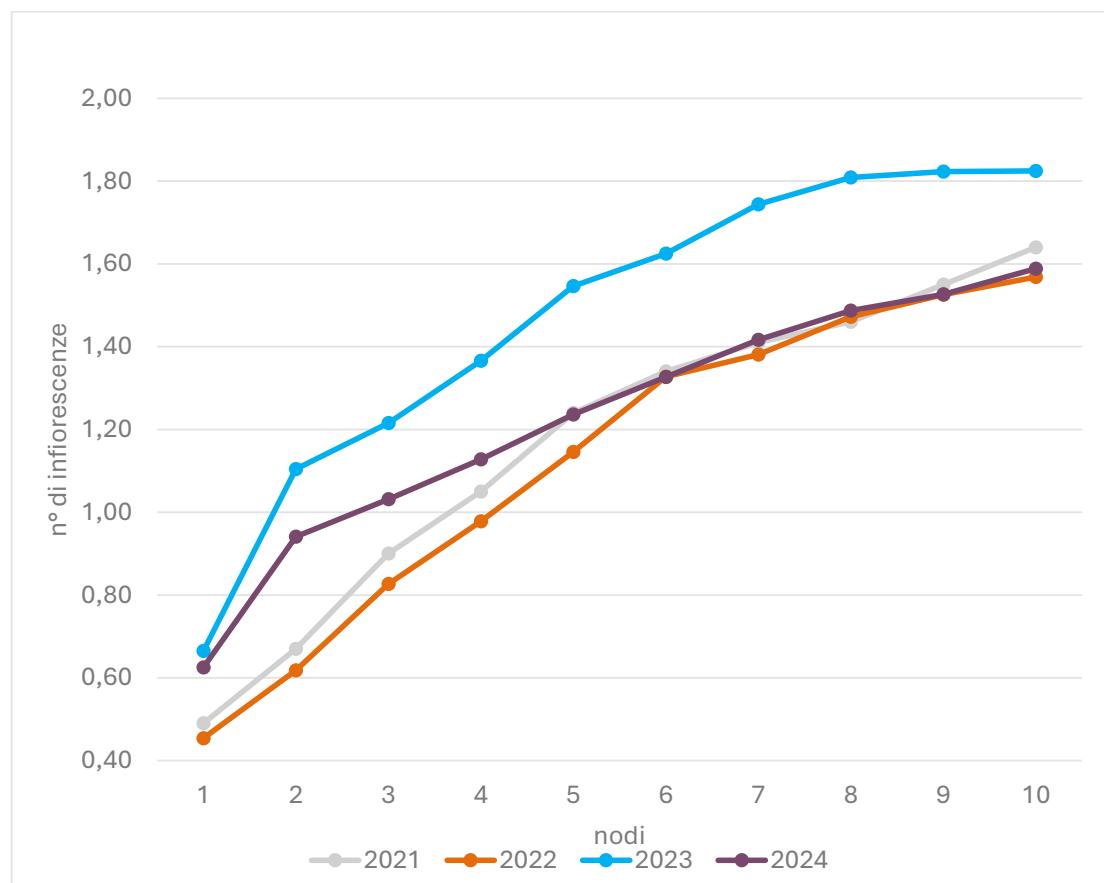


Fig. 6 > Fertilità anticipata media lungo il tralcio a.a. 2021, 2022, 2023 e 2024.

1.6.2 Andamento meteorologico e fitosanitario

Come si evince dal Grafico 1 (Fig. 7) delle temperature medie mensili, riferito alla stazione Arpav di S. Pietro in Cariano e Illasi, l'annata 2024 verrà ricordata per i mesi caldi di luglio, agosto e settembre e le abbondanti precipitazioni cumulate primaverili e dei primi mesi primaverili ed estivi. Per tutti i mesi estivi le temperature medie si sono sempre attestate al di sopra della media stagionale. Solamente per i mesi di aprile e maggio, le temperature sono state leggermente inferiori alla media.

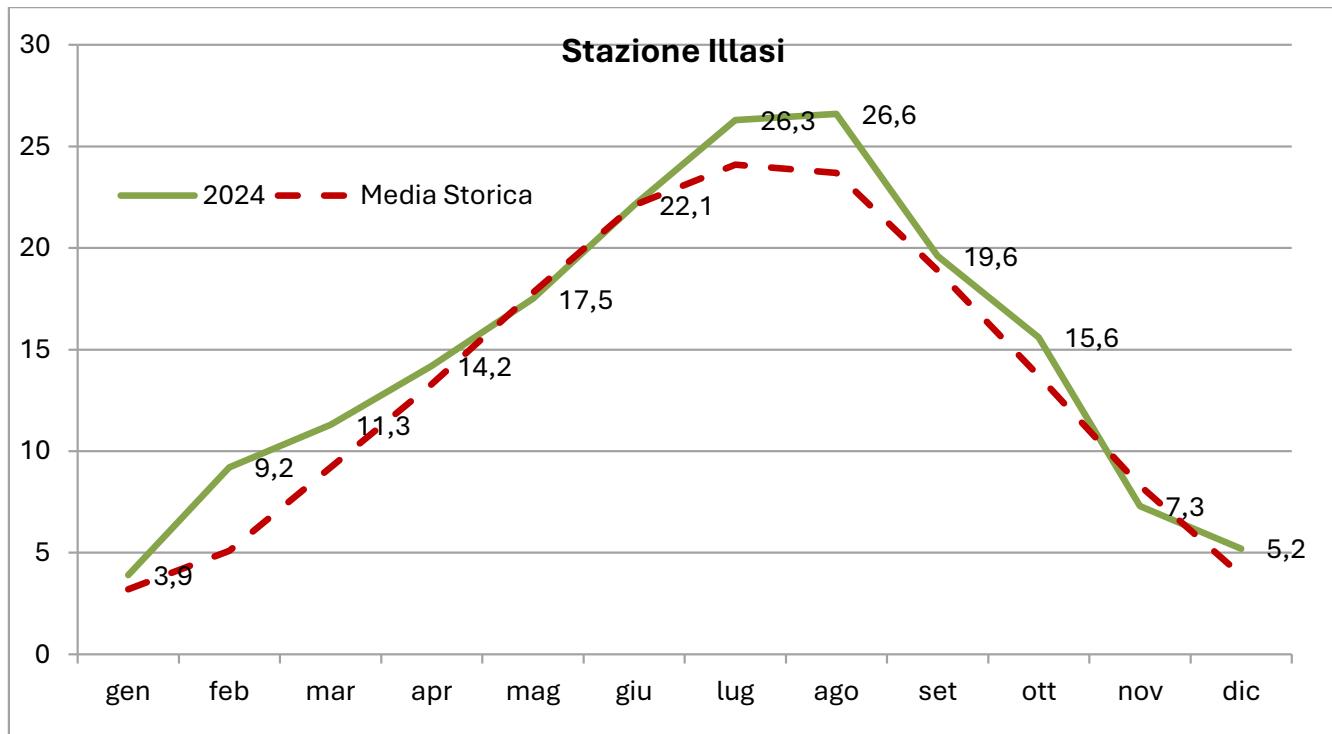
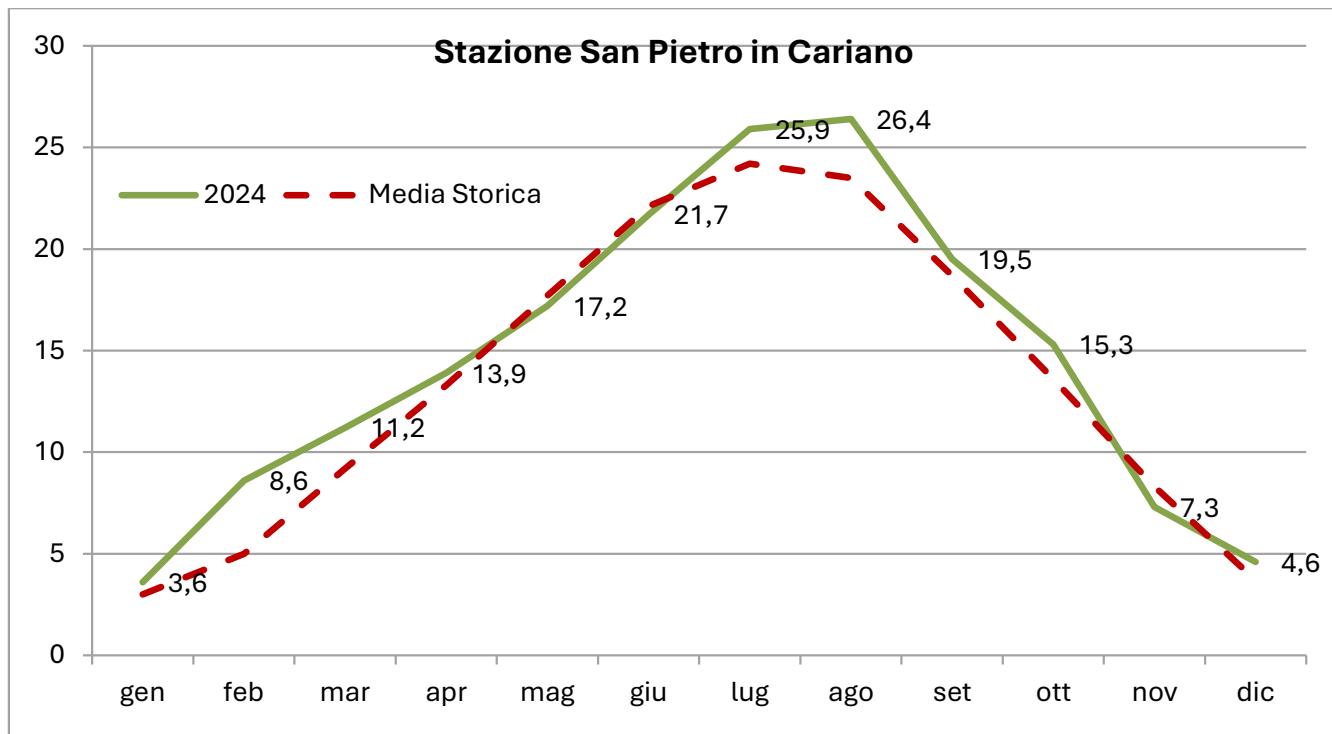


Fig. 7 > Temperatura aria a 2 m (°C) media delle medie mensili | Fonte ARPAV Centro Meteorologico di Teolo.

Anche per quanto riguarda la piovosità della annata 2024 viene confermato l'andamento anomalo con significative differenze rispetto la media storica della somma mensile delle piovosità – Grafico 8 (Fig. 8), specialmente nei mesi di maggio e settembre. Gli eventi atmosferici di maggior intensità si sono verificati nel mese di agosto durante i quali si sono verificati fenomeni grandinigeni localizzati ad intensità variabile.

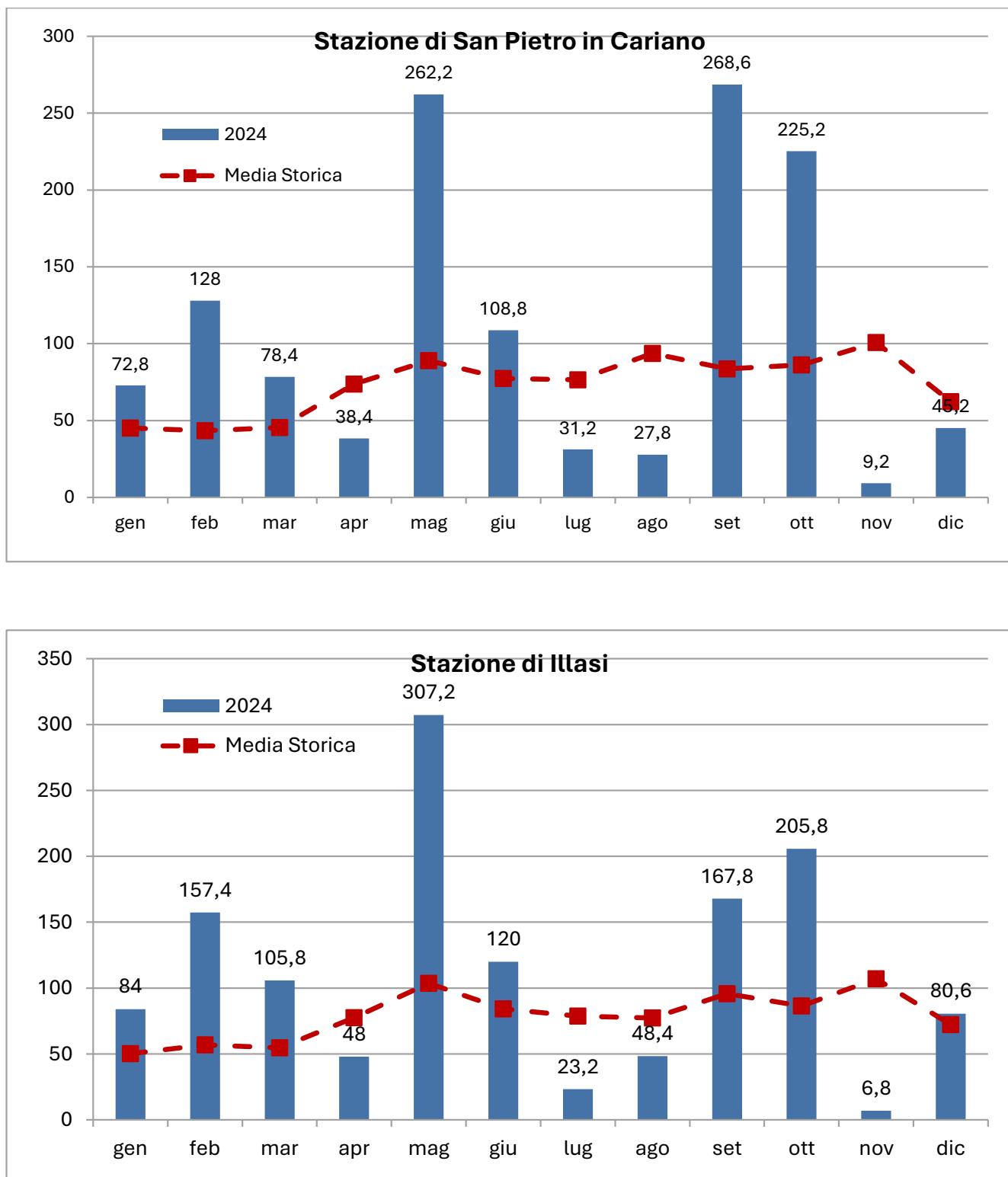


Fig. 8 > Piovosità - San Pietro in Cariano e Illasi [mm] | Fonte ARPAV Centro Meteorologico di Teolo.

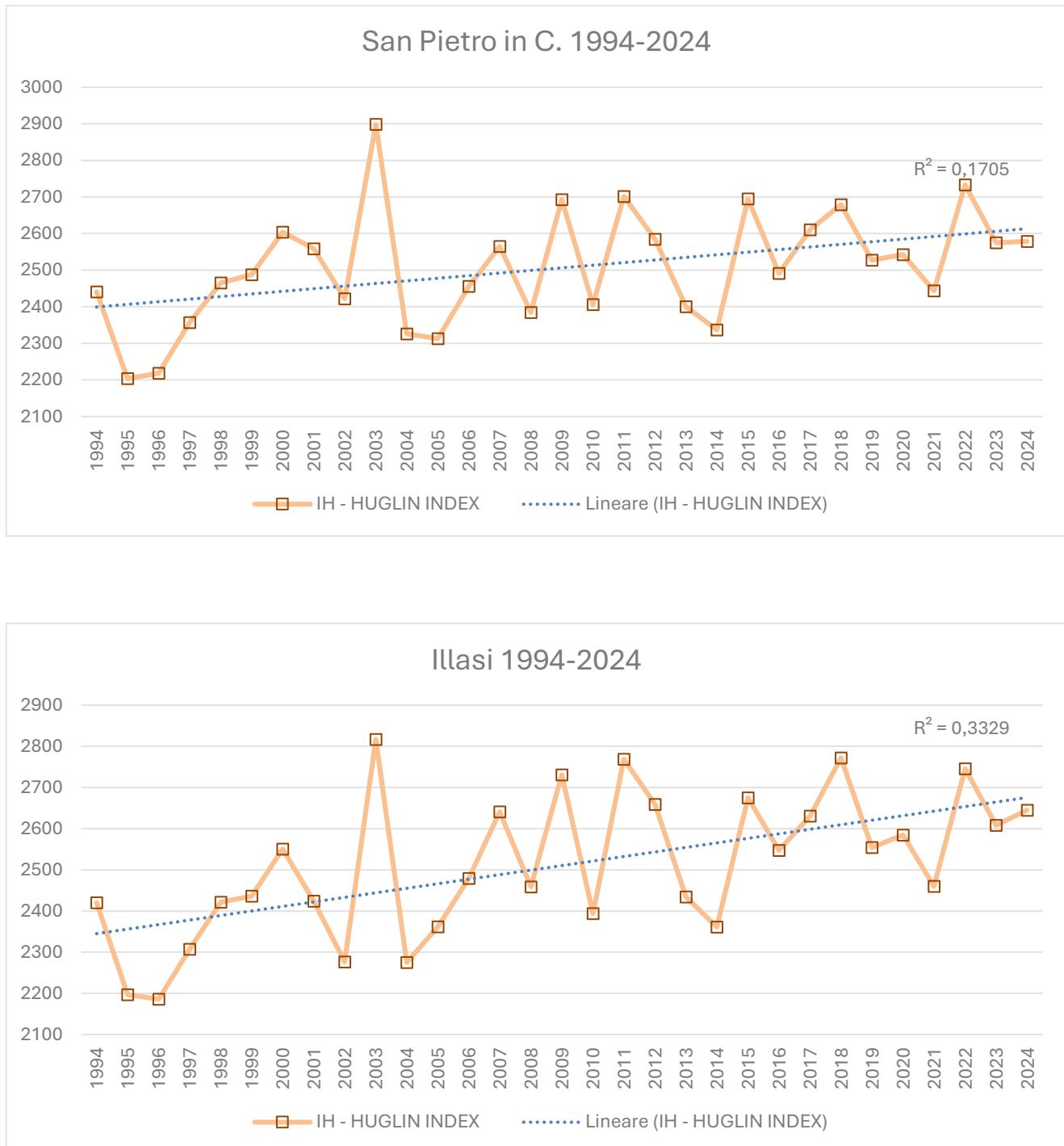


Fig. 9 > Huglin index - San Pietro in Cariano e Illasi 1994-2024 | Fonte ARPAV.

La tabella seguente schematizza l'andamento climatico della stagione viticola 2024, con il dettaglio di ogni mese, tenendo conto dell'intero areale della Valpolicella (Fig. 10).

Mese	Andamento Climatico
APRILE	Temperature di poco sopra le medie stagionali. Piovosità sotto la media con circa 40 mm cumulati e 7 giorni di pioggia per la stazione di San Pietro in C. Il germogliamento è avvenuto nei primi giorni di aprile in leggero anticipo rispetto la media, comunque, discretamente omogeneo sia all'interno del vigneto che per la medesima pianta.
MAGGIO	Piovosità ampliamente superiore alla media del periodo con circa 300 mm cumulati e 14 giorni piovosi per la stazione di Illasi, San Pietro in C. con 17 giorni piovosi e 260 mm cumulati. Le temperature medie sono state riscontrate in linea con la media storica protraendo la fioritura.
GIUGNO	Mese con 10 giorni di pioggia e precipitazioni cumulate in linea con le medie del periodo (100 mm cumulati medi) concentrate maggiormente nella terza decade. Temperature di poco superiori alla media stagionale.
LUGLIO	Mese tra i più caldi della stagione 2024, specie nella seconda decade del mese con anomalie termiche di +4.3 °C, toccando per diversi giorni massime superiori a 35°C.
AGOSTO	Mese più caldo del 2024, con temperature medie ben al di sopra della media stagionale. IN particolare, nell'ultima decade di agosto è stato registrato uno scostamento dalla media di +4.8°C per la stazione di San Pietro in C. Nel mese di agosto sono stati inoltre registrati fenomeni grandinigeni localizzati di media entità.
SETTEMBRE	Mese nel complesso con piovosità importanti, specie nella zona ovest della denominazione. San Pietro in Cariano, nella prima decade del mese ha fatto registrare 220 mm piovosi contro i 160 di Illasi. Temperature medie al di sopra delle medie del periodo, specie per la prima decade (+3.3°C). Vendemmia in linea con le medie storiche della denominazione.

Fig. 10 > Andamento climatico della stagione viticola 2024.

Dal punto di vista fitosanitario l'annata 2024, come la 2023, è stata difficoltosa in quanto le condizioni meteoclimatiche avverse hanno favorito i patogeni principali della vite. In particolar modo la Peronospora (*Plasmopara viticola*) ha fatto la sua comparsa fin dalle prime settimane di maggio, richiedendo interventi costanti e mirati per tutta la stagione, preoccupando, in particolare, nel mese di luglio in cui ci sono state frequenti segnalazioni di attacchi su grappolo. Anche l'oidio (*Erysiphe necator*) si è presentato in modo diffuso sia in collina che in pianura, anche nelle zone notoriamente non interessate dal patogeno. I viticoltori in regime biologico hanno dovuto affrontare delle difficoltà maggiori per preservare la qualità e la quantità delle produzioni. A fine agosto sono state registrate discrete presenze di Botrite (*Botrytis cinerea*) e di sviluppo di marciumi dovuti alle importanti precipitazioni di agosto che hanno necessitato interventi precisi e cure agronomiche aggiuntive.

Per quanto riguarda i fitofagi principali come Tignoletta, Tignola e cocciniglie si è assistito ad uno sviluppo particolarmente rallentato ed inibito replicando l'andamento degli ultimi anni probabilmente a seguito di una tendenza meteoclimatica altalenante. Per quanto riguarda il cicadellide Erasmoneura (=*Erythroneura*) vulnerata è stato sempre efficacemente gestito tranne in alcuni sporadici casi di vigneti gestiti a difesa biologica. Da segnalare in lieve ripresa le catture di *Scaphoideus titanus*, vettore del fitoplasma della flavescenza dorata – FD. Stabili le segnalazioni di manifestazioni di fitoplasmosi ascrivibili a giallumi della vite anche su varietà a bacca rossa notoriamente meno suscettibili. Crescente, anno dopo anno, la manifestazione del complesso del Mal dell'esca. È stato provato che i fattori climatici, come ad esempio l'elevata piovosità estiva, alternata a periodi di siccità, oppure all'intervento di avversità come la grandine, sembrano accentuare la comparsa dei sintomi e l'incidenza di danno economico della patologia. Da segnalare in aumento, fisiopatie ascrivibili a stress termici

radiativi con scottature e disidratazione degli acini in pianta dovute probabilmente a temperature sempre più elevate, stress idrici medio severi ed esposizione dei grappoli al sole (specie in vigneti con parete fogliare danneggiata).

1.6.3 Maturazione delle uve

Anche quest'anno, stando alle analisi delle uve effettuate emerge una certa difformità dello stato di maturazione a seconda delle zone prese in esame. Come di consueto il Consorzio ha effettuato campionamenti su varietà Corvina in 14 vigneti campione di seguito indicati in Fig. 11 e rappresentativi di diverse aree, altitudini, esposizioni e forme di allevamento.

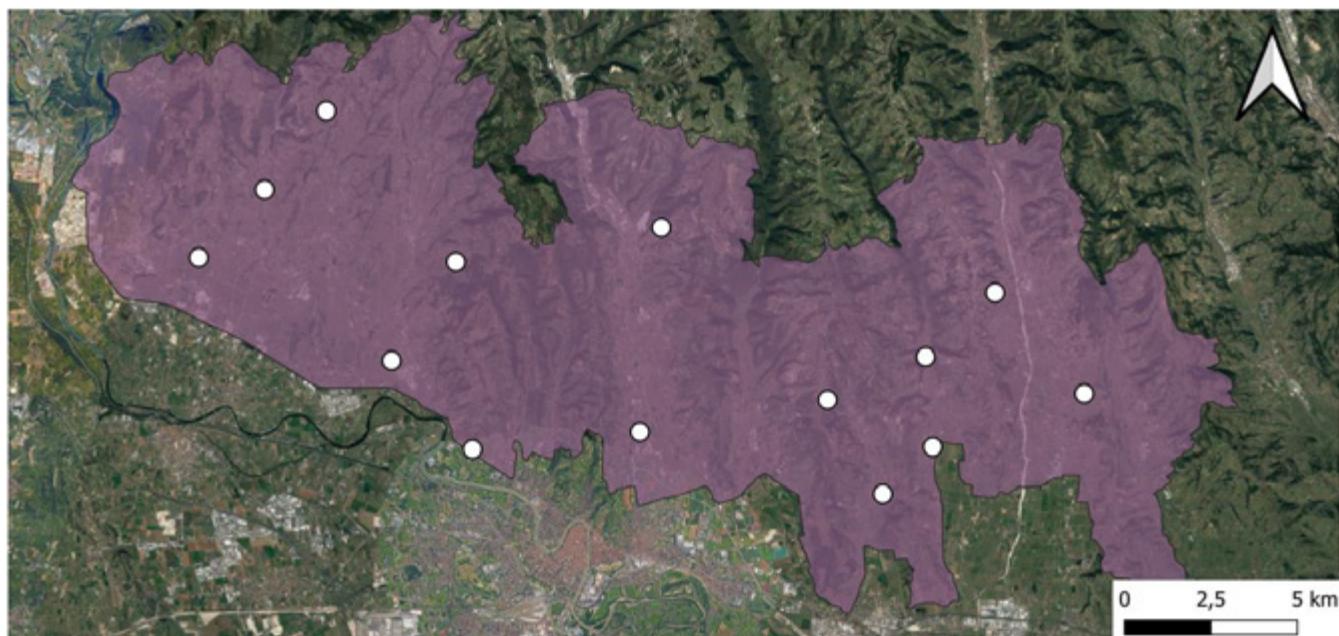


Fig. 11 > Punti di campionamento, annata 2024.

Anche quest'anno, stando alle analisi delle uve effettuate emerge una certa difformità dello stato di maturazione a seconda delle zone prese in esame. Come di consueto il Consorzio ha effettuato campionamenti settimanali su varietà Corvina in 14 vigneti campione di seguito indicati in Figura 1 e rappresentativi di diverse aree, altitudini, esposizioni e forme di allevamento distribuiti in tutto l'areale Valpolicella.

Uno dei principali parametri presi in esame è ovviamente il grado °BABO. Sono stati riscontrati al 10 settembre valori compresi in un ampio range fra 13.43 e 18.45, con una media di 16.2 superiore al 2020, 2021 e 2023, inferiore al 2022.

Anche per quanto riguarda l'acidità totale è stata riscontrata una certa diversità a seconda delle zone, con valori ovviamente più alti in collina. Al 10 settembre sono stati rilevati valori compresi fra 8.75 e 3.25g/l, con una media (6.0 g/l) di poco superiore rispetto al 2022, annata notoriamente molto calda e precoce. Per quanto riguarda gli antociani, si riscontrano valori buoni, con una media di 260.3 mg/l in linea con quelle degli anni precedenti. Rapportando i valori riscontrati relativi al potenziale totale con gli antociani estratti a pH 3,2 si può calcolare l'estraibilità, che mediamente è superiore alle annate precedenti (49%), avvicinandosi alla 2019. Peso medio acino rilevato per la varietà corvina è stato di 2,46 g, maggiore rispetto al 2021, 2022 e 2023 e in linea con la 2020.

La data di inizio vendemmia si è collocata a cavallo della seconda decade di settembre, leggermente in ritardo rispetto la media storica manifestando, come già evidenziato nel primo paragrafo, una disomogeneità tra i vigneti della denominazione.

2 - LA PRODUZIONE

2.1 Il vigneto Valpolicella

2.1.1 Trend superfici rivendicate 1972-2024

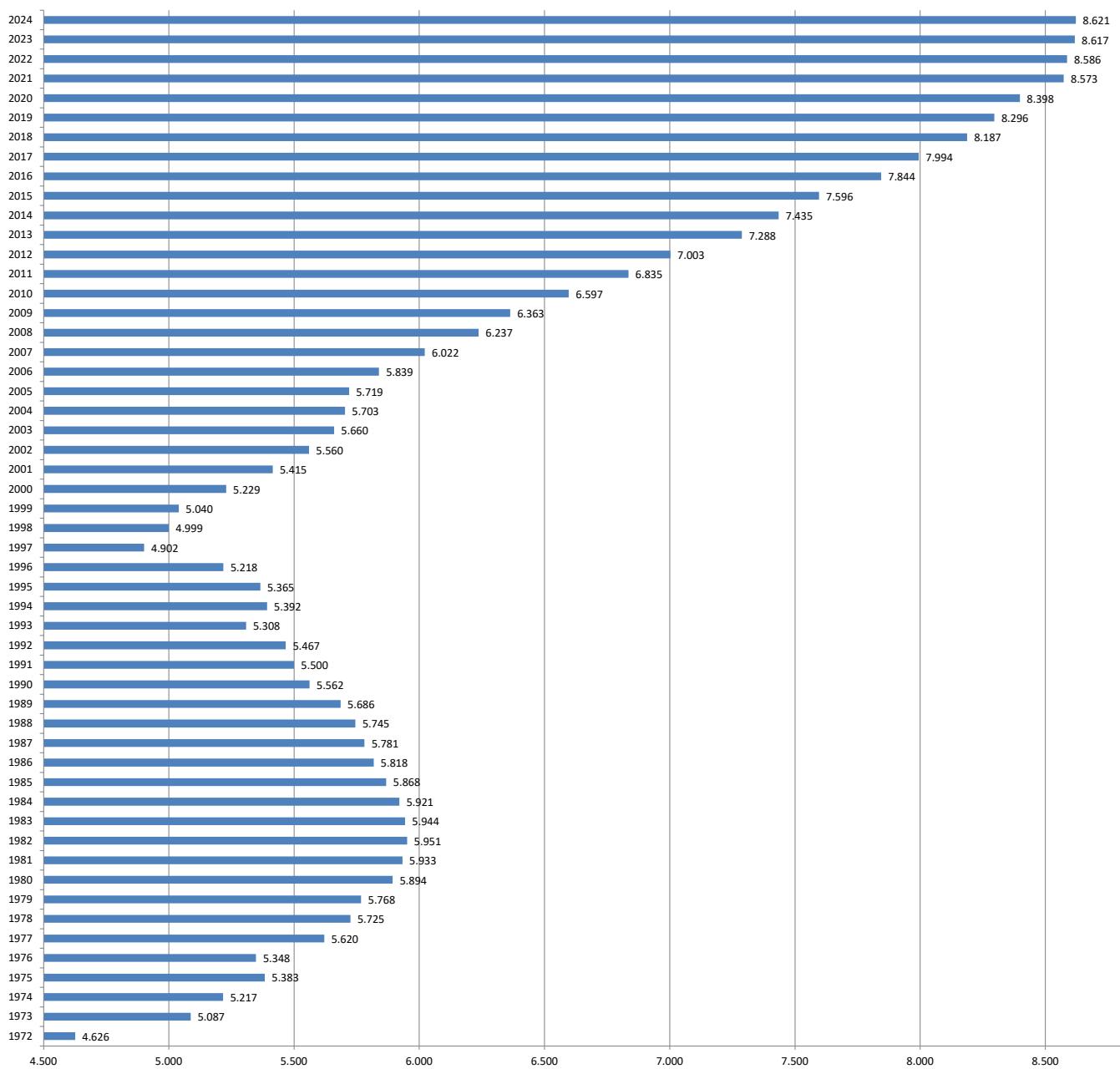


Fig. 12 > Ettari rivendicati in Valpolicella 1972-2024 | Fonte: Consorzio, Regione Veneto - AVEPA.

2.1.2 Superfici rivendicate 2024 divise per comune

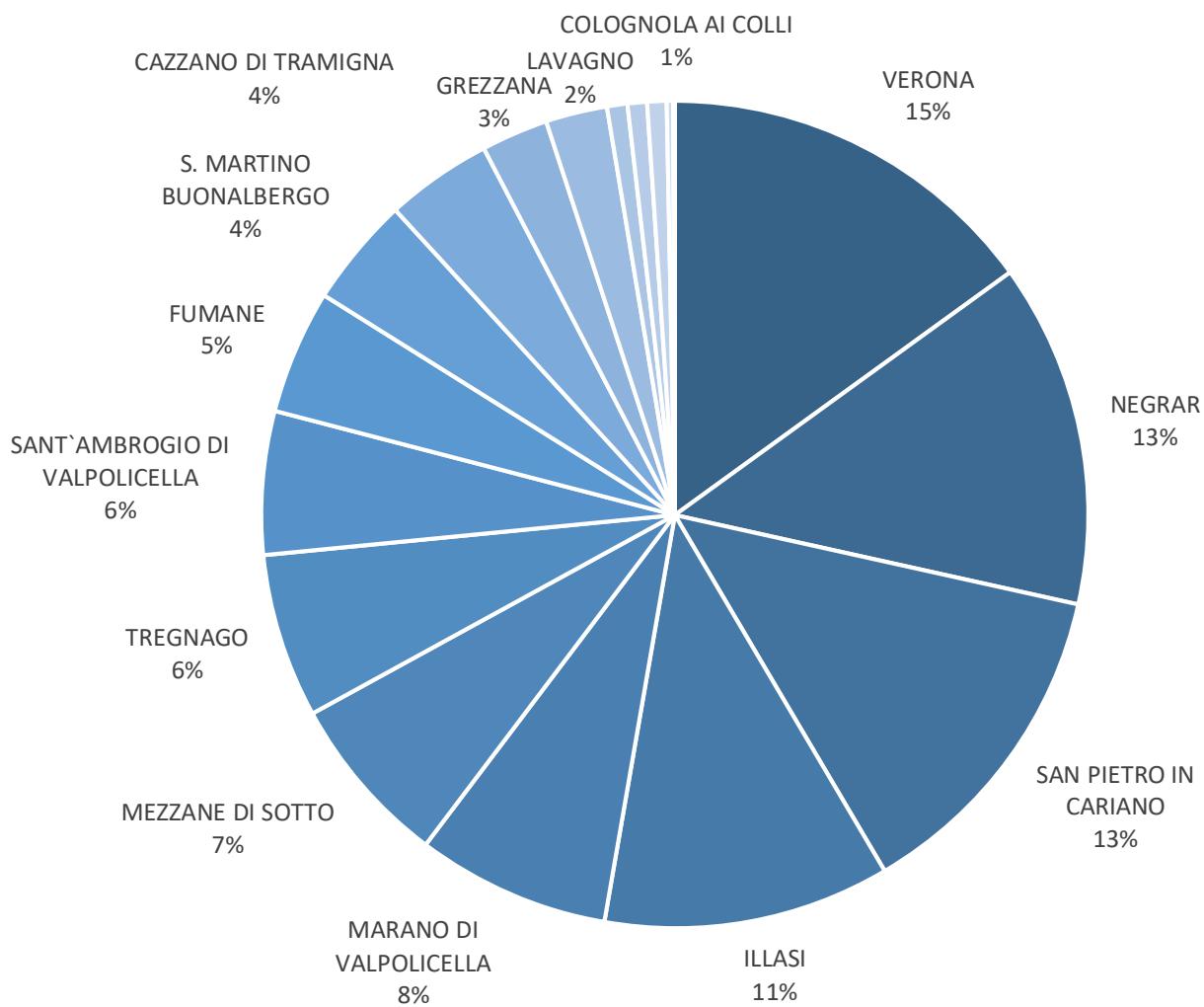


Fig. 13 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2024 divisi per Comune | Fonte: Regione Veneto – Schedario Viticolo - AVEPA.

2.1.3 Superfici rivendicate 2024 divise per sottozona

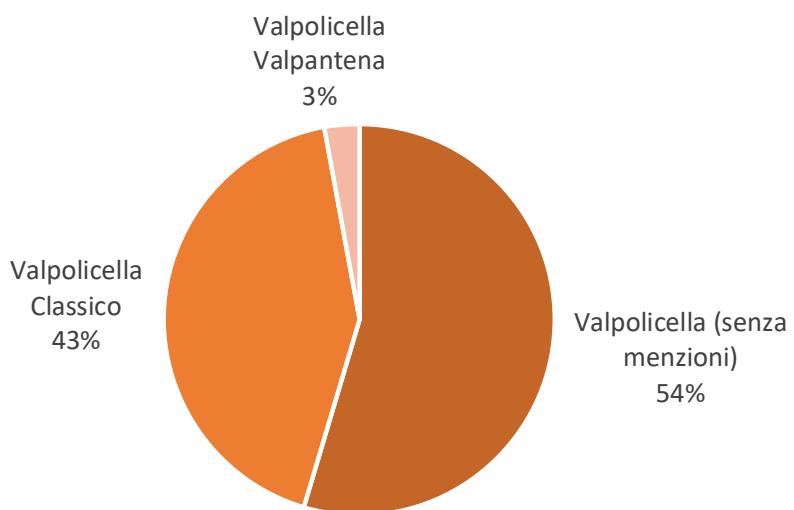


Fig. 14 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2024 divisi per sottozona | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

2.1.4 Superfici rivendicate 2024 divise per varietà

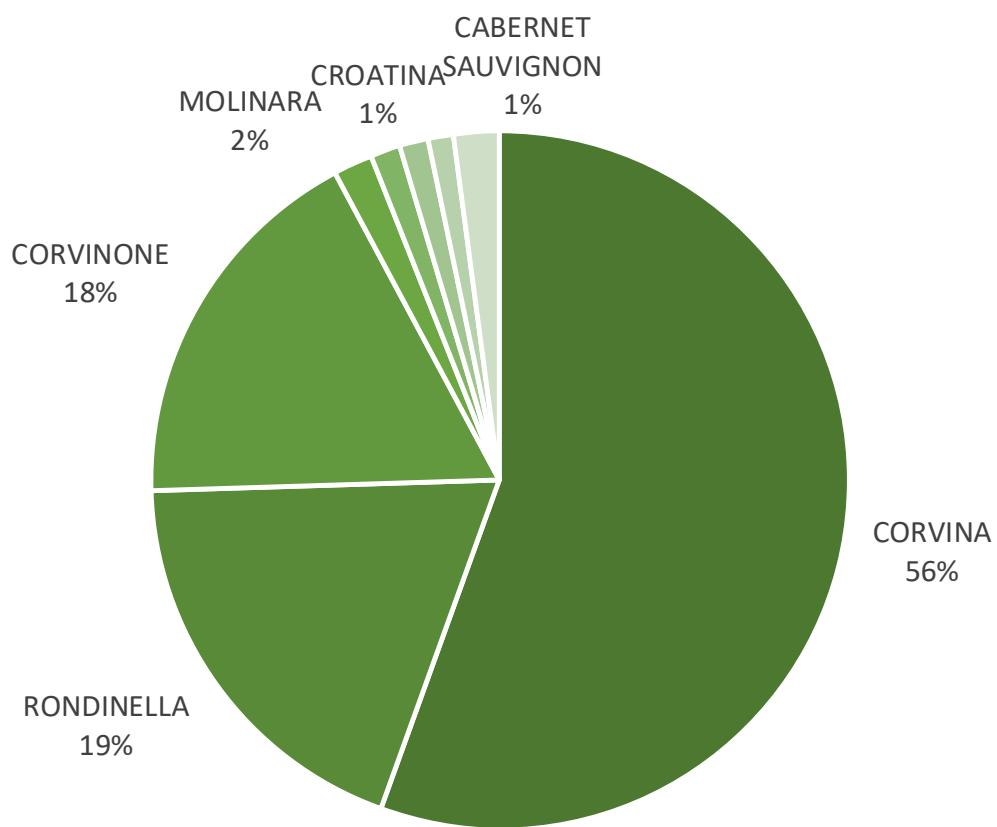


Fig. 15 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2024 divisi per varietà | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

2.2 La produzione di uva

2.2.1 Trend uva totale e a riposo 1972-2024

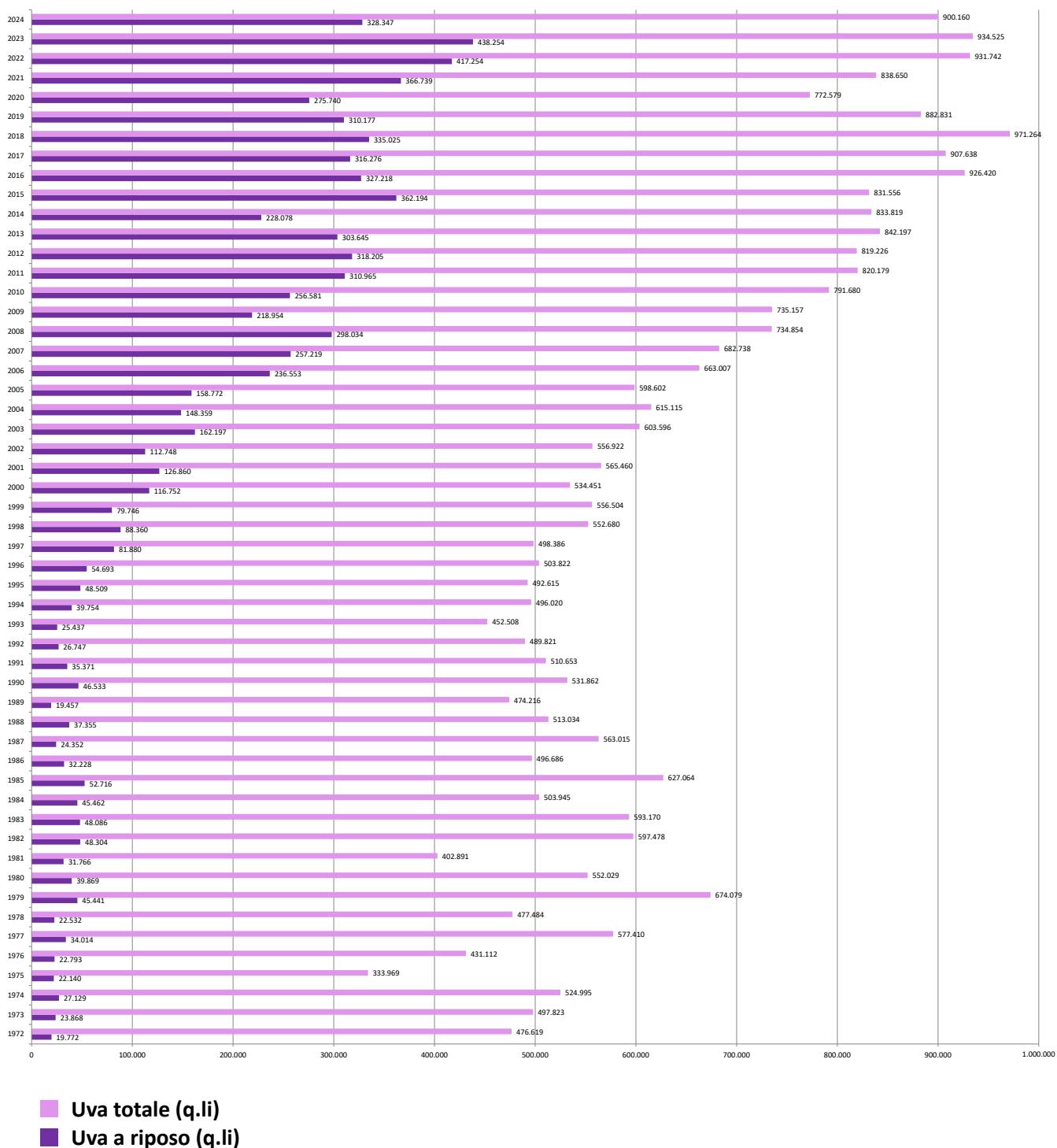


Fig. 16 > Produzione di uva in Valpolicella 1972-2024, con il dettaglio dell'uva messa a riposo e la produzione totale per ogni annata | Fonte: Consorzio, Regione Veneto.

2.2.2 Confronto superficie e produzione uva (2014-2024)

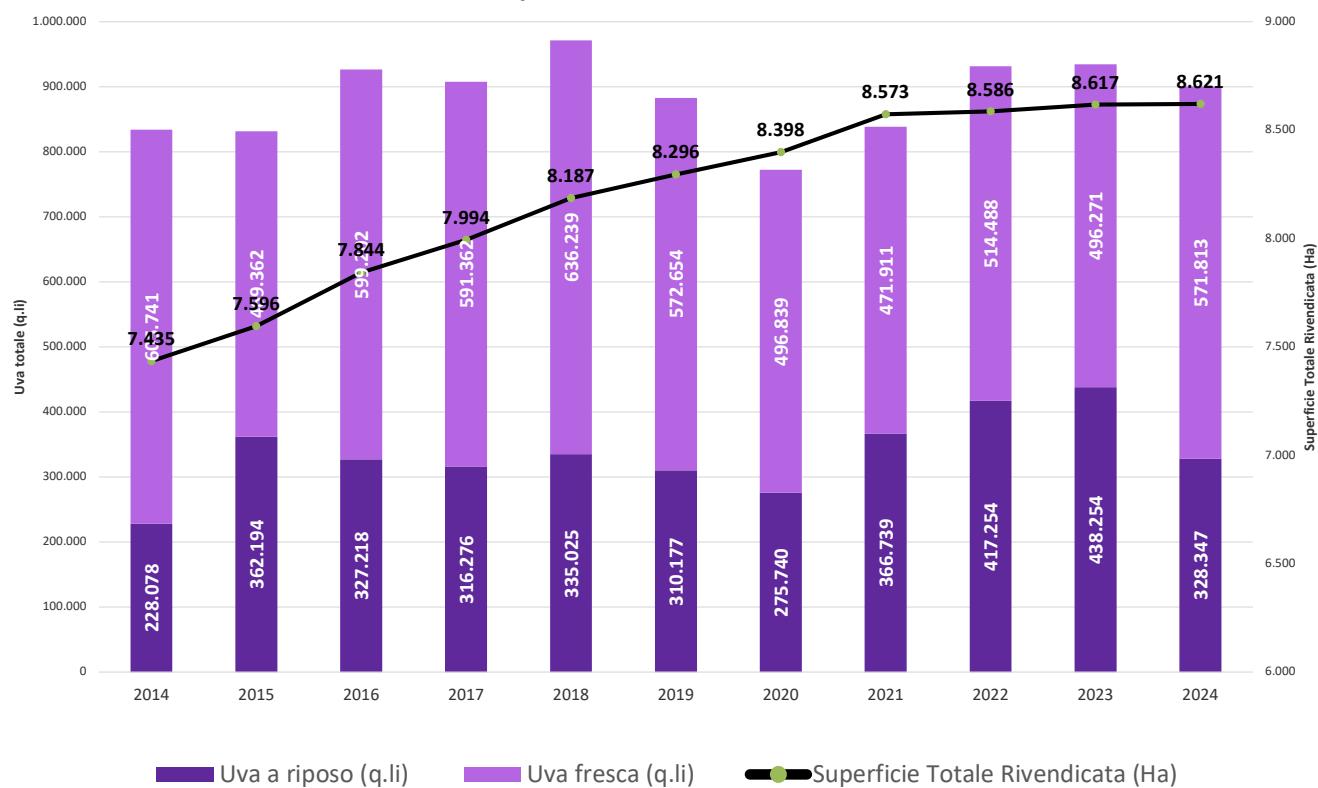


Fig. 17 > Confronto fra l'andamento degli ettari rivendicati in Valpolicella e la produzione di uva (divisa in percentuale fra uva fresca e uva a riposo) dal 2014 al 2024 | Fonte: Regione Veneto - AVEPA.

2.3 Produzione vino

2.3.1 Trend imbottigliamento 2005-2024

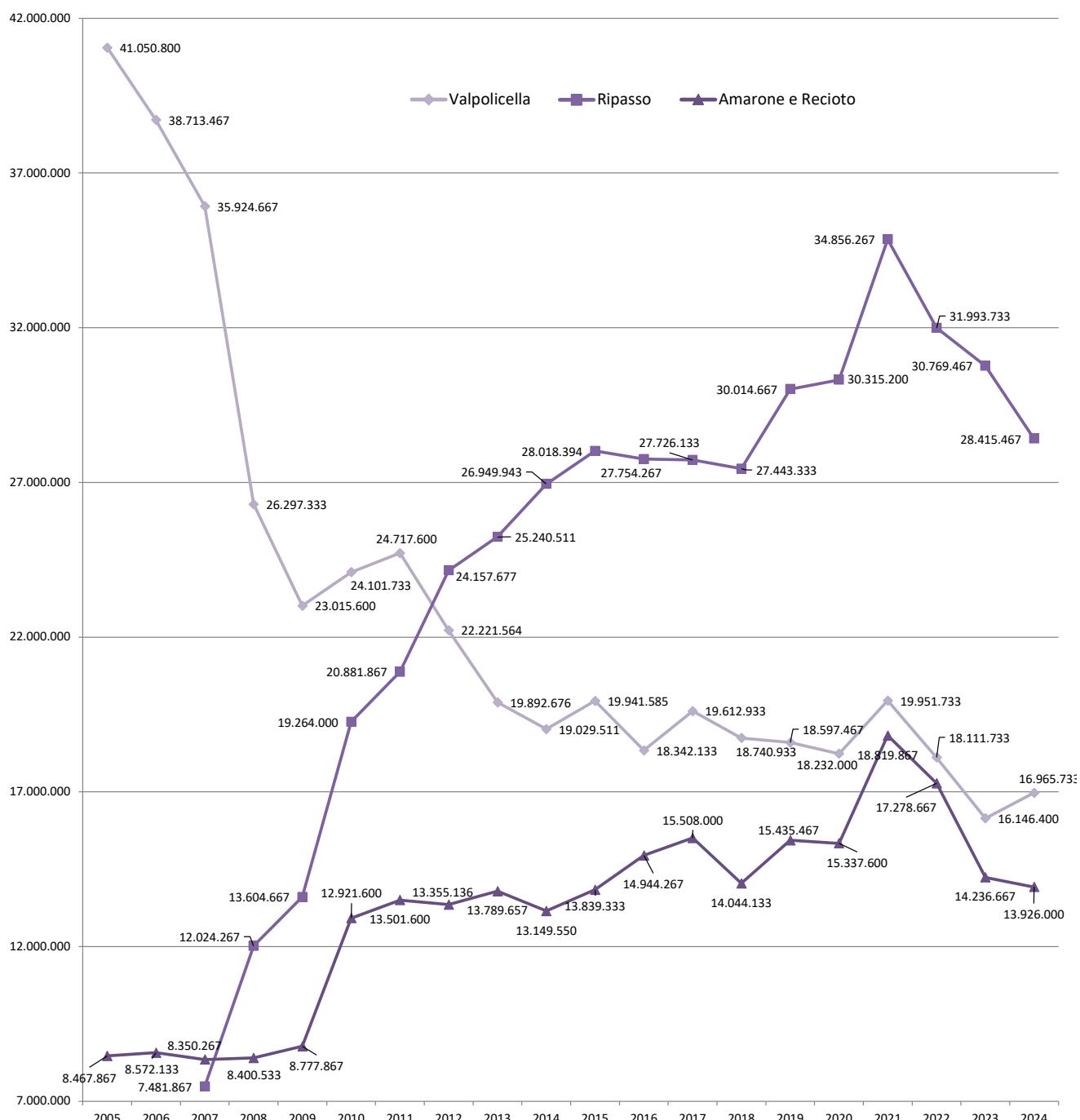


Fig. 18 > Trend degli imbottigliamenti cumulativi in bottiglie di Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone e Recioto della Valpolicella, riferito alla totalità di ogni anno solare | Fonte: Siquiria spa, estrazione inizio gennaio anno successivo.

2.3.2 Segmentazione filiera Valpolicella 2024

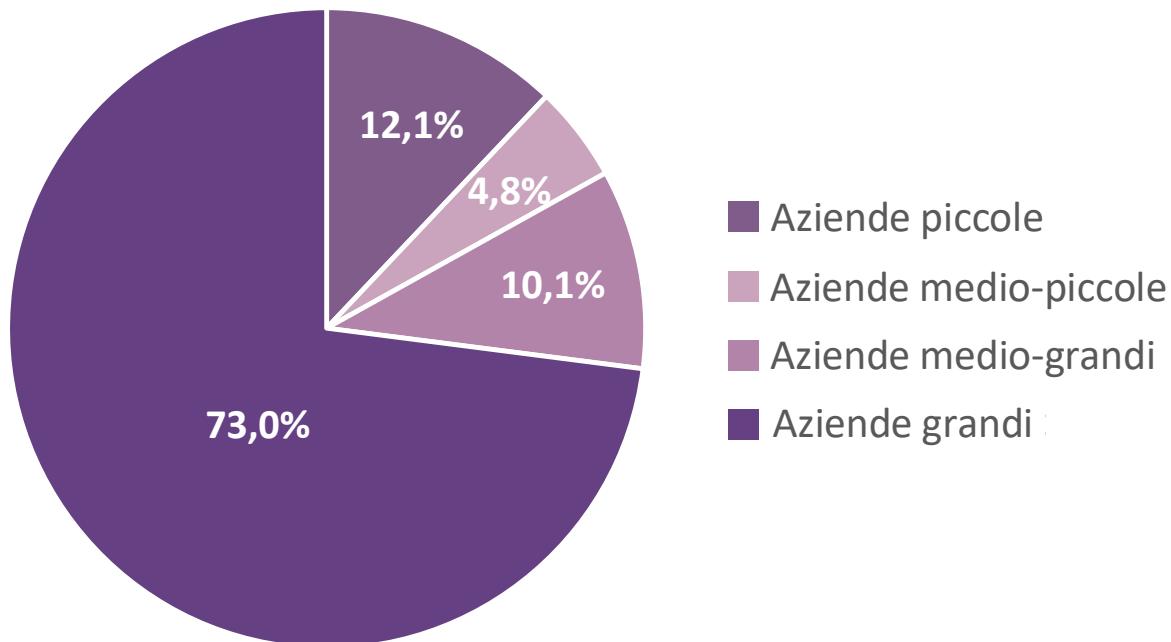


Fig. 19 > Suddivisione dell’imbottigliato complessivo dell’anno solare 2024 per tipologia di azienda.
Elaborazione dati Siquiria spa.

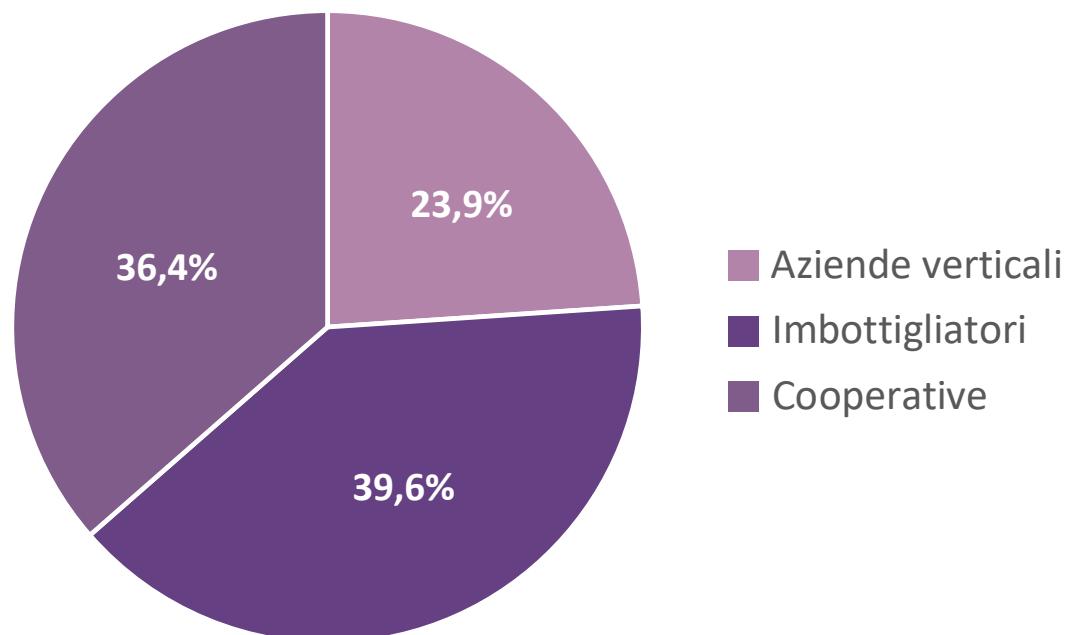


Fig. 20 > Suddivisione dell’imbottigliato complessivo dell’anno solare 2024 per categoria di azienda.
Elaborazione dati Siquiria spa.

2.3.3 Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2024 con dettaglio per denominazione

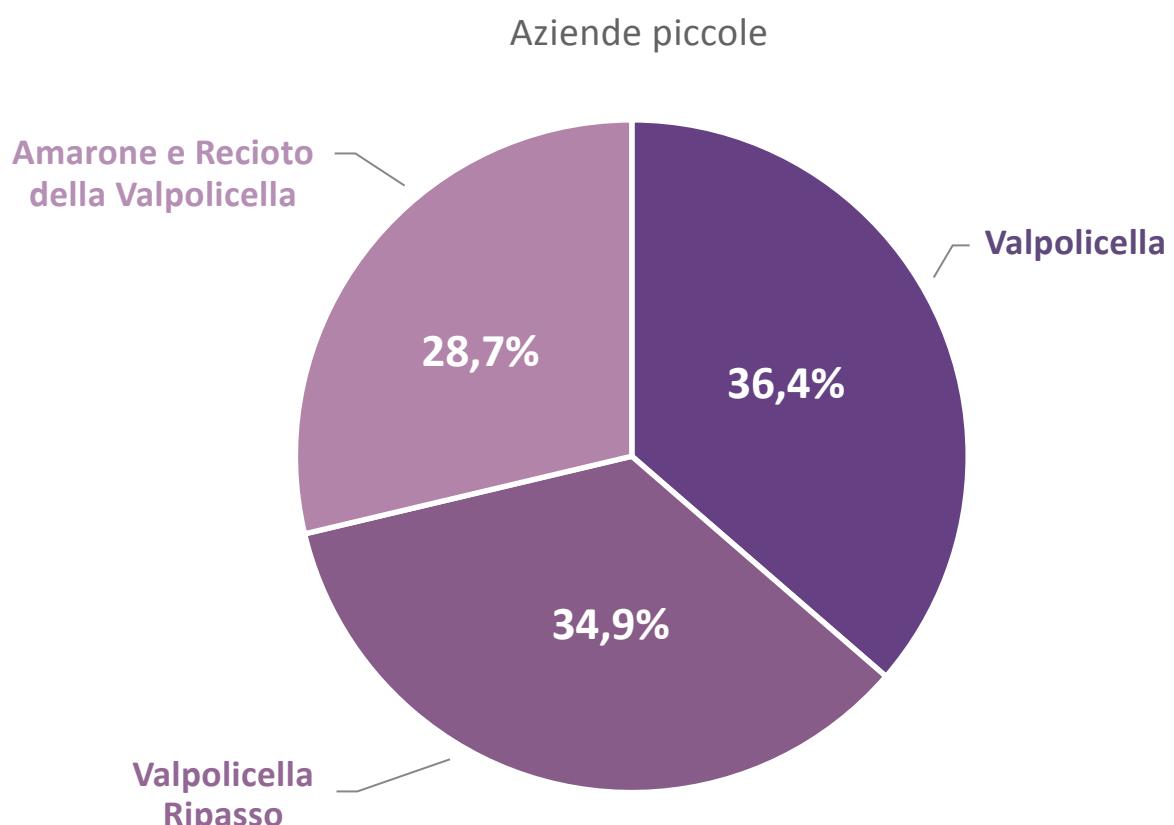


Fig. 21 > Elaborazione dati Siquiria spa.

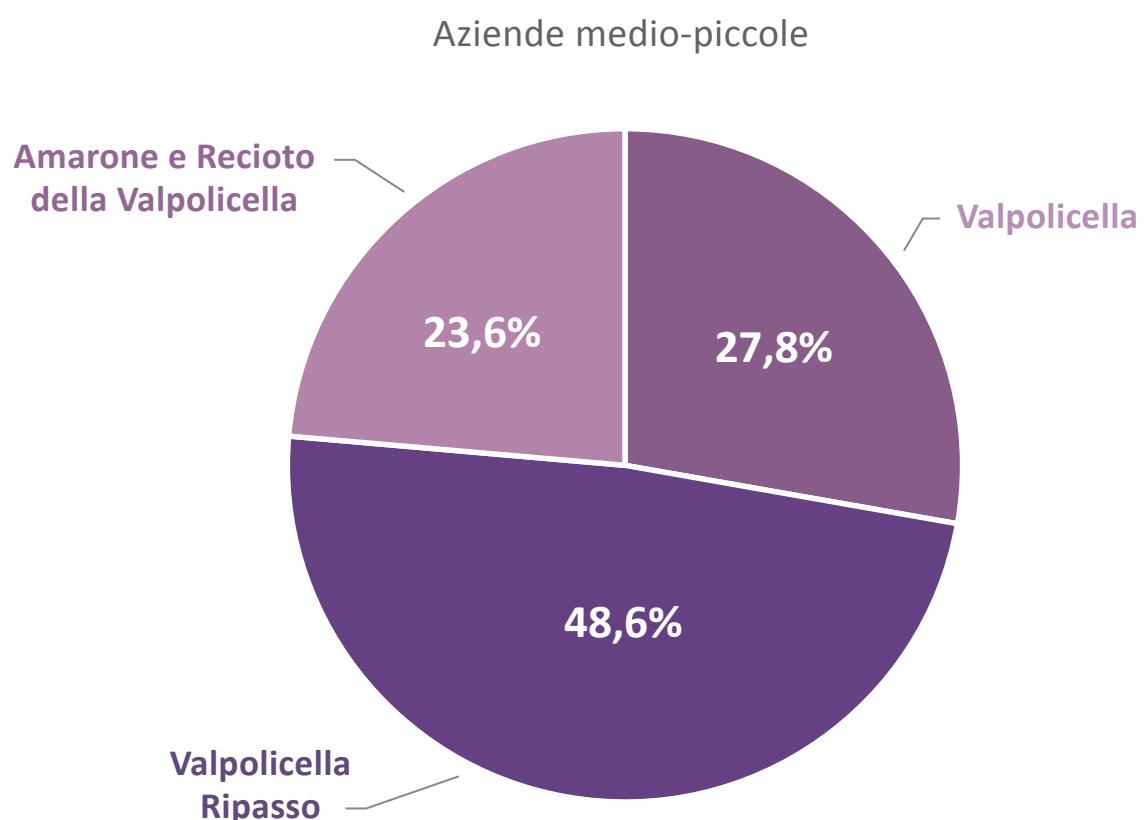


Fig. 22 > Elaborazione dati Siquiria spa.

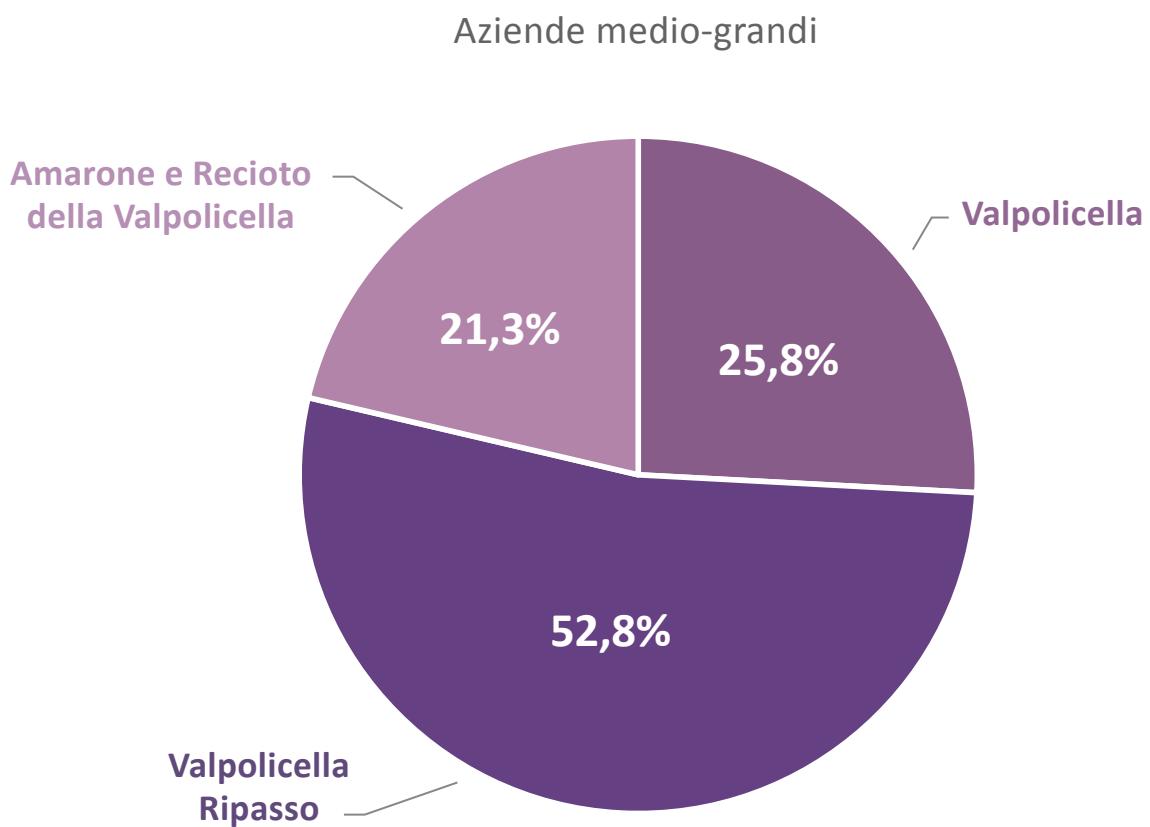


Fig. 23 > Elaborazione dati Siquiria spa.

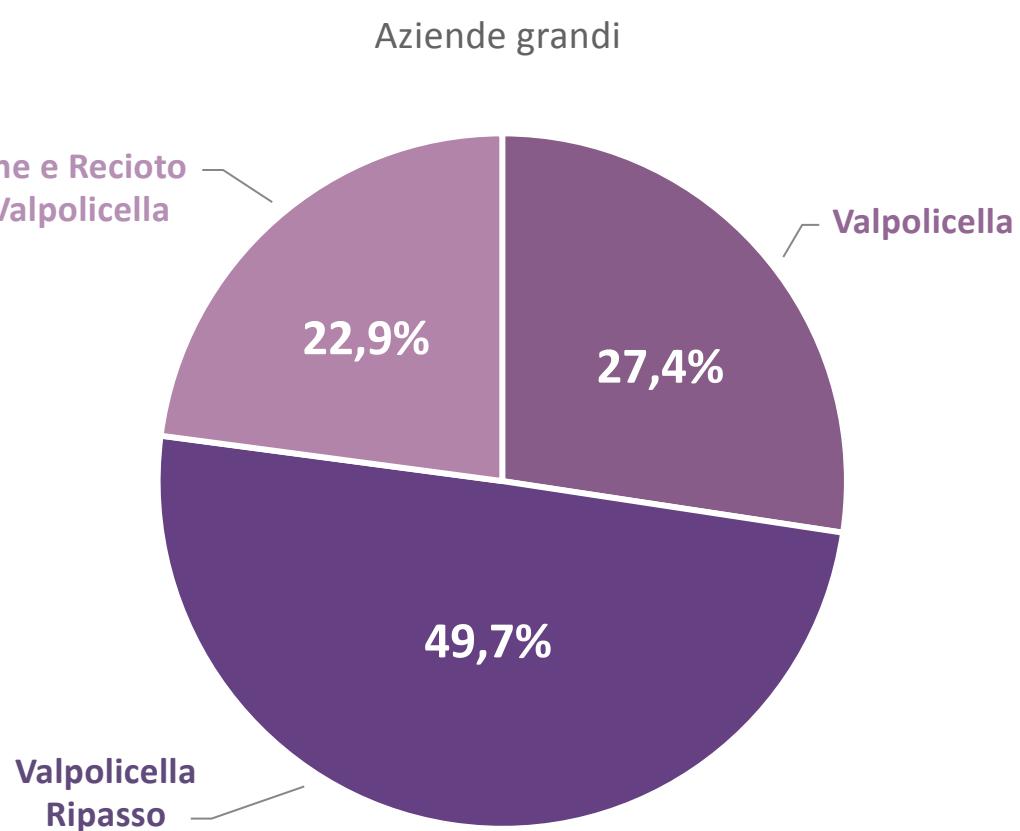


Fig. 24 > Elaborazione dati Siquiria spa.

3 - I NUMERI

3.1 Le denominazioni della Valpolicella



Fig. 25 > Esempio di Contrassegno di Stato.



Fig. 26 > Quantitativi di Contrassegni di Stato, afferenti alle D.O. della Valpolicella, distribuiti nell'anno solare 2024.
Fonte: Siquiria spa.

3.2 I players



VITICOLTORI
2.178



CANTINE SOCIALI
6



IMBOTTIGLIATORI
338

Fig. 27 > Principali figure che rappresentano la denominazione.

4 - I MERCATI

4.1 Valore e principali mercati della denominazione



Fig. 28 > I valori della denominazione.

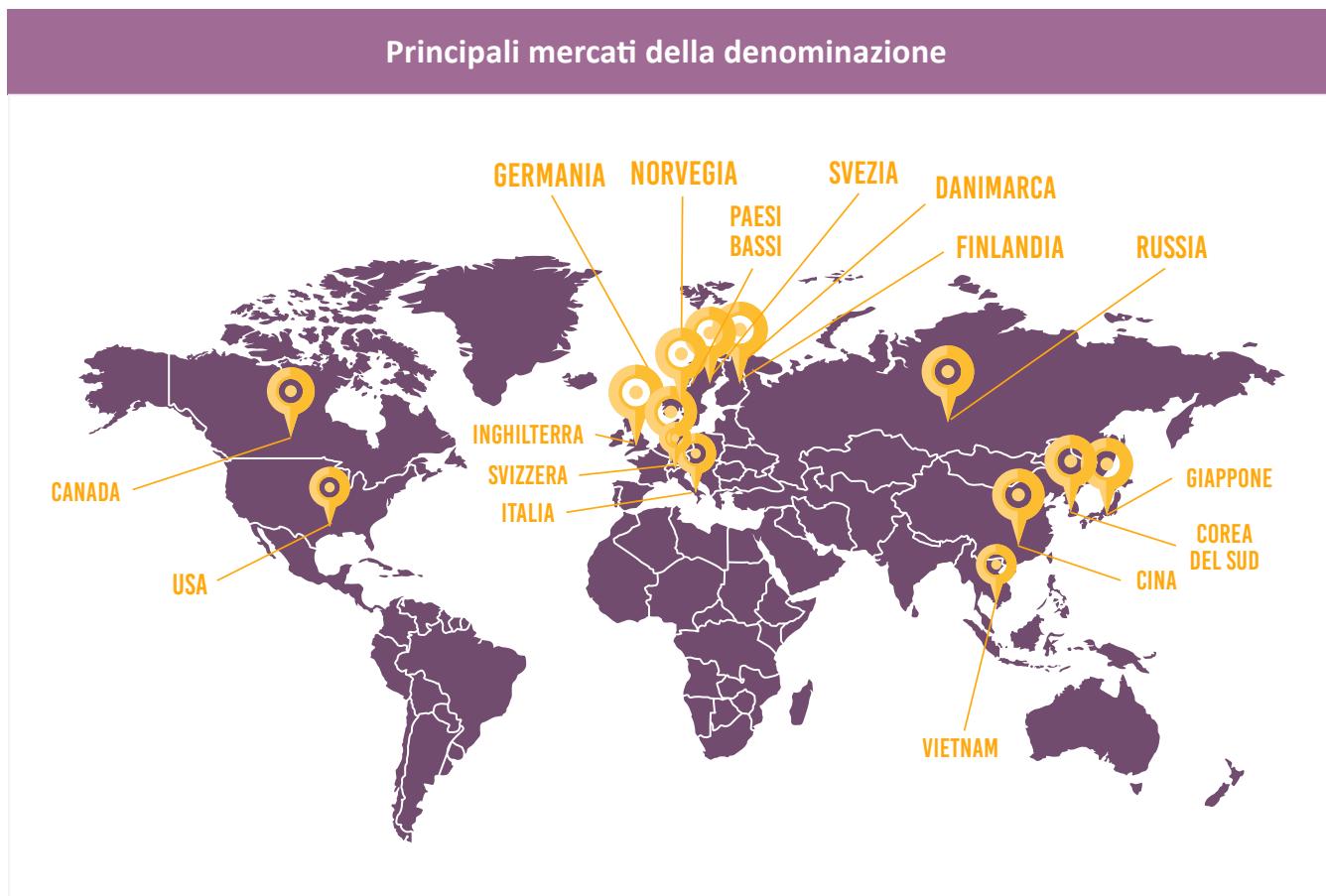


Fig. 29 > I principali mercati della denominazione.

5 - LA TUTELA

5.1 Casi e situazioni oggetto di tutela

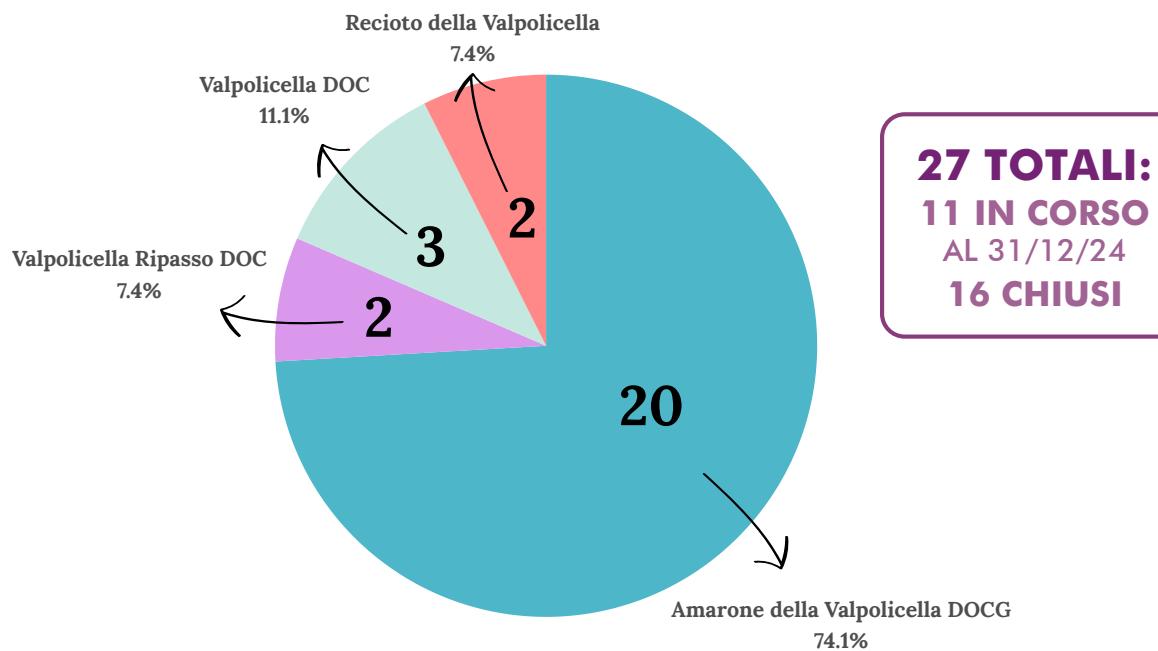


Fig. 30 > Casi legali oggetto di tutela sulla denominazione (al 31 dicembre 2024).



Fig. 31 > Paesi coinvolti nelle azioni legali della denominazione (al 31 dicembre 2024).

5.2 Attività legale e vigilanza di mercato



Fig. 32 > Attività di vigilanza effettuate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.



Fig. 33 > Cause principali di contraffazione riscontrate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

5.3 Anticontraffazione

ANTICONTRAFFAzione

Fig. 34 > Pagina dedicata all'anticontraffazione sul sito www.consorziovalpolicella.it

TRACCIA IL VINO CHE HAI ACQUISTATO

Fig. 35 > Pagina dedicata al tracciamento del Contrassegno di Stato delle bottiglie sul sito www.consorziovalpolicella.it

6 - LA PROMOZIONE

6.1 Fiere ed Eventi esteri 2024

40 eventi realizzati, in 18 Paesi, toccando 3 continenti nell'annata 2024 (Germania, Lettonia, Cina, Giappone, Vietnam, Danimarca, Singapore, Uk, Lussemburgo, Bulgaria, Repubblica Ceca, Francia, Azerbaijan, Australia, Polonia, Corea Del Sud, Usa, Serbia).



Fig. 36 > Eventi esteri organizzati dal Consorzio nell'anno 2024.

6.2 Rassegna Stampa dal 2020 al 2024

**AZIONI DI
UFFICIO STAMPA**
verso i media
(nazionali e internazionali)



2020 >	900 USCITE
2021 >	500 USCITE
2022 >	800 USCITE
2023 >	1.030 USCITE
2024 >	800 USCITE

6.3 Digital & Social, numero e crescita followers dal 2022 ad oggi

Il Consorzio, dal 2011 ad oggi, è presente e attivo sui principali social media quali Facebook, Instagram, Twitter, Linkedin e Youtube, che insieme contano un totale complessivo di quasi 44 mila follower.



Fig. 37 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (ad aprile 2023).



Fig. 38 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2024).

DA GIUGNO
2024



Fig. 39 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2025).

6.4 Comunicazioni e approfondimenti tecnici

Linee Tecniche di Difesa Integrata – SQNPI Valpolicella

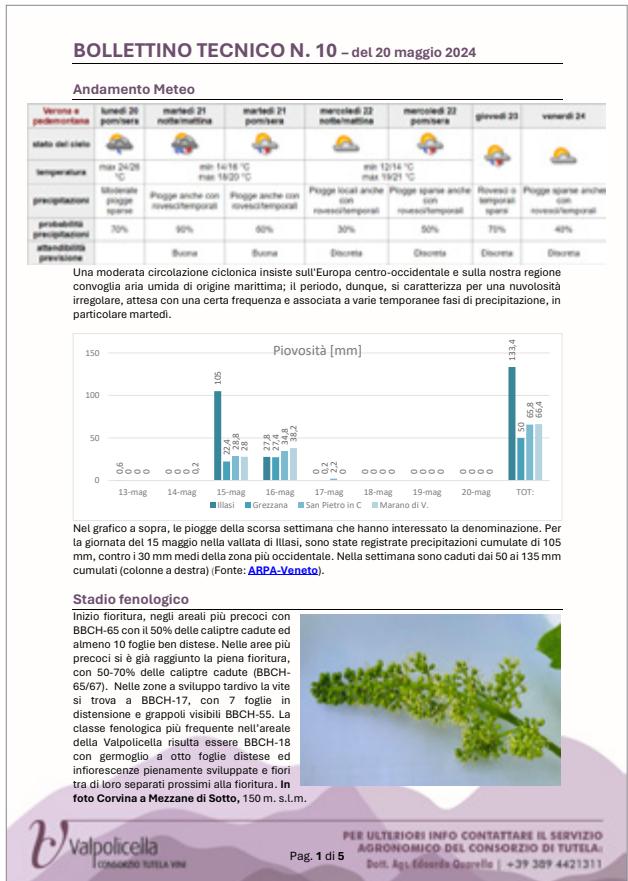


ANNO 2024
Dott. Agr. Edoardo Quarella
cell: +39 389 4421311
mail: areatecnica@consorziovalpolicella.it



Le presenti **Linee Tecniche di Difesa Integrata – SQNPI Valpolicella** si prefiggono di essere uno strumento utile e necessario ai viticoltori e tecnici operanti all'interno della nostra Denominazione per garantire una produzione sana, virtuosa, attenta alla salvaguardia del territorio in tutti i suoi aspetti, dalla tutela della biodiversità alla salute pubblica.

Fig. 40 > Libretto annuale sulle Linee Tecniche di Difesa Integrata - SQNPI Valpolicella.



Valpolicella CONSORZIO TUTELA VINI

SQNPI

APPROFONDIMENTO SQNPI N. 02/24

REGOLAZIONE STRUMENTALE DELL'IRRORATRICE

S. Ambrogio di Valpolicella, 14 agosto 2024

Con il presente approfondimento si cercherà di fare chiarezza su questo nuovo obbligo per gli aderenti al processo certificativo SQNPI per l'annata 2024, come comunicato nella mail di superamento autocontrollo trasmessa via PEC. Tale procedura, entrata in vigore a campagna inoltrata, dovrebbe essere regolarizzata entro fine 2024, come spiegato successivamente.

Regolazione strumentale irrigatrice

La regolazione o taratura, ha lo scopo di adattare l'attrezzatura alle specifiche realtà culturali aziendali e di definire il corretto volume di miscela da distribuire, tenuto conto delle indicazioni riportate nelle etichette dei prodotti fitosanitari.

In questo modo si garantisce la distribuzione della quantità necessaria per ottenere l'efficacia del trattamento ed evitare sovradosaggi di prodotto.

Fatto salvo quanto riportato nelle norme generali regionali per gli anni precedenti, a partire dal 2024 le aziende che aderiscono alle Linee Tecniche di Difesa Integrata devono attestare la regolazione strumentale entro l'anno di adesione al SQNPI, sia per le macchine nuove che in uso, rispettando i seguenti obblighi.

- Le aziende agricole devono sottoporre le attrezzature aziendali per la distribuzione dei fitofarmaci alla regolazione strumentale, che deve essere abbinate al controllo funzionale
- La regolazione strumentale deve obbligatoriamente essere effettuata presso i Centri Prova autorizzati dalle Regioni o P.A. e ha una validità di 3 anni.
- Per le macchine in uso, la validità degli attestati è di 3 anni e devono avere l'attestato di controllo funzionale e regolazione strumentale in corso di validità. In assenza della regolazione strumentale è richiesto un nuovo attestato di controllo funzionale e regolazione strumentale entro l'anno di adesione a SQNPI indipendentemente dalla validità dell'attestato di controllo funzionale già presente in azienda, fatte salve le eccezioni previste dal DM 4847 del 3/03/2015
- Le macchine nuove, sono invece da sottoporre a controllo funzionale e regolazione strumentale entro l'anno di adesione a SQNPI o QV, entro un anno dall'acquisto della macchina.
- Contoteristi, per le macchine in uso, controllo funzionale e regolazione strumentale ogni due anni mentre per le macchine nuove controllo e regolazione prima della fornitura del servizio

Per informazioni contattare: Dott. Agr. Edoardo Quarella | +39 389 4421311

1 di 3

Fig. 41 > Esempi di bollettino tecnico settimanale e newsletter tecnica di approfondimento.

6.5 Anteprima Amarone

EVENTO	EDIZIONE	ANNO
Anteprima Amarone 2000	1°	2004
Anteprima Amarone 2001	2°	2005
Anteprima Amarone 2002	3°	2006
Anteprima Amarone 2003	4°	2007
Anteprima Amarone 2004	5°	2008
Anteprima Amarone 2005	6°	2009
Anteprima Amarone 2006	7°	2010
Anteprima Amarone 2007	8°	2011
Anteprima Amarone 2008	9°	2012
Anteprima Amarone 2009: il decennale	10°	2013
Anteprima Amarone 2010	11°	2014
Anteprima Amarone 2011	12°	2015
Anteprima Amarone 2012	13°	2016
Anteprima Amarone 2013	14°	2017
Anteprima Amarone 50°	15°	2018
Anteprima Amarone 2015	16°	2019
Anteprima Amarone 2016	17°	2020
Amarone Opera Prima	18°	2022
Amarone Opera Prima	19°	2023
Amarone Opera Prima	20°	2024
Amarone Opera Prima "Centenario"	21°	2025

Fig. 42 > Edizioni dell'evento di punta della denominazione: Anteprima Amarone (ora Amarone Opera Prima).

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

La classificazione delle annate dal 1983

1983	★★★★★	2002	★★
1984	★★	2003	★★★★
1985	★★★★	2004	★★★★★
1986	★★★	2005	★★★★★
1987	★★	2006	★★★★
1988	★★★★★	2007	★★★★★
1989	★★	2008	★★★★★
1990	★★★★★	2009	★★★★★
1991	★★	2010	★★★★★
1992	★	2011	★★★★★
1993	★★★★★	2012	★★★★★
1994	★★	2013	★★★★★
1995	★★★★★ E	2014	★★
1996	★★	2015	★★★★★ ★ E
1997	★★★★★	2016	★★★★★
1998	★★★★★	2017	★★★★★
1999	★★★	2018	★★★★★
2000	★★★★★ E	2019	★★★★★
2001	★★★	2020	★★★★★

7 - LA CERTIFICAZIONE SQNPI

7.1 Mission

L'impegno del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella per raggiungere l'eccellenza in vigna passa anche dalla sostenibilità e dal benessere per il territorio. In questa direzione va il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), certificazione volontaria che incoraggia la tutela ambientale da parte delle aziende grazie all'adozione di tecniche innovative in vigneto, ma anche la sostenibilità sociale e la tutela del paesaggio. La certificazione SQNPI, infatti, oltre che per rispondere alla domanda dei consumatori sempre più decisa di vini che esprimono il territorio, anche per garantire un ambiente più sano per tutti coloro che vivono quotidianamente la Valpolicella. Il monitoraggio sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari da parte delle aziende ha portato a risultati positivi sia sul piano tecnico che sul fronte dell'efficacia nella salvaguardia della biodiversità anche grazie all'abbandono del diserbo nei vigneti della denominazione. Difesa e cura del territorio diventano quindi valori fondamentali per la qualità del vigneto e del prodotto sui quali il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella ha posto le basi anche per un progetto di consulenza gratuita dedicata ai suoi associati.



Fig. 43 > Logo SQNPI.

7.2 Protocollo e procedure di controllo

Una netta riduzione dell'uso di erbicidi e un uso più attento e oculato di pesticidi sono combinate ad analisi multiresiduali annuale dell'uva e del vino e ad analisi microbiologiche del suolo per verificare il processo. Per quanto riguarda la difesa della vite, prima di tutto il SQNPI stabilisce che le sostanze chimiche devono essere utilizzate solo se non esiste un'alternativa agronomica naturale per prevenire le malattie e comunque per non considerare l'uso di sostanze pericolose. Le Linee Tecniche vengono redatte annualmente prendendo come base il Disciplinare di difesa della Vite pubblicato dalla Regione Veneto "Linee Tecniche di Difesa integrata 2022". Da questo, adottando strettamente il criterio della precauzione, vengono poi indicati da impiegare con "cautela" i formulati commerciali che riportano frasi di pericolo come da tabella (Fig. 55):

SIGLA	Frase H Descrittiva	SIGLA	Frase H Descrittiva
H334	Può provocare sintomi allergici o asmatici se inalato	H360f	Può nuocere alla fertilità
H340	Può provocare alterazioni genetiche	H361d	Sospettato di nuocere al feto
H341	Sospettato di provocare alterazioni genetiche	H361f	Sospettato di nuocere alla fertilità
H350	Può provocare il cancro	H362	Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno
H351	Sospettato di provocare il cancro	H370	Provoca danni agli organi (specificati)
H360d	Può nuocere al feto	H372	Provoca danni agli organi (specificati) in caso di esposizione prolungata

Fig. 44 > Frasi di pericolo.

Il processo certificativo è composto da un duplice controllo, un primo da parte del Consorzio e, una volta ultimato, un secondo da parte di Siquria, organismo di certificazione ed ente preposto a rilascio dei certificati. Il controllo consiste in una verifica documentale e un sopralluogo in azienda per l'accertamento del rispetto delle procedure certificative. Inoltre, durante la fase ispettiva, vengono effettuate analisi multiresiduali sulle uve nella ricerca di impieghi di prodotti fitosanitari non ammessi da disciplinare (Fig. 56).



Fig. 45 > Protocollo di certificazione SQNPI con figure coinvolte.

7.3 Evoluzione

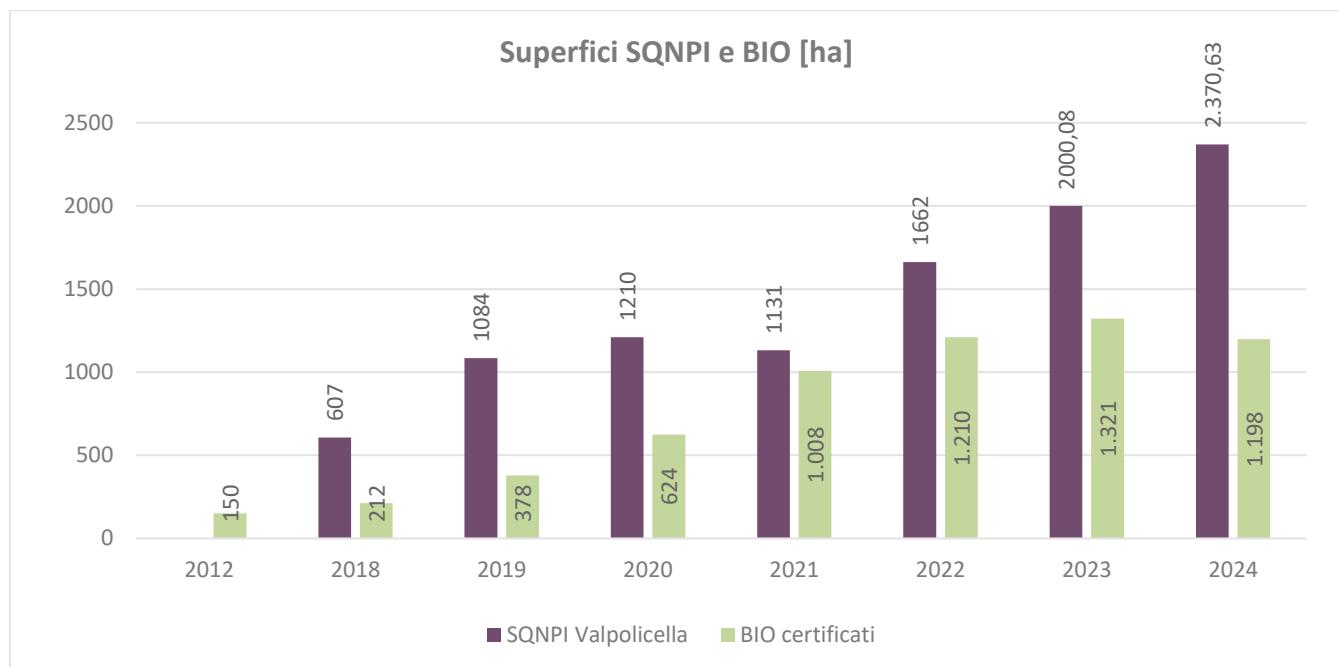


Fig. 46 > Evoluzione delle superfici SQNPI Valpolicella e BIO certificati (2012, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 e 2024).

8 - IL VALPOLICELLA EDUCATION PROGRAM (VEP)

8.1 Presentazione del progetto

Il VEP è un progetto educativo completo sui vini e il territorio della Valpolicella, strutturato in tre livelli progressivi di studio con programmi standardizzati. I livelli 1 e 2 vengono offerti tramite un network di educatori certificati VEP in vari paesi del mondo sotto la sorveglianza e il coordinamento del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella che ne garantisce l'alto livello di competenza. Il livello 3 viene insegnato esclusivamente in Valpolicella dal Comitato Tecnico Scientifico del VEP, composto da professori universitari e da professionisti dei relativi ambiti.



Fig. 47 > Logo Valpolicella Education Program.

8.2 Struttura ed edizioni

Livello 1 “Intermediate”

Organizzato in collaborazione con Wine Scholar Guild (il principale fornitore di programmi di studio e certificazione del vino a livello internazionale) e Valpolicella Wine Specialists in tutti i Paesi esteri di interesse commerciale – consolidato o potenziale – per la Denominazione. Il corso si tiene online per consentire di approfondire la conoscenza della Valpolicella da qualsiasi parte del mondo sia per professionisti sia per winelover. La durata del corso è di tre ore, e prevede un'introduzione al mondo della Valpolicella dalle zone geografiche alle caratteristiche del terroir, fino alle denominazioni dei vini e alle tecniche enologiche. Al termine del corso è previsto un test, superato il quale si ottiene la qualifica di *Valpolicella Explorer*.

Livello 2 “Advanced”

Rivolto ad un target composto professionisti e grandi appassionati, che lavorano con il vino tutti i giorni e vorrebbero ottenere un livello di conoscenza maggiore, per riuscire a svolgere il loro ruolo in modo più efficiente. La durata complessiva del corso è di 4 ore. Verranno raccontati tutti gli aspetti interessanti della Valpolicella vitivinicola: gli elementi del suo terroir, le varietà di uva, l'appassimento le tecniche enologiche uniche al mondo e le caratteristiche dei vini, insieme a qualche curiosità storica e a qualche nozione sugli aspetti di mercato e di tracciabilità. Alla fine del corso è previsto il test, superato il quale si ottiene la qualifica di *Valpolicella Scholar*.

Livello 3 “Proficient”

Rivolto esclusivamente a selezionati professionisti del settore e con un background di alto livello, in possesso di qualifiche specifiche del mondo del vino come Master of Wine, Master Sommelier, WSET (Diploma o Livello 3), Vinitaly International Academy etc. La durata del corso è di 12 ore complessive, svolte in 2 giornate e divise in 6 moduli (terroir, aspetti enologici dei vini, aspetti legali, disciplinare di produzione, mercato). Il corso prevede uno studio approfondito del “Syllabus” che viene fornito prima dello svolgimento del corso. Alla fine del corso è previsto un esame con la possibilità di ottenere, qualora superato, la qualifica di *Valpolicella Wine Specialist*.

VEP Proficient level è stato lanciato a Verona nel 2018 in occasione del 50° anniversario della DOC. Il corso ha avuto lo scopo di creare figure altamente preparate che possono fare da ambasciatori nel loro paese di provenienza. I candidati sono stati selezionati da un Comitato Tecnico Scientifico, composto da professori universitari e non solo, secondo i seguenti criteri: paese di provenienza, titoli di formazione sul vino già in possesso, ruolo che svolgono nel settore.

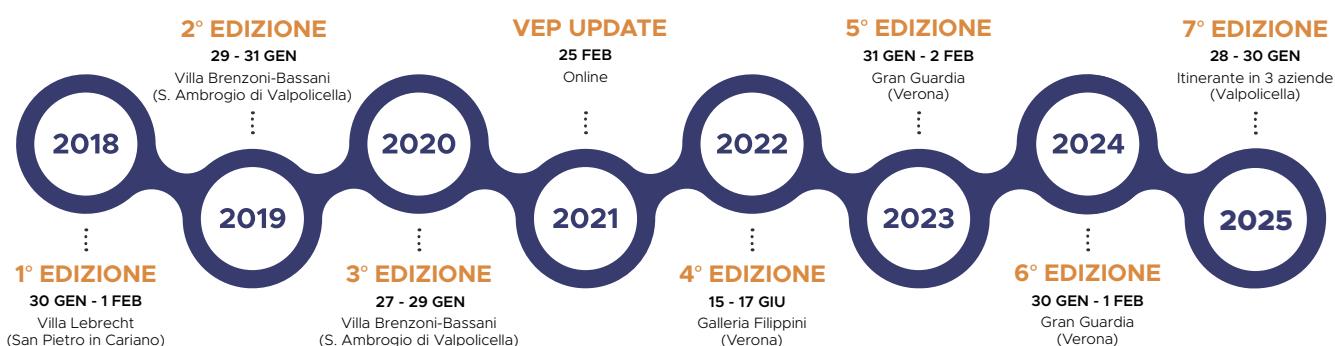


Fig. 48 > Edizioni totali del VEP Proficient level.

8.3 Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist

In 7 anni hanno partecipato più di 120 wine expert. Ad oggi si contano 74 Valpolicella Wine Specialists, provenienti da 27 Paesi (Australia, Austria, Brasile, Canada, Cina, Repubblica Ceca, Francia, Germania, Hong Kong, India, Italia, Giappone, Kazakistan, Lettonia, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Russia, Singapore, Spagna, Svezia, Taiwan, Regno Unito, Stati Uniti e Vietnam).



74
VALPOLICELLA
WINE
SPECIALISTS

TOTALI
(AD OGGI)

8.4 VEP Worldwide: Valpolicella Wine Scholar

Nel 2021 è stato lanciato VEP World Wide, corsi formativi di livello avanzato offerti tramite un network di educatori certificati VEP (partecipanti VEP che hanno completato con successo il terzo livello) in vari Paesi del mondo, con lo scopo di diffondere la conoscenza del mondo Valpolicella. Ad oggi abbiamo tenuto 37 corsi in 18 paesi a cui hanno partecipato più di 800 professionisti del settore.

8.5 VEP Online: livello intermedio per winelovers (Valpolicella Explorer)

Nel settembre 2024 è stato lanciato il primo corso online VEP1 (Valpolicella Education Program) di livello intermedio, rivolto sia a professionisti del settore che a wine lovers. La Wine Scholar Guild (WSG), prestigiosa organizzazione americana specializzata nella formazione avanzata nel settore vinicolo, è stata il primo Approved Program Provider per il corso VEP1. Riconosciuta a livello internazionale per i suoi programmi di certificazione sui vini di Francia, Italia, Spagna e Germania, la WSG vanta una rete globale di contatti altamente qualificati.

Alla prima edizione del corso, tenutasi a settembre 2024, hanno partecipato 100 persone, mentre alla seconda edizione, a marzo 2025, si sono iscritti 30 partecipanti. Tutti i candidati che hanno superato l'esame finale hanno ricevuto il certificato Valpolicella Scholar, insieme a materiale informativo sul corso di livello Proficient organizzato a Verona. Numerosi partecipanti del corso VEP1 hanno espresso interesse a proseguire il proprio percorso formativo per diventare Valpolicella Wine Specialists, prendendo parte al corso VEP3 in presenza a Verona.

9 - PROGETTI E COLLABORAZIONI CON UNIVERSITA' ED ENTI DI RICERCA

9.1 Progetti e collaborazioni dal 2021 ad oggi

- **STUDIO DELL'INFLUENZA DELL'ORIGINE E DELLA COMPOSIZIONE DELLE UVE, DELLE MODALITÀ DI ASSEMBLAGGIO E DELLA TECNICA DI PRODUZIONE SUL PROFILO AROMATICO DI VINI VALPOLICELLA SUPERIORE**
Prof. Maurizio Ugliano, Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona www.dbt.univr.it

Obiettivi del progetto: studiare l'influenza di differenti variabili di interesse viti-vinicolo sul profilo aromatico di vini Valpolicella Superiore. Nello specifico sono stati approfonditi gli effetti delle caratteristiche delle uve di partenza in relazione al sito di provenienza, alle proporzioni delle tre uve principali (Corvina, Corvinone, Rondinella) nella composizione dell'assemblaggio da destinare alla vinificazione, alle variabili relative ad assemblaggi post-fermentativi di vini ottenuti da uve Corvina, Corvinone, Rondinella in purezza, parallelamente all'analisi del quadro chimico e aromatico di campioni di Valpolicella Superiore in commercio. Le attività progettuali hanno previsto la conduzione di prove di microvinificazione su un totale di 24 differenti lotti di uva per ogni annualità, con analisi del quadro analitico di base (pH, zuccheri, acidità, nutrienti azotati) e quello aromatico delle uve, l'analisi della composizione aromatico e fenolica dei vini ottenuti, mediante analisi gas cromatografiche e spettrofotometriche, la valutazione sensoriale dei vini e lo studio del potenziale di invecchiamento. L'analisi dei dati provenienti dalle microvinificazioni è stato affiancato a quelle effettuate sui Valpolicella Superiore in commercio. Su questi ultimi sono stati individuati, attraverso complessi panel di degustazione, alcuni stili ricorrenti. La tipologia sembra calzare perfettamente, per taluni di questi stili, con le richieste dei mercati globali tendenti a vini meno alcolici ed estrattivi con una elevata facilità di beva ed espressione aromatica.

Periodo: 2021-2022-2023

- **STUDIO DELL'ATTITUDINE ALL'APPASSIMENTO DELLE UVE DELLA VALPOLICELLA, IN RELAZIONE ALLA ZONA DI ALLEVAMENTO**
Prof. Giambattista Tornielli, Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona www.dbt.univr.it

Obiettivi del progetto: studiare se la variabilità osservata nella compattezza del grappolo nei diversi vigneti della Valpolicella porta a differenze nella cinetica di disidratazione. Per ottenere un quadro più ampio sugli aspetti che regolano l'attitudine all'appassimento verranno studiati inoltre altri parametri morfologiche della bacca, quali il rapporto tra la sua superficie e volume, lo spessore della buccia e analisi della pruina. Verrà inoltre validata una tecnica di valutazione rapida, che va a simulare una disidratazione velocizzata in ambiente controllato e forzato, come metodo predittivo del comportamento dell'uva durante l'appassimento. Per le attività da prevedere nel progetto di ricerca verranno prese in considerazione le tre varietà principali della Valpolicella: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Periodo: 2021-2022-2023

- **VALUTAZIONE DI SELEZIONI DI VITI RESISTENTI PER LA PRODUZIONE VITICOLA LOCALE E SVILUPPO DI NUOVI PROCESSI DI SELEZIONE ASSISTITA PER LE VARIETÀ DEL TERRITORIO**
Prof.ssa Diana Bellin, Prof. Giambattista Tornielli, Prof. Maurizio Ugliano, Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona www.dbt.univr.it

Obiettivi del progetto: valutare la qualità delle uve e dei vini derivanti da vitigni resistenti a patologie fungine (principalmente Plasmopara viticola) derivati per incrocio dalla varietà locale Corvina e di popolazioni di incrocio, nell'ottica di identificare/predisporre nuove varietà resistenti con caratteristiche enologiche in linea con quelle delle varietà del territorio. Per questo motivo nell'ambito del progetto si definirà un pannello di genotipi resistenti disponibili che sarà analizzato congiuntamente con le varietà locali più diffuse e altri resistenti già registrati. Nell'analisi saranno inclusi inoltre alcuni vitigni autoctoni minori che, per i loro caratteri di resilienza a stress abiotici, potrebbero rappresentare una importante risorsa per la viticoltura locale in risposta agli effetti deleteri

del cambiamento climatico. Lo studio prevede anche caratterizzazioni agronomiche e analisi genetiche. L'analisi dei vini, in particolare, consentirà l'identificazione/caratterizzazione dei tratti stilistico-qualitativi più importanti di tipicità nei vari genotipi, identificando i prodotti più idonei per l'inserimento nella viticoltura locale.

Periodo: 2023-2024-2025

• **INDAGINI EPIDEMIOLOGICHE SULLA FLAVESCENZA DORATA NELL' AREALE DI PRODUZIONE DEI VINI VALPOLICELLA**

Prof.ssa Annalisa Polverari, Prof. Giovanni Battista Tornielli, Prof. Nicola Mori, Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona www.dbt.univr.it

Obiettivi del progetto: Chiarire se le varietà della Valpolicella presentano effettivamente una scarsa presenza del fitoplasma della FD, rispetto ad altre varietà cresciute nello stesso areale, oppure se sono anch'esse infette in maniera comparabile, ma scarsamente o affatto sintomatiche. Questa informazione è cruciale per la definizione delle strategie di difesa e pone le basi per comprendere le cause del fenomeno.

Periodo: 2022-2023-2024

• **VALUTAZIONE DEI DANNI DA FORFICULA SU UVA IN VALPOLICELLA**

Dott. Enrico Marchesini, AGREA Centro Studi www.agrea.it

Obiettivi del progetto: monitorare la presenza di Forficule in vigneti del Valpolicella nel corso della stagione attraverso l'identificazione delle specie di Forficule presenti, verificare la possibilità che Forficula possa causare danni da rosura su acini nel periodo che va dall'invaiatura alla raccolta. Condurre una prova in ambiente confinato per mettere in relazione il numero di individui per grappolo e l'entità del danno.

Periodo: 2023

• **PROGETTO SPERIMENTALE DI DETERMINAZIONE DELLA FERTILITÀ DELLE GEMME E DELL'EVOLUZIONE QUANTI-QUALITATIVA LUNGO LA STAGIONE VEGETATIVA PER LE DOP VITICOLE VENETE**

ExtendaVitis www.extendavitis.it

Obiettivi del progetto: determinazione della fertilità delle gemme all'interno della denominazione Valpolicella, in un contesto di sperimentazione avallato dalla Regione Veneto, con l'azienda ExtendaVitis. Lo scopo di tale lavoro è fornire ai produttori un'indicazione agronomica di massima per quanto riguarda il carico di gemme per ettaro da lasciare in fase di potatura, in modo da ponderare ancora più attentamente il potenziale viticolo, sia su un piano qualitativo che quantitativo.

• **PROFILAZIONE SMART SENSORIALE E PSICOLOGICA PER INCREMENTARE LA SODDISFAZIONE DEL CONSUMATORE DI VINO E FACILITARE IL PROCESSO DI ACQUISTO**

Prof. Roberto Burro, Prof.ssa Daniela Raccanello (Università di Verona), Prof.ssa Ivana Bianchi, Prof.ssa Arianna Fermani (Università di Macerata)

Obiettivi del progetto: valutazione oggettiva delle variabili che guidano le scelte dei consumatori nel contesto dell'acquisto e del consumo di vino, attraverso un approccio scientifico psicologico. Il progetto si propone di sviluppare una smart app per dispositivi elettronici che implementa gli algoritmi psicologici probabilistici di previsione che formalizzano le regole di relazione tra personalità, proprietà sensoriali e scelta del vino. L'app è basata su algoritmi psicologici che consenta alle aziende vitivinicole di profilare i propri clienti in modo accurato, offrendo un vantaggio competitivo. L'analisi dei dati raccolti permetterà di osservare le relazioni esistenti tra "tratti di personalità" e piacevolezza dei vini. Le variabili genere, età ed esperienza con il mondo del vino saranno trattate come variabili di moderazione, al fine di comprendere quanto possano incidere sulla relazione personalità-scelta del vino. Infine, si valuterà quanto gli algoritmi psicologici implementati nella SMART app abbiano carattere predittivo sulle scelte dei consumatori.

- ATTIVITÀ DI RICERCA ACCADEMICA SPERIMENTALE, SVOLTA CON L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA, IN AMBITO ENOLOGICO PER LA RIDUZIONE DEL TASSO ALCOLICO NEI VINI AMARONE MEDIANTE BIOTECNOLOGIE DI FERMENTAZIONE INNOVATIVE

Prof. Maurizio Ugliano, Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona www.dbt.univr.it

Obiettivi del progetto: si propone di sviluppare strategie idonee all'ottenimento di vini Amarone con gradazioni alcoliche ridotte di circa lo 0.5-1.5%, attraverso l'impiego di nuove soluzioni biotecnologiche. In particolare, il progetto si concentrerà sullo studio di differenti modalità di inoculo delle fermentazioni, mettendo a confronto lieviti con potenziale alcoligeno convenzionale con: 1) nuove selezioni di lieviti *S. cerevisiae* ottenuti mediante approcci Quantitative Trait Loci (QTL) per la riduzione del tasso di conversione zuccheri/alcol; 2) inoculi misti basati su combinazioni di lieviti non-*cerevisiae* e *S. cerevisiae*; 3) Inoculi ottenuti mediante coltivazione di lieviti indigeni (pied de cuve). Le azioni proposte mirano ad ottenere vini Amarone con gradazioni alcoliche intorno al 15% senza interventi chimici o fisici a carico dei mosti o dei vini, e pertanto senza alterazioni del bilancio carbonico delle produzioni.

Periodo: dal 2024



UNIVERSITÀ
di VERONA



unIMC
UNIVERSITÀ DI MACERATA



extendavitis

CONSULENZA E TRASFERIMENTO
DELL'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

10 - SPONSORIZZAZIONI EVENTI

10.1 Sponsorizzazioni dal 2024 ad oggi



REGIONE DEL VENETO



grafiche **valpolicella**



Inspiring innovation.



