



VALPOLICELLA
Annual
REPORT

20
26

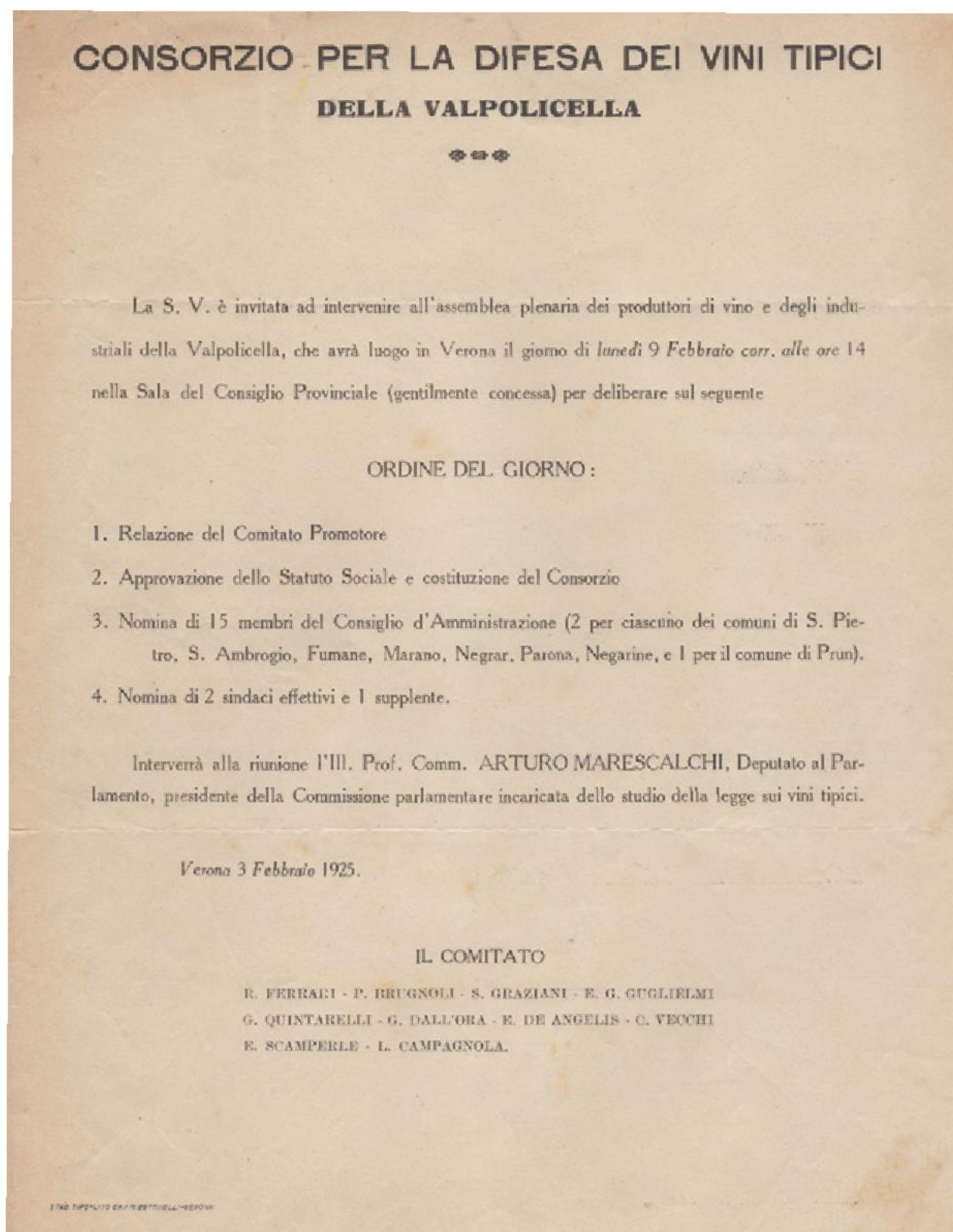
INDICE

	LE ORIGINI DEL CONSORZIO	4
1	IL TERROIR	7
1.1	<i>Sintesi andamento annata viticola 2025 in Valpolicella</i>	7
1.1.1	<i>Fenologia della vite</i>	7
1.1.2	<i>Andamento metereologico e fitosanitario</i>	9
1.1.3	<i>Maturazione delle uve</i>	13
2	LA PRODUZIONE	15
2.1	<i>Il vigneto Valpolicella</i>	15
2.1.1	<i>Trend superfici rivendicate 1972-2025</i>	15
2.1.2	<i>Superfici rivendicate 2025 divise per comune</i>	16
2.1.3	<i>Superfici rivendicate 2025 divise per sottozona</i>	16
2.1.4	<i>Superfici rivendicate 2025 divise per varietà</i>	17
2.2	<i>La produzione di uva</i>	18
2.2.1	<i>Trend uva totale e a riposo 1972-2025</i>	18
2.2.2	<i>Confronto superficie e produzione uva 2014-2025</i>	19
2.3	<i>Produzione vino</i>	20
2.3.1	<i>Trend imbottigliamento 2005-2025</i>	20
2.3.2	<i>Segmentazione filiera Valpolicella 2025</i>	21
2.3.3	<i>Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2025 con dettaglio per denominazione</i>	22
3	I NUMERI	24
3.1	<i>Le denominazioni della Valpolicella</i>	24
3.2	<i>I players</i>	25
4	I MERCATI	26
4.1	<i>Valore e principali mercati della denominazione</i>	26
5	LA TUTELA	27
5.1	<i>Casi e situazioni oggetto di tutela</i>	27
5.2	<i>Attività legale e vigilanza di mercato</i>	28
5.3	<i>Anticontraffazione</i>	29
6	LA PROMOZIONE	30
6.1	<i>Storico Fiere ed Eventi 2025</i>	30
6.2	<i>Rassegna Stampa dal 2020 ad oggi</i>	30
6.3	<i>Digital & Social, numero e crescita followers dal 2025 ad oggi</i>	31
6.4	<i>Newsletter promozionali e tecniche</i>	31
6.5	<i>Anteprima Amarone</i>	32

7	LA CERTIFICAZIONE SQNPI	34
7.1	<i>Mission</i>	34
7.2	<i>Protocollo e procedure di controllo</i>	34
7.3	<i>Evoluzione</i>	35
8	IL VALPOLICELLA EDUCATION PROGRAM (VEP)	36
8.1	<i>Presentazione del progetto</i>	36
8.2	<i>Struttura ed edizioni</i>	36
8.3	<i>Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist</i>	37
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

I documenti raccolti di seguito testimoniano i primi anni di attività del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, a partire dal 1925, anno di costituzione, e dagli anni immediatamente successivi. Carteggi, atti ufficiali e materiali d'archivio raccontano la nascita e l'organizzazione di una realtà destinata a diventare il punto di riferimento per la tutela e la valorizzazione dei vini della denominazione. Attraverso queste testimonianze emerge il contesto produttivo, economico e sociale in cui il Consorzio mosse i suoi primi passi.



CONSORZIO PER LA DIFESA DEI VINI TIPICI
DELLA VALPOLICELLA

(D. L. 7 Marzo 1924 - Convertito in legge il 6 Dicembre 1925 n. 190)

Sede: S. PIETRO INCARIANO (Verona)

ELENCO DEI SOCI
AL 1° GENNAIO 1926

VERONA
Tipografia Geronzi
Tutti. 4/16

COGNOME E NOME DEL CONSORZIATO	DENOMINAZIONE della Cantina o della Proprietà e relativo Comune	INDIRIZZO POSTALE
Grissani Ing. Cav. Carlo	Castelfredo - Segrate	Corso Vittorio Emanuele Verona
Ball'On. Avv. Cav. Uff. Francesco	Crovara - Segrate	Corso Cavallotti Verona
Ball'On. Dott. Gaetano	Fonociglio - Segrate	Negrar Prov. Verona
Danese Comm. Alfredo	Polmonaro - S. Pietro Incar.	Stradano Verona
Fasoli Giovanni	S. Pietro Incaritano	S. Pietro Incaritano Prov. Verona
Fasoli Valentino	Valgurate - Marano di Valp.	Valgurate Prov. Verona
Federli Attilio	S. Ambrogio di Valpolicella	S. Ambrogio di Valpolicella Prov. Verona
Ferrari Dott. Rinaldo	S. Giorgio Lupatonepatria - S. Ambrogio di Valp.	Stradano Verona
Fornaser Giuseppe	Bare - S. Pietro Incaritano	S. Pietro Incaritano Prov. Verona
Francardi Ing. Flaminio	S. Pietro Incaritano	S. Pietro Incaritano Prov. Verona
Franceschetti Antonio	Fonociglio - S. Pietro Incaritano	S. Pietro Incaritano Prov. Verona
Fumanello March. Ing. Arrigo	Villa S. Agostino - S. Pietro Incaritano	Via Garibaldi Verona
Galli Ing. Cav. Glandom- bino	Cu' del Drago - S. Pietro Incaritano	Vicolo Pigna Verona
Gallizioli Ing. Comm. Eu- genio	Parona di Valpolicella	Corso Vittorio Emanuele Verona
Giordani Dr. Aurelio	Bare - S. Pietro Incaritano	Via Cappelletta Verona
Giraldi D. Albino	S. Giorgio Lupatonepatria - S. Ambrogio di Valp.	S. Ambrogio di Valpolicella Prov. Verona
Grappoli Arturo	Fonociglio - Segrate	Negrar Prov. Verona
Grizzani Nob. Eustachio	Valgurate - Marano di Valp.	Valgurate Prov. Verona
Guastieri Nob. Eugenio	Fonociglio - Marano di Valp.	Borgo Trullo Verona
Guastieri Nob. Giulio	Fonociglio - Marano di Valp.	Valgurate Prov. Verona
Guastieri Nob. Massimo	Fonociglio - Marano di Valp.	Valgurate Prov. Verona
Guastieri Cav. On. Ugo	La Giara - Pannone	Via Pietro Pallaro Prov. Verona
Guastieri Alessandro	Villa - Segrate	Negrar Verona
Guastieri Ing. Cav. Uff. Ermio Galeazzo	Jago - Segrate	Negrar Prov. Verona
Ilstituto D. Nicola Marza	Fonociglio - Segrate	Via Nicola Marza Verona
Locco Luigi	Ozza - Pannone	Piazza Vittorio Emanuele Verona

COGNOME E NOME DEL CONSORZIATO	DENOMINAZIONE della Cantina o della Proprietà e relativo Comune	INDIRIZZO POSTALE
Marchesetti (de) Gr. Uff. Ermindo	Le Creuze di Castervia - Pa- manno	Viale Nino Bixio Verona
Marchi Dr. Marco e F.lli	Palazzo della Pace - Pa- manno	Via Scia Santa Verona
Menegol Alfonso	S. Pietro Incaritano	S. Pietro Incaritano Prov. Verona
Merlini Prof. Domenico	La Pergola - S. Pietro Incar- itano	Verona
Messadaglia Prof. Onor. Luigi	Arbizzano - Verona	Via A. Sciesa Verona
Monga Cav. Alberto	Villa Wang - S. Pietro In- caritano	Stradano Porta Pallio Verona
Niccoli Dott. Aldo	Gargagnolo - S. Ambrogio di Valpolicella	Via Obertan Verona
Pasqualini D. Gio Balta	Cavazzola - Pannone	S. Tommaso Verona
Pascoli Fratelli	Villa Biondi - Marano Valp.	Via A. Gaudiosi Verona
Pavan Carlo	Traversogno - Pannone	Fumane Prov. Verona
Piccoli Cav. Domenico	Cesola - Segrate	Negrar Prov. Verona
Piccoli Dr. Giuseppe	S. Ambrogio di Valpolicella	S. Ambrogio di Valpolicella Prov. Verona
Pollfranceschi Conti F.lli	Il Pigno - Pannone	Longaforte-Sanmichele Verona
Polterini Avv. Cav. Gino	Cavaria - S. Pietro Incaritano	Piazza Vittorio Emanuele Verona
Quintarelli Dr. Augusto	Cilla - Segrate	Negrar Prov. Verona
Quintarelli Prof. Cav. Glo- vanni	Pancarva - Torlo	Via Goffredo Mameli Verona
Rebonato Ing. Luigi	Arbizzano - Parona di Valp.	Parona di Valpolicella Prov. Verona
Ricelli Alessandro	S. Giorgio Lupatonepatria - S. Ambrogio di Valp.	S. Ambrogio di Valpolicella Prov. Verona
Righetti Luigi	S. Pietro - Negrar	Negrar Prov. Verona
Righetti Massimo	Cesola - Segrate	Negrar Prov. Verona
Rizzardi Conte Ing. G. B.	Jago - Segrate	Corso Vittorio Emanuele Verona
Rizzardi Cav. Riccardo	Fonociglio - Segrate	Arco, Conte R. Rizzardi Verona
Rizzini Gino	Porte - Marano di Valp.	Negrar Prov. Verona
Rizzotti Dott. Cav. Silvio	Monte Dall'Orto - Segrate	Viale Garibaldi Verona
Rosa Fratelli	Cavaria Verona - Verona - Parona di Valpolicella	Via Mazzini Verona
	La Grotta - S. Ambrogio di Valpolicella	

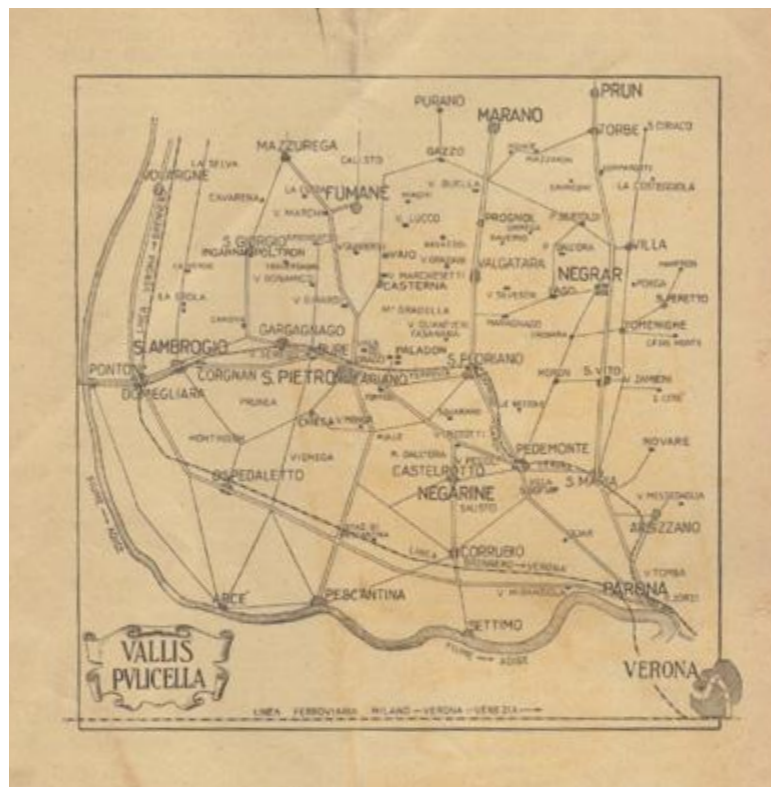
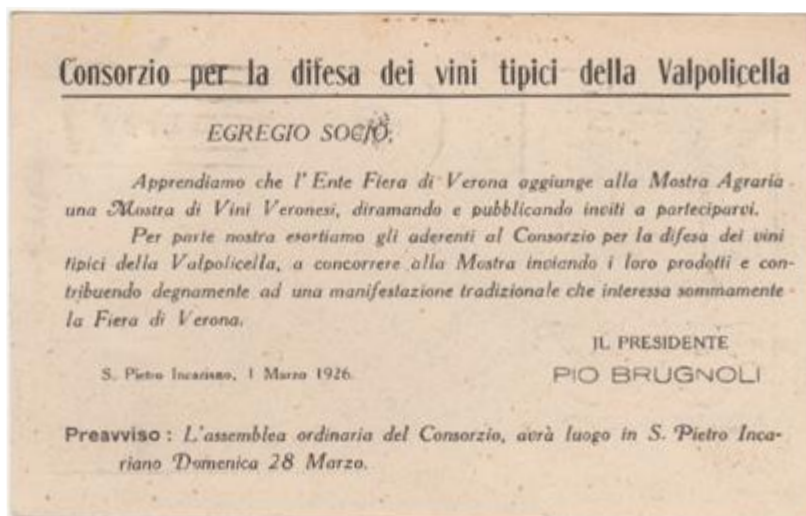
Consorzio per la difesa dei Vini Tipici
della Valpolicella

...

Il sottoscritto chiede di essere ammesso
a far parte del Consorzio per la difesa dei
Vini Tipici della Valpolicella. Dichiaro di
assoggettarci agli obblighi derivanti dalla
legge e dal Regolamento per la sua applica-
zione, e dello Statuto e del Regolamento
Consorziale.

IL RICHIEDENTE

All'On. Consiglio d'Amministrazione
del Consorzio Vini Tipici Valpolicella
S. PIETRO INCARIANO



1 - IL TERROIR

1.1 Sintesi andamento annata viticola 2025 in Valpolicella

1.1.1 Fenologia della vite

Nella tabella sottostante (Fig. 1) sono riportate le date delle fasi fenologiche di germogliamento, fioritura, invaiatura e inizio vendemmia relative alle ultime quattro annate, a confronto con la media storica. Nel 2025 la data di germogliamento, rilevata attorno al 1° aprile, è risultata in leggero anticipo rispetto alla media storica (6 aprile), confermando la tendenza osservata nelle ultime annate a un avvio vegetativo precoce, favorito da condizioni termiche invernali e primaverili miti e una buona disponibilità idrica. La fioritura, avvenuta intorno al 25 maggio, si è collocata in lieve anticipo rispetto alla media storica (29 maggio) e ha mostrato una buona regolarità e fertilità delle gemme, con una dotazione produttiva complessivamente inferiore con il 2024. Nel corso della stagione estiva si è osservato un parziale rallentamento della dinamica fenologica, con l'invaiatura registrata mediamente attorno al 10 agosto, valore sostanzialmente coincidente con la media storica e con quanto rilevato nel biennio precedente. L'inizio della vendemmia per le uve destinate all'appassimento è stato individuato attorno al 8 settembre, in anticipo di circa 5 giorni rispetto il 2024 e 10 giorni rispetto la media storica.

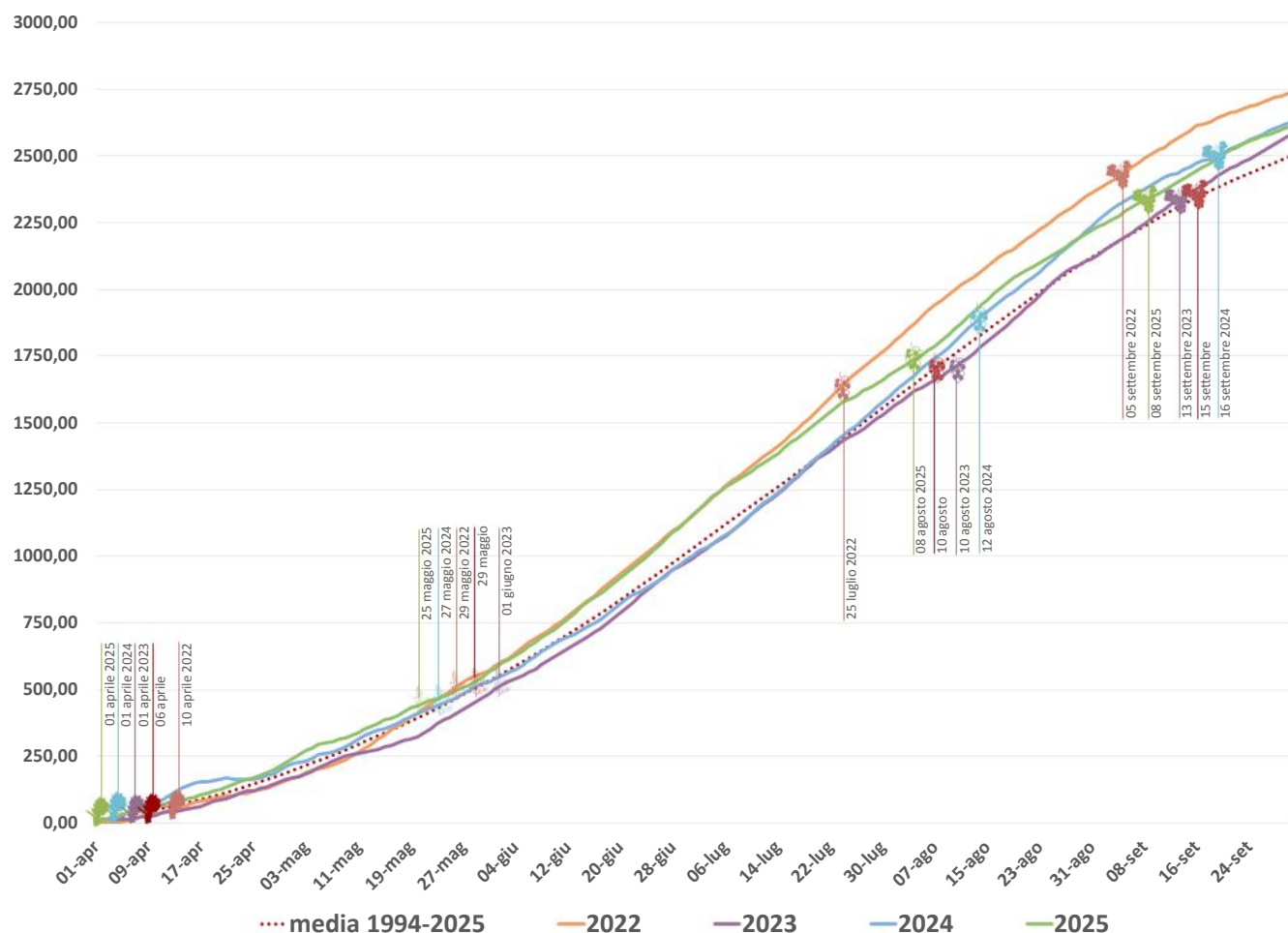


Fig. 1 > Huglin index cumulato 2022, 2023, 2024 e 2025 con particolare riferimento alle principali fasi fenologiche.

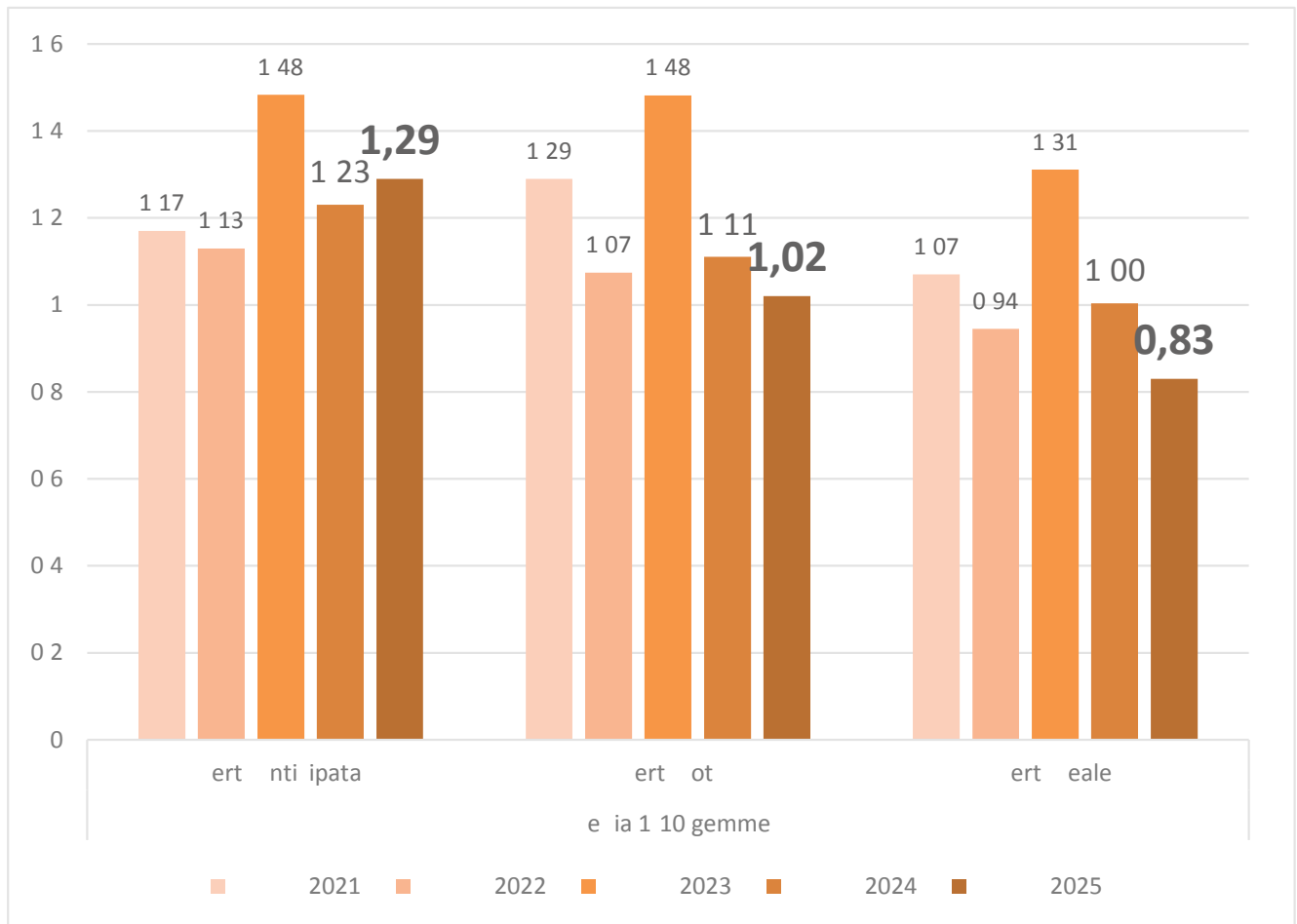


Fig. 2 > Fertilità media 2021 - 2025.

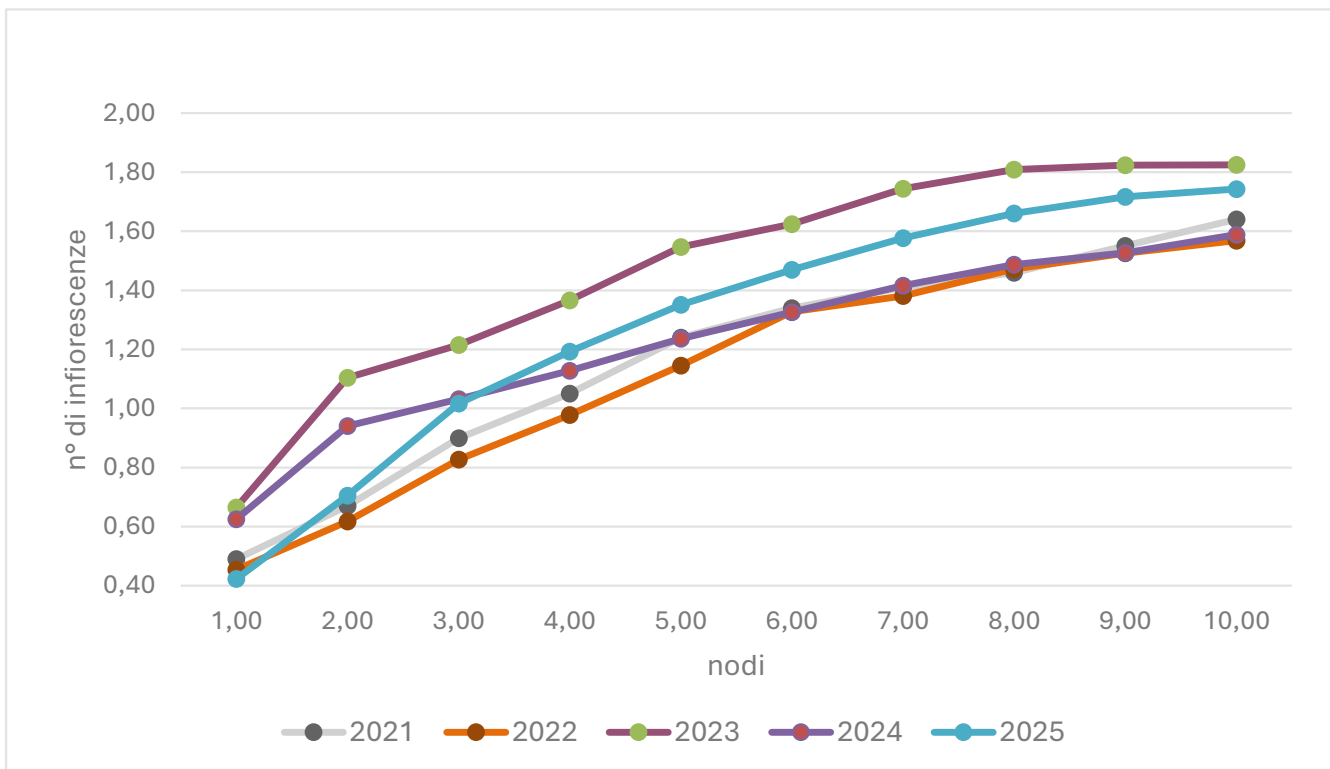


Fig. 3 > Fertilità anticipata media lungo il tralcio a.a. 2021, 2022, 2023, 2024 e 2025.

1.1.2 Andamento meteorologico e fitosanitario

Nel 2025 si osservano temperature medie mensili generalmente superiori alla media storica, con uno scarto positivo più marcato tra maggio e settembre (Fig.4). In particolare, il mese di giugno registra il valore medio più elevato (25°C), superiore di circa 2 °C rispetto alla climatologia di riferimento. L'andamento invernale e primaverile caldo e anticipato ha potuto favorire un anticipo del germogliamento e della fioritura delle principali colture arboree (vite, olivo), incrementando al contempo la velocità di sviluppo vegetativo. Durante l'estate, le temperature elevate e persistenti, associate a minori escursioni termiche, possono aver accentuato lo stress idrico e aumentato la domanda evapotraspirativa, richiedendo una gestione irrigua più attenta. Le alte temperature di settembre suggeriscono un prolungamento della maturazione e possibili ripercussioni sulla qualità tecnologica delle uve, con potenziale incremento del grado zuccherino ma rischio di squilibrio acido-fenolico. Nel complesso, il 2025 si configura come un'annata termicamente sopra media, con implicazioni agronomiche rilevanti in termini di anticipazione fenologica, gestione delle risorse idriche e dell'irraggiamento.

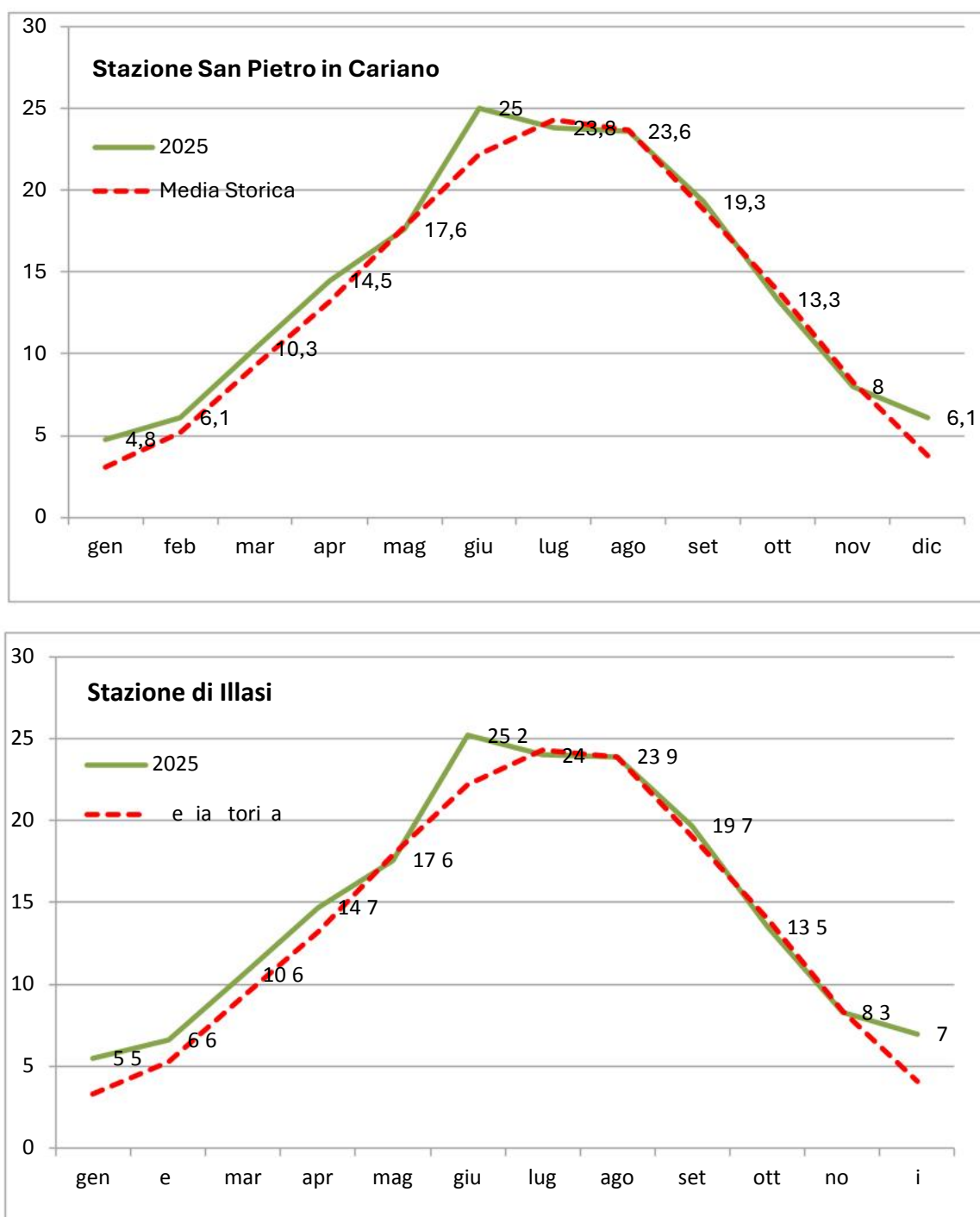


Fig. 4 > Temperatura aria a 2 m (°C) media delle medie mensili | Fonte ARPAV Centro Meteorologico di Teolo.

Anche per quanto riguarda la piovosità della annata 2025 viene confermato l'andamento anomalo con significative differenze rispetto la media storica della somma mensile delle piovosità – Grafico 2 (Fig. 5), specialmente nei mesi di marzo, maggio, agosto 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.

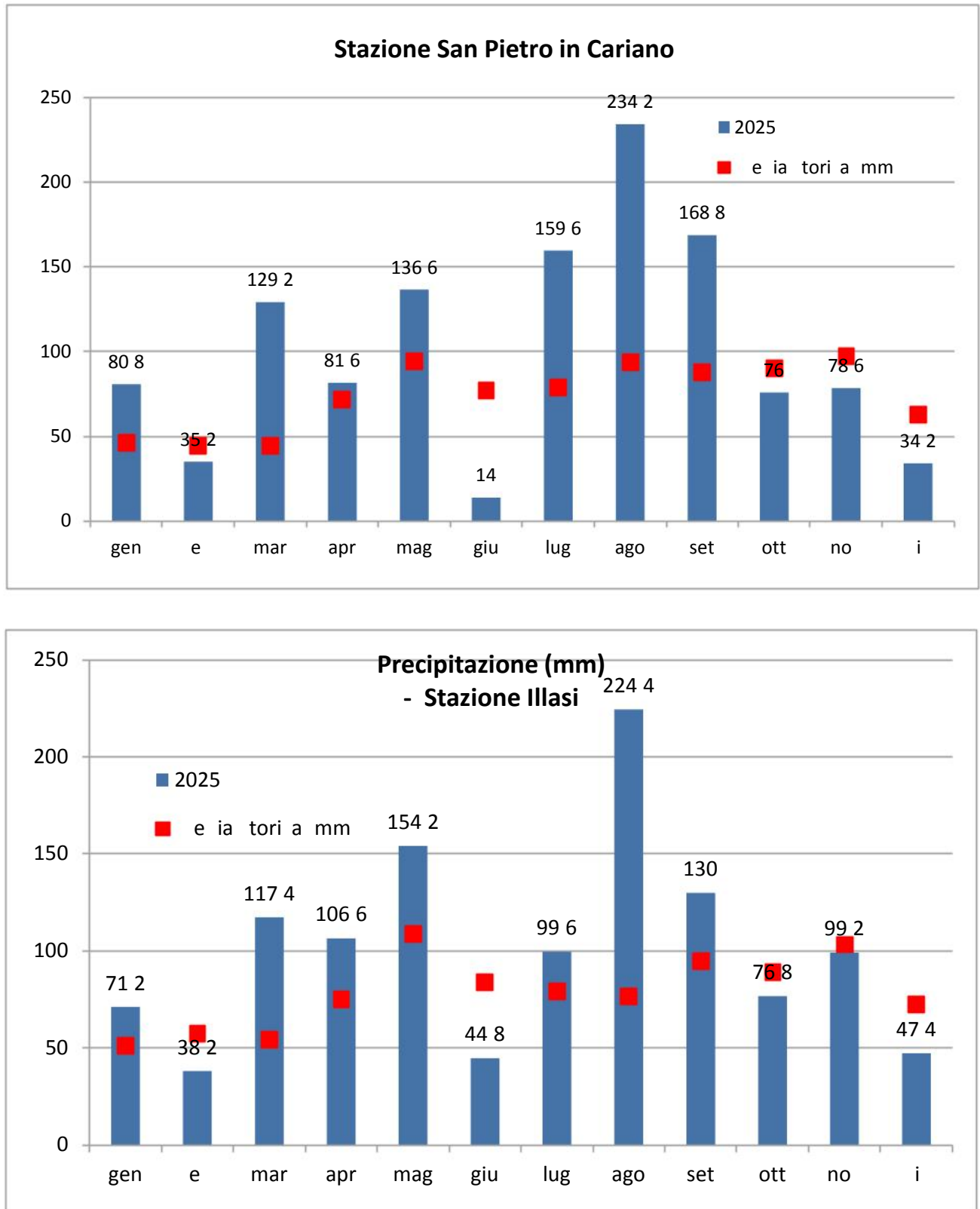


Fig. 5 > Piovosità - San Pietro in Cariano e Illasi [mm] | Fonte ARPAV Centro Meteorologico di Teolo.

Nel complesso, il periodo gennaio–settembre 2025 ha totalizzato 1.040 mm di precipitazione cumulata, contro una media storica stimata di circa 640 mm, con un surplus idrico annuo provvisorio superiore al +55%.

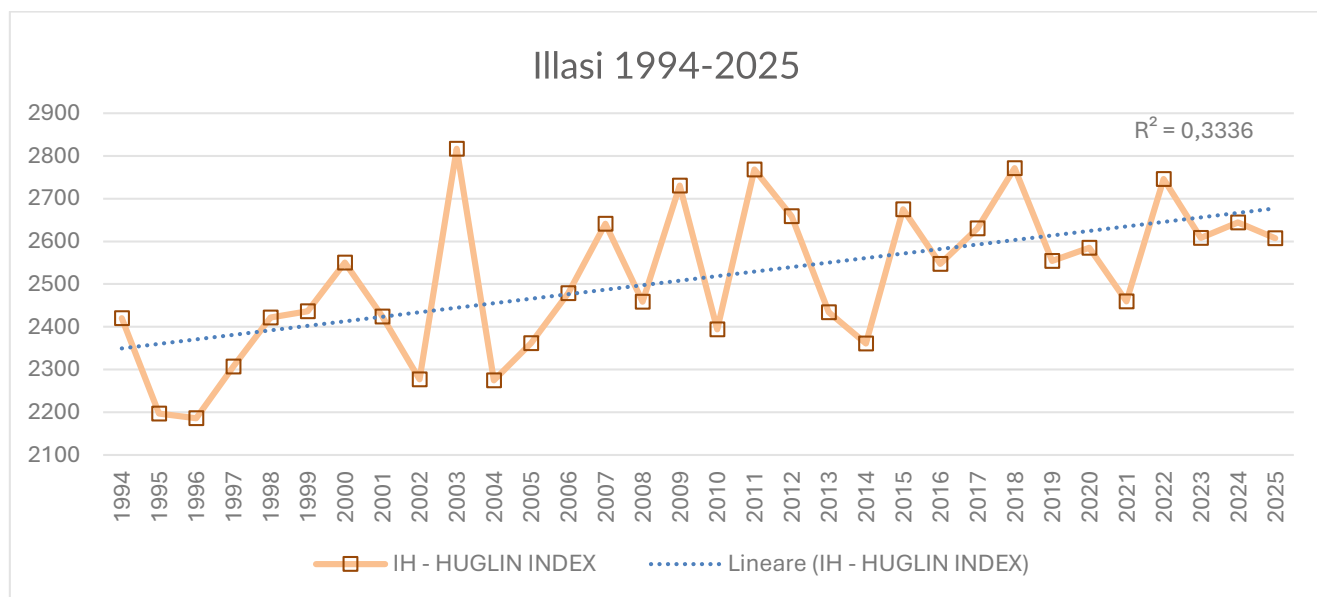
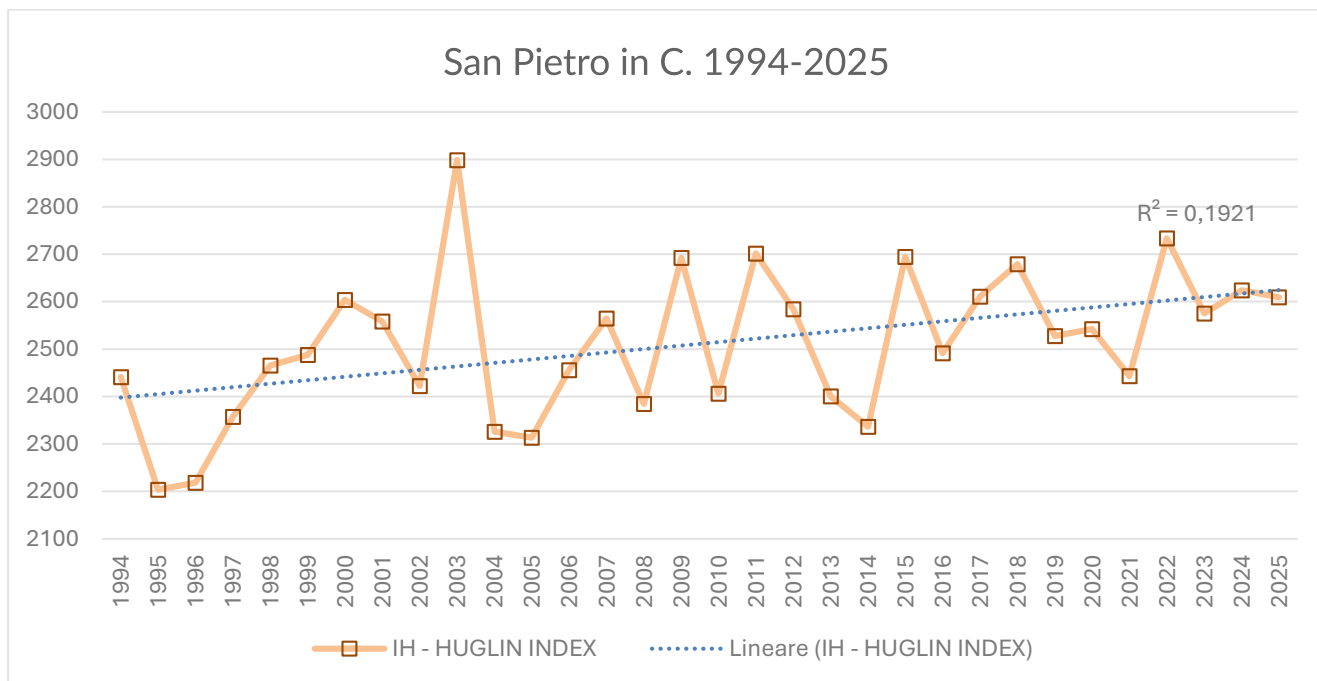


Fig. 6 > Huglin index - San Pietro in Cariano e Illasi 1994-2025 | Fonte ARPAV.

La tabella seguente schematizza l’andamento climatico della stagione viticola 2025, con il dettaglio di ogni mese, tenendo conto dell’intero areale della Valpolicella (Fig. 7).

Mese	Andamento Climatico
APRILE	Temperature di poco sopra le medie stagionali. Piovosità sopra la media con 106 mm Illasi e 9 gg piovosi. 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 superiore alla media del periodo con circa 140 mm cumulati e 11 giorni piovosi per la stazione di Illasi e San Pietro in C. Le temperature medie sono state riscontrate in linea con la media storica protraendo la fioritura, comunque in anticipo rispetto la media storica.
GIUGNO	Mese molto caldo, + 3°C rispetto la media (25.2 °C di media sia ad Illasi che San Pietro) e con precipitazioni pressoché assenti.
LUGLIO	Prima decade del mese molto calda, con 7 giorni consecutivi con temperature massime sopra i 35°C. La seconda e terza decade contraddistinta da temperature più miti e piogge più consistenti (160 mm San Pietro, 100 Illasi). Media termica mensile comunque in linea con media del periodo.
AGOSTO	Mese più piovoso del 2025, specie nella ultima decade, con precipitazioni cumulate che hanno superato i 230 mm per quel che riguarda San Pietro in C, Illasi 225 mm con temperature in linea alla media stagionale. Nel mese di agosto sono stati inoltre registrati fenomeni grandinigeni localizzati di scarsa entità.
SETTEMBRE	Mese nel complesso con piovosità significative importanti, specie da metà mese in poi. San Pietro in Cariano ha fatto registrare 170 mm piovosi contro i 130 di Illasi. Temperature medie leggermente 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. 7 > Andamento climatico della stagione viticola 2025.

Dal punto di vista fitosanitario l’annata 2025, come la 2024, è stata particolarmente difficoltosa sia in partenza di stagione, che al termine, in quanto le condizioni meteorologiche avverse hanno favorito i patogeni principali della vite. In particolar modo la Peronospora, ben idratata dalle piogge primaverili e dalle temperature miti (*Plasmopara viticola*) ha fatto la sua comparsa fin dalle prime settimane di maggio, richiedendo interventi costanti e mirati per tutta la stagione senza generare, a livello territoriale, danni significativi, al contrario del 2024. 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 comunque in modo più contenuto rispetto gli scorsi anni. I viticoltori in regime biologico, come gli ultimi anni, hanno dovuto affrontare delle difficoltà maggiori per preservare la qualità e la quantità delle produzioni. A fine agosto e aumentando, durante tutto il mese di settembre, 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. Coloro che hanno attuato durante tutta l’annata le buone pratiche agronomiche come sfogliature e messa in posa dei grappoli sono riusciti a gestire la problematica della botrite.

Per quanto riguarda i fitofagi principali come Tigioletta e Tignola si è assistito ad uno sviluppo particolarmente imprevisto, specie nella terza generazione, con popolazioni al di sopra delle scorse annate. 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. Per la annata 2025 sono state segnalate in calo le 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. In aumento crakinig su acino in pre-invaiaura a seguito degli sbalzi meteoroclimatici che hanno determinato in molti casi attacchi importanti di botrite.

1.1.3 Maturazione delle uve

Anche il 2025, come le ultime annate, mostra una certa difformità dello stato di maturazione a seconda delle zone prese in esame. Si riscontra altresì un anticipo di maturazione di circa 7 giorni rispetto al 2024 e 10 giorni rispetto alla media storica: tale anticipo, variabile ovviamente in base alle condizioni dei singoli vigneti, è ben palesato dai valori analitici riscontrati nel dettaglio e rappresentati nei grafici seguenti (Fig. 8).

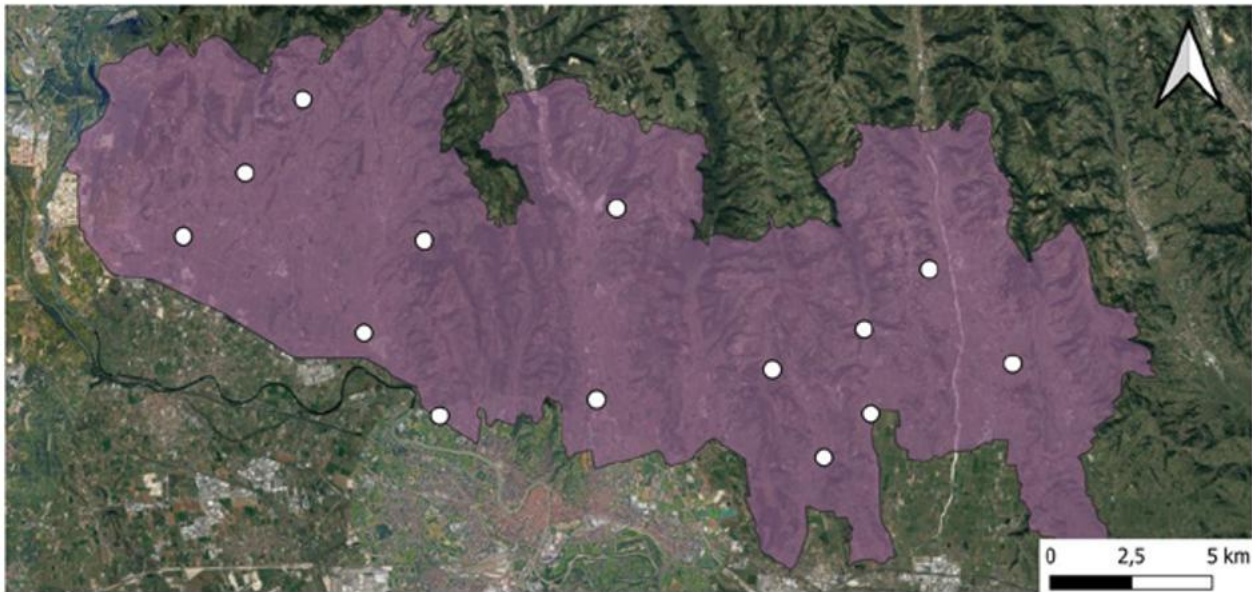


Fig. 8 > Punti di campionamento, annata 2025.

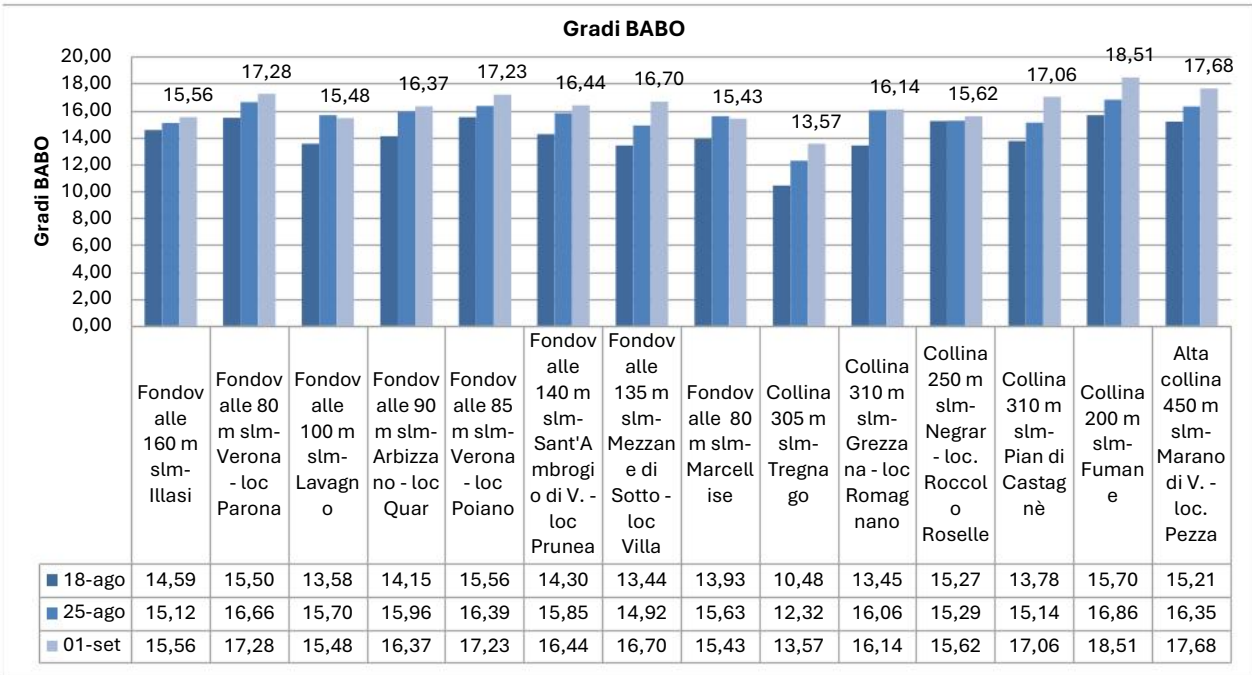


Fig. 9 > Andamento °Babo, annata 2025.

Come esplicitato dai grafici, si riscontrava già alla data del 01 settembre un grado °Babo medio pari a 16,4, superiore ai due anni precedenti, con valori anche oltre i 17° Babo in certi punti di campionamento (Fig. 9): tali valori superavano già ampiamente il requisito per la raccolta dell'uva fresca ed erano molto prossimi al requisito minimo per l'uva da porre in appassimento. Oltre al grado zuccherino, sono stati attentamente monitorati anche gli altri principali parametri analitici tecnici dell'uva: per quanto riguarda l'acidità totale è stata riscontrata al 01 settembre un'ottima dotazione, pari a 8,1 g/l, in linea con la media storica (Fig. 10), come pure valori allineati riguardanti il pH e il peso medio per acino (Fig. 10), a testimonianza di un'annata dai profili parametrici piuttosto canonici benché posizionati, come detto, in anticipo.

Le dotazioni in antociani a pH 1 (quindi in condizioni in cui tutti gli antociani sono estratti, si sono rivelate superiori alla media storica e alle annate precedenti (Fig. 10), con una media di 333 mg/l. Dal rapporto fra il potenziale totale in antociani e quelli estratti a pH 3,2 si calcola l'estraibilità, che si attesta intorno al 42% in perfetto allineamento con la media storica (Fig. 10). Anche quest'anno, stando alle analisi delle uve effettuate emerge una certa difformità dello stato di maturazione a seconda delle zone prese in esame.



Fig. 10 > Tenori in °Babo, pH, acidità totale, peso medio acino, tenori antociani ed estraibilità 2025 rispetto alle annate precedenti e alla media storica.

2 - LA PRODUZIONE

2.1 Il vigneto Valpolicella

2.1.1 Trend superfici rivendicate 1972-2025

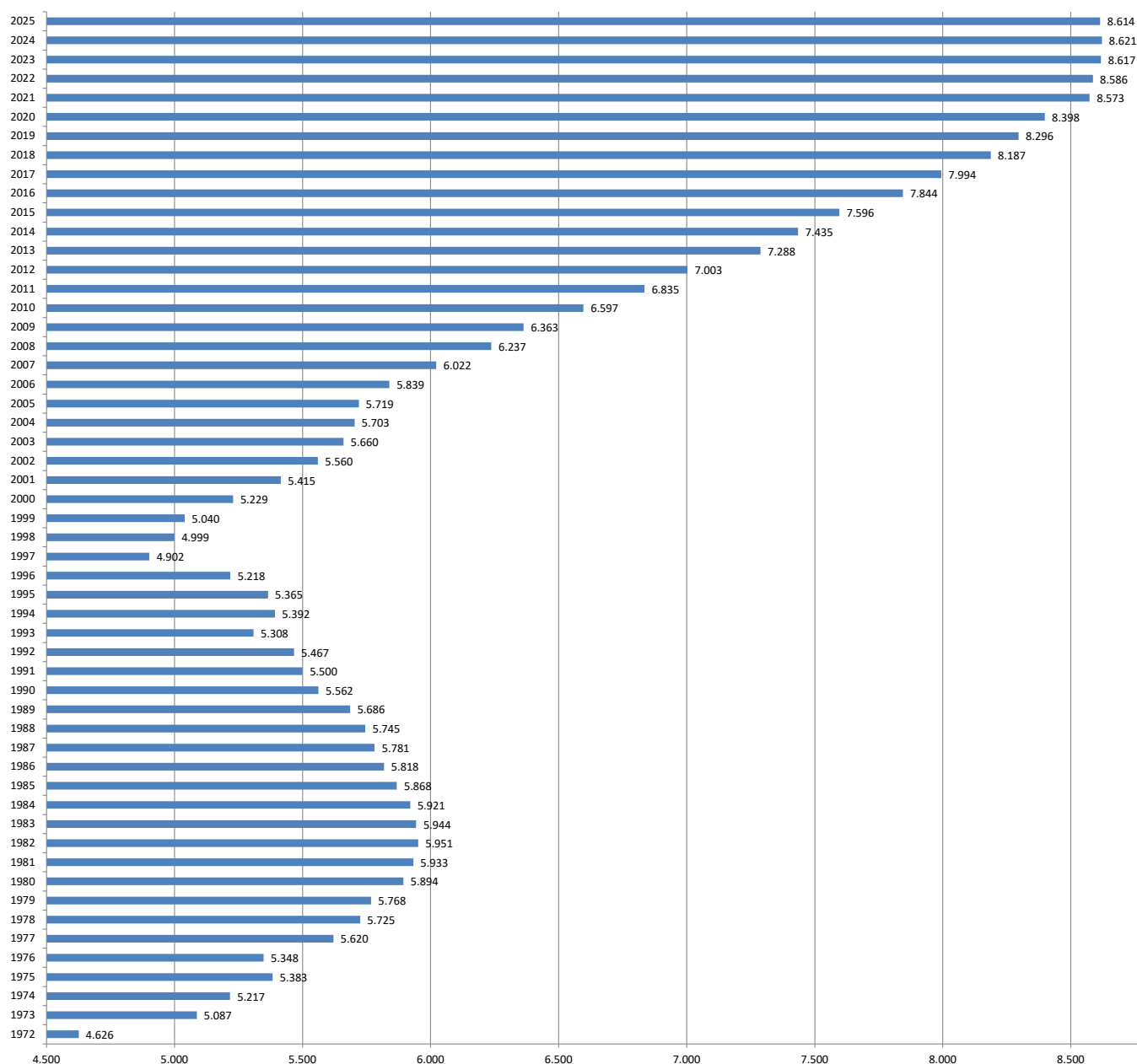


Fig. 11 > Ettari rivendicati in Valpolicella 1972-2025 | Fonte: Consorzio, Regione Veneto - AVEPA.

2.1.2 Superfici rivendicate 2025 divise per comune

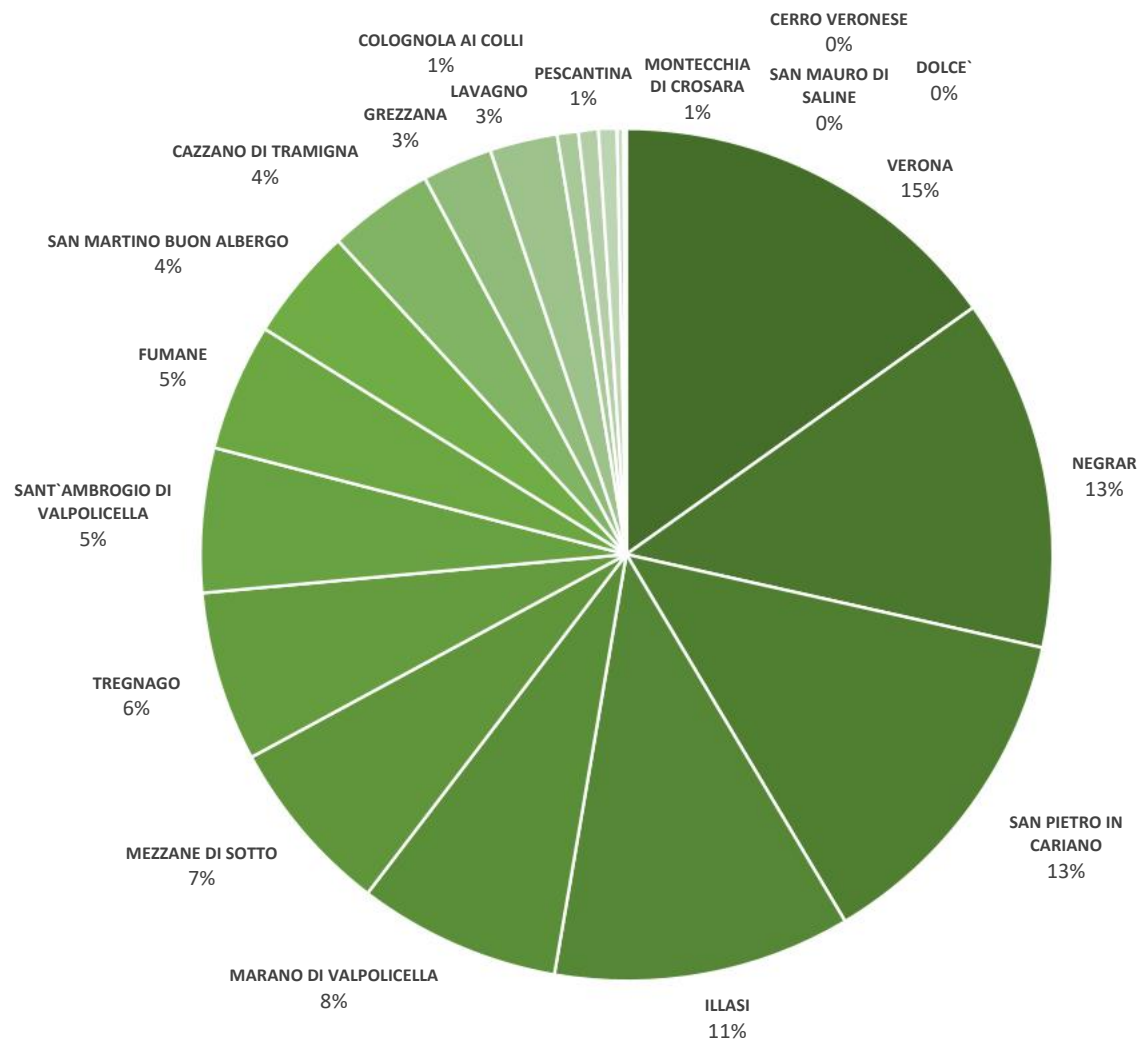


Fig. 12 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2025 divisi per Comune | Fonte: Regione Veneto – Schedario Viticolo - AVEPA.

2.1.3 Superfici rivendicate 2025 divise per sottozona

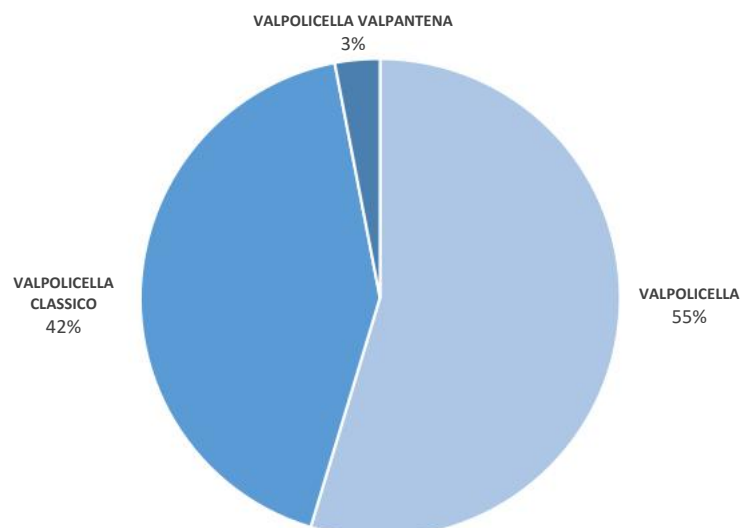


Fig. 13 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2025 divisi per sottozona | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

2.1.4 Superfici rivendicate 2025 divise per varietà

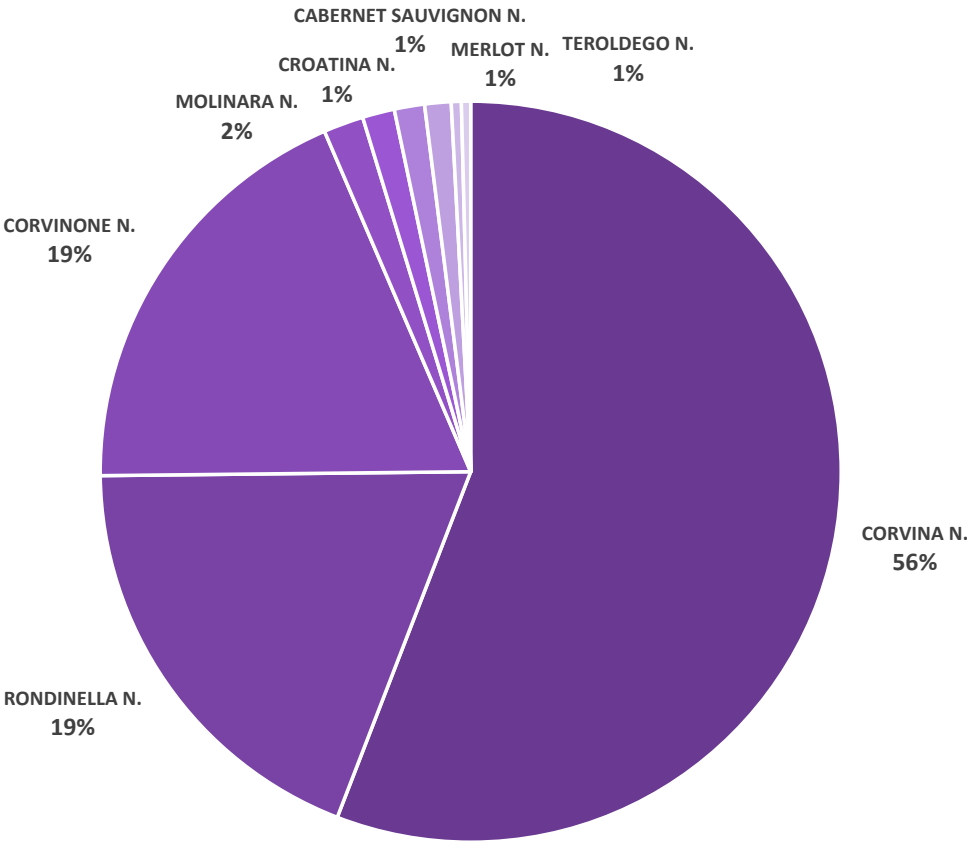


Fig. 14 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2025 divisi per varietà | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

2.2 La produzione di uva

2.2.1 Trend uva totale e a riposo 1972-2025

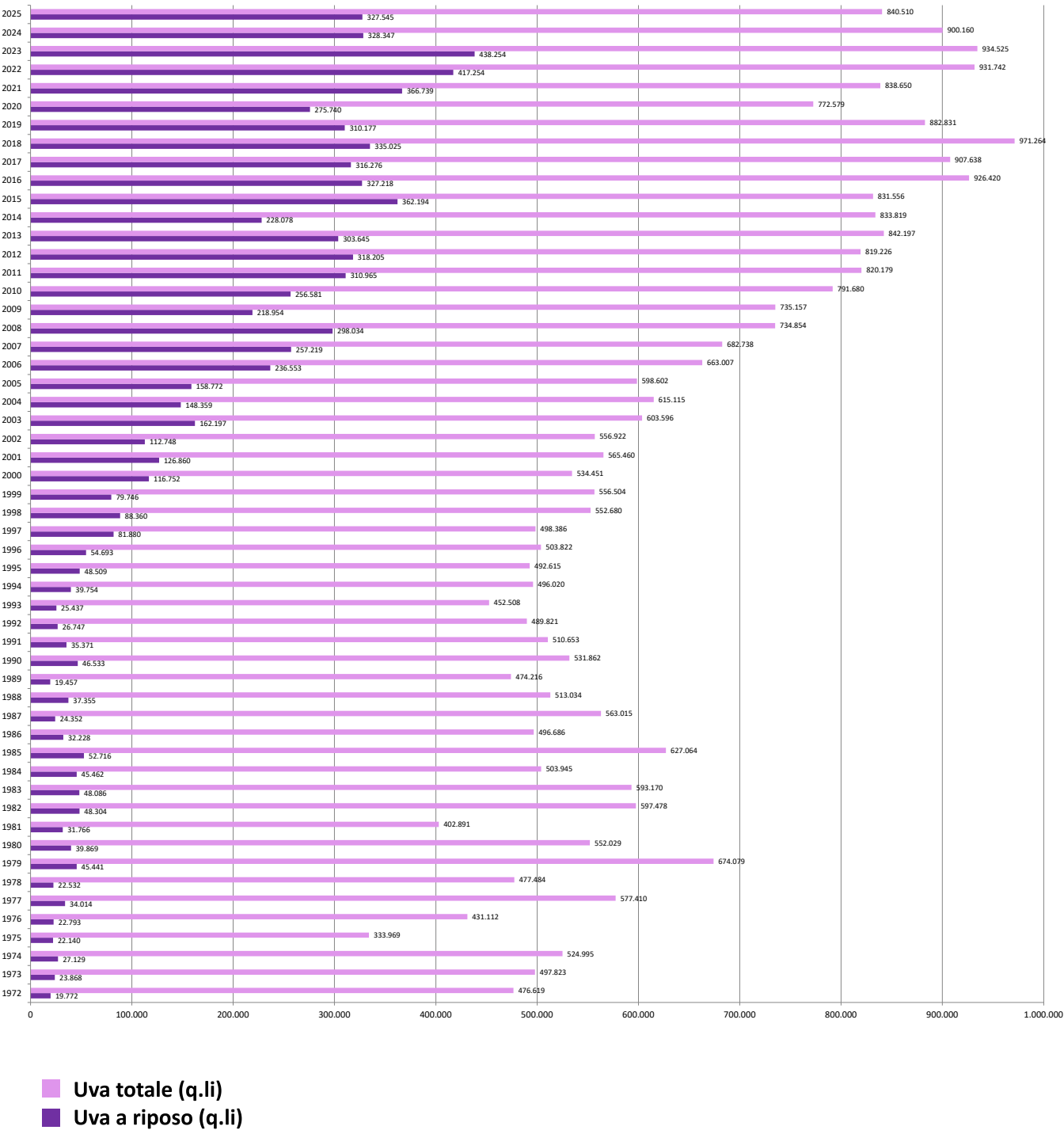


Fig. 15 > Produzione di uva in Valpolicella 1972-2025, con il dettaglio dell'uva messa a riposo e la produzione totale per ogni annata | Fonte: Consorzio, Regione Veneto.

2.2.2 Confronto superficie e produzione uva (2014-2025)

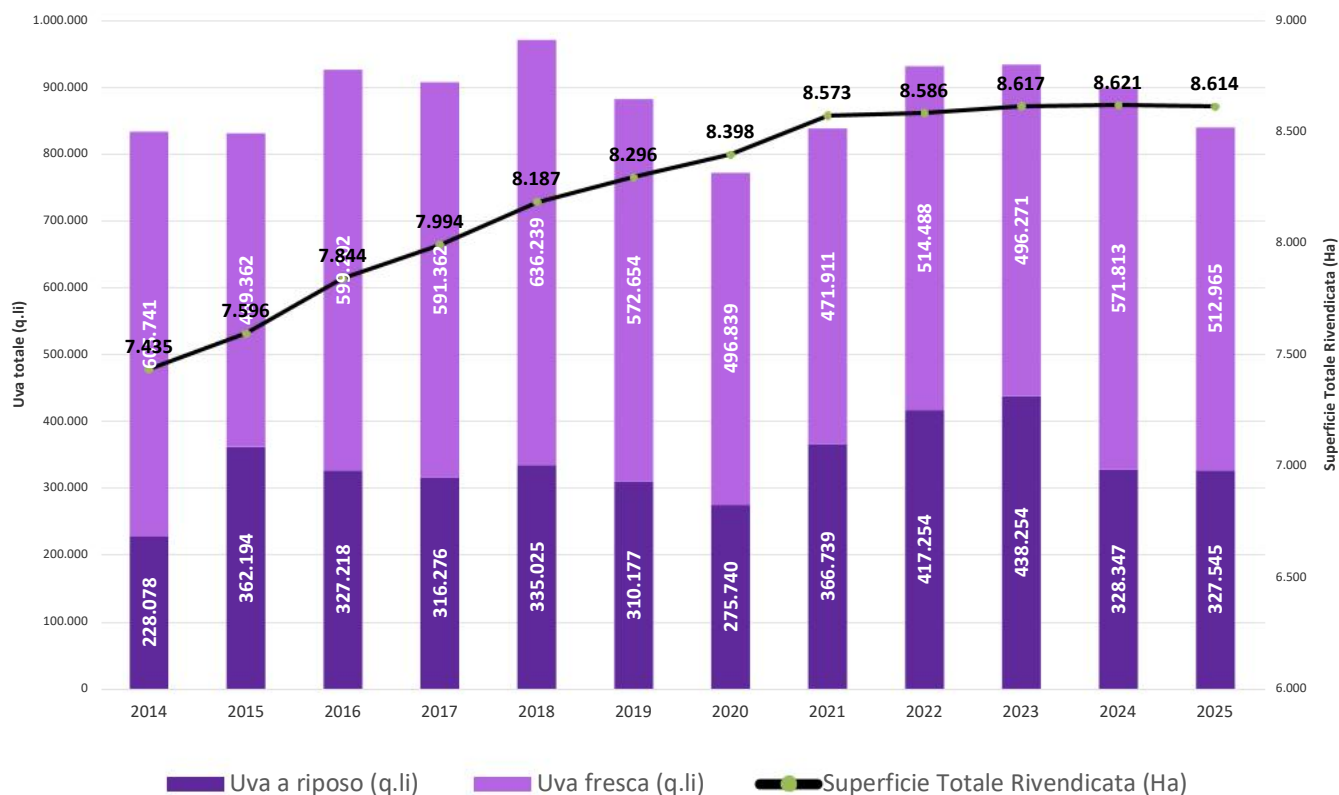
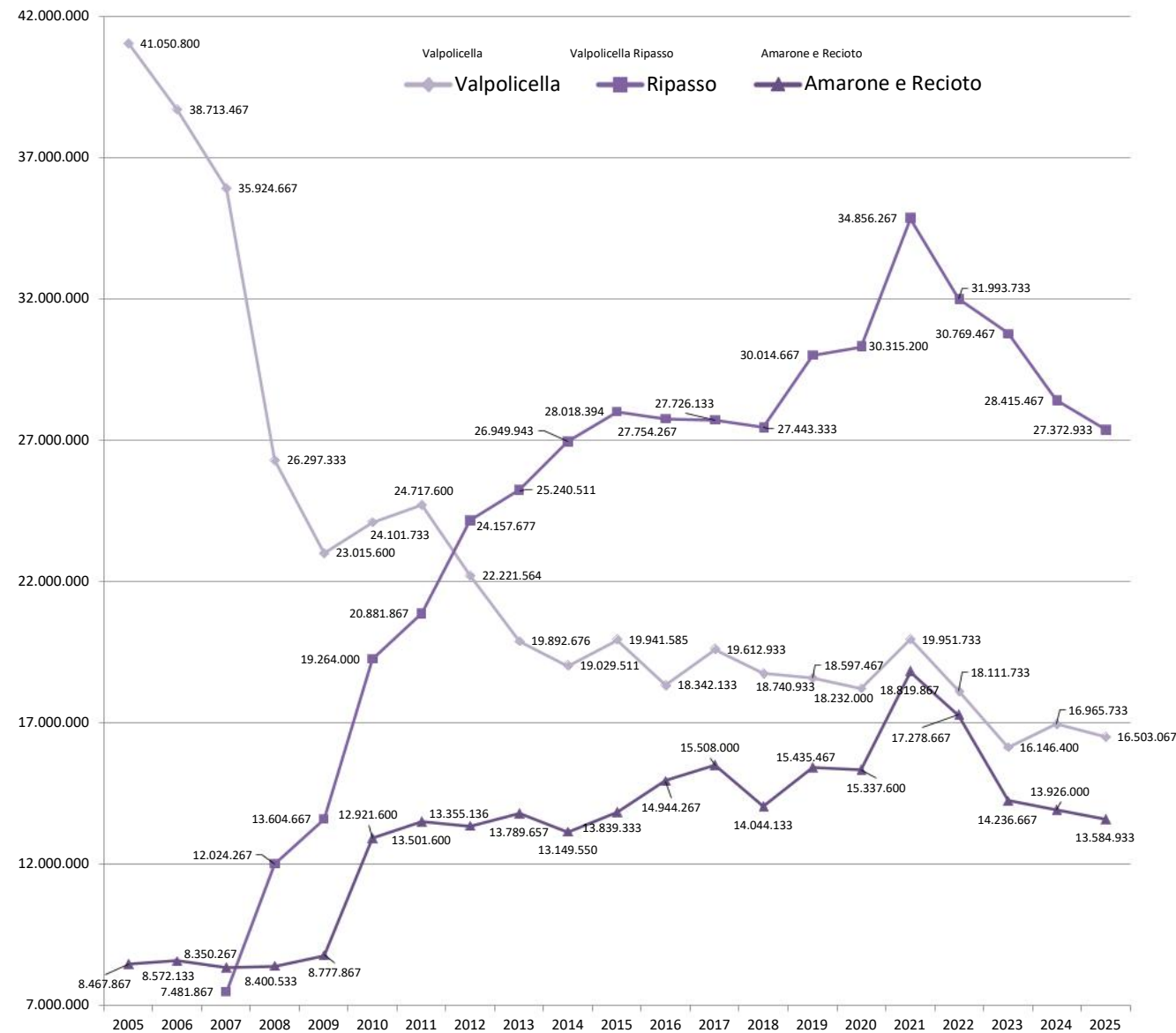


Fig. 16 > Confronto fra l'andamento degli ettari rivendicati in Valpolicella e la produzione di uva (divisa in percentuale fra uva fresca e uva a riposo) dal 2014 al 2025 | Fonte: Regione Veneto - AVEPA.

2.3 Produzione vino

2.3.1 Trend imbottigliamento 2005-2025



(bottiglie)	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Valpolicella	41.050.800	38.713.467	35.924.667	26.297.333	23.015.600	24.101.733	24.717.600	22.221.564	19.892.676	19.029.511
Valpolicella Ripasso			7.481.867	12.024.267	13.604.667	19.264.000	20.881.867	24.157.677	25.240.511	26.949.943
Amarone e Recioto	8.467.867	8.572.133	8.350.267	8.400.533	8.777.867	12.921.600	13.501.600	13.355.136	13.789.657	13.149.550

(bottiglie)	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Valpolicella	19.941.585	18.342.133	19.612.933	18.740.933	18.597.467	18.232.000	19.951.733	18.111.733	16.146.400	16.965.733	16.503.067
Valpolicella Ripasso	28.018.394	27.754.267	27.726.133	27.443.333	30.014.667	30.315.200	34.856.267	31.993.733	30.769.467	28.415.467	27.372.933
Amarone e Recioto	13.839.333	14.944.267	15.508.000	14.044.133	15.435.467	15.337.600	18.819.867	17.278.667	14.236.667	13.926.000	13.584.933

Fig. 17 > Trend degli imbottimenti cumulativi in bottiglie di Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone e Recioto della Valpolicella, riferito alla totalità di ogni anno solare | Fonte: Siquria spa, estrazione inizio gennaio anno successivo.

2.3.2 Segmentazione filiera Valpolicella 2025

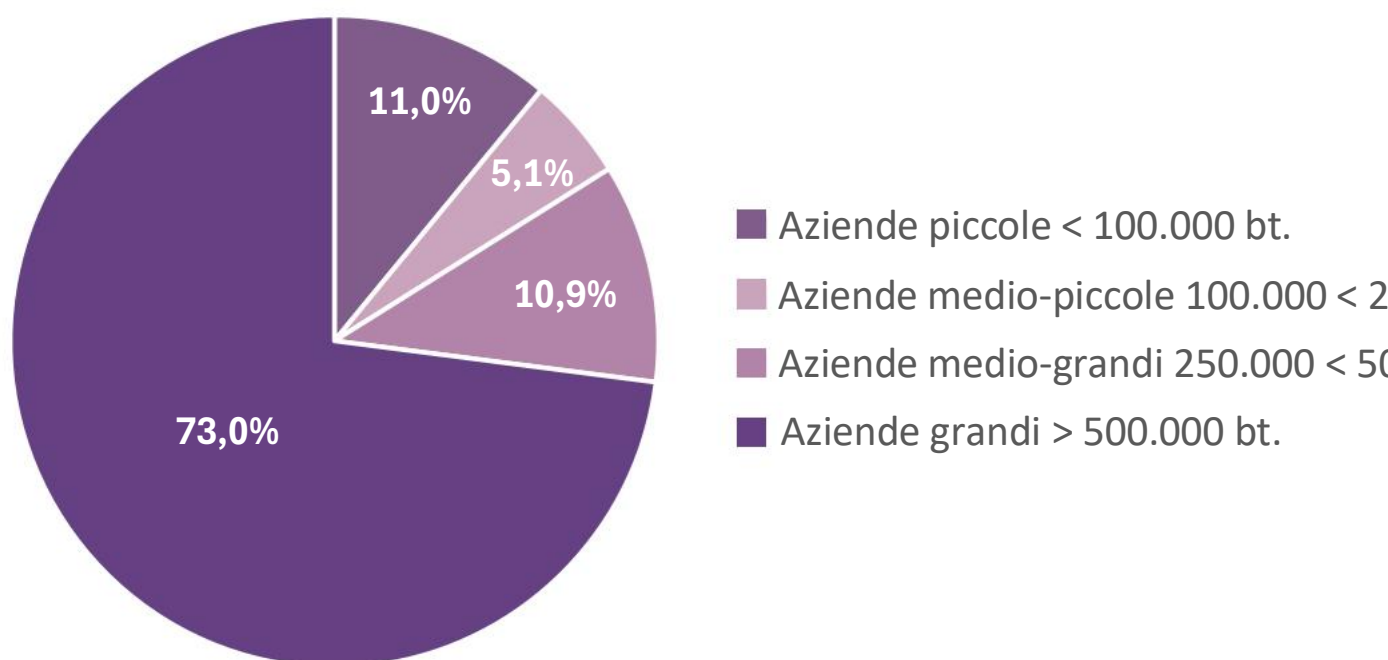


Fig. 18 > Suddivisione dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2025 per tipologia di azienda.
Elaborazione dati Siquiria spa.

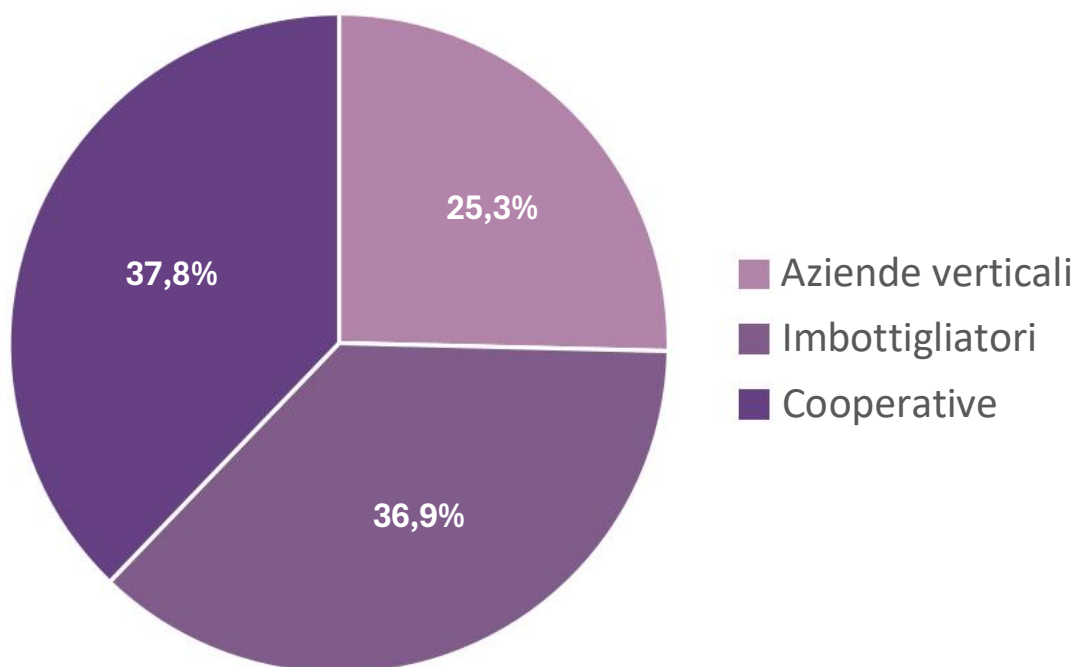


Fig. 19 > Suddivisione dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2025 per categoria di azienda.
Elaborazione dati Siquiria spa.

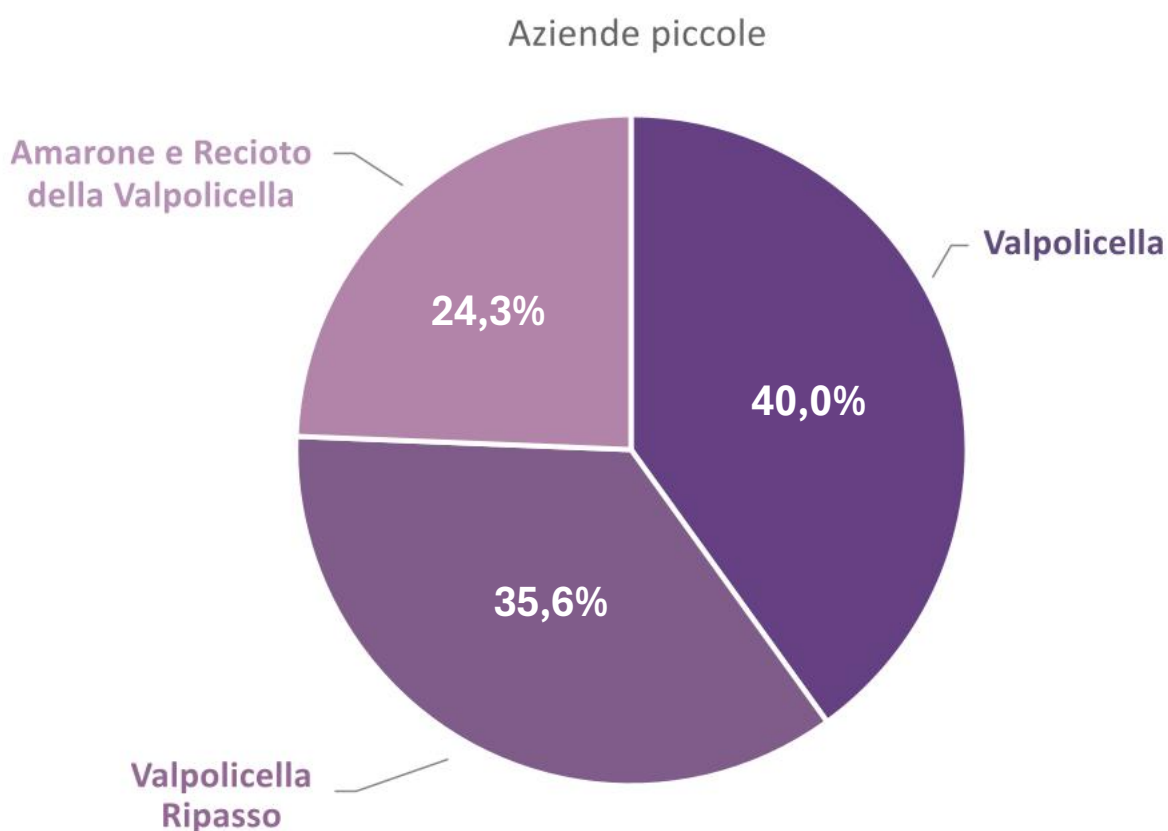


Fig. 20 > Elaborazione dati Siquiria spa.

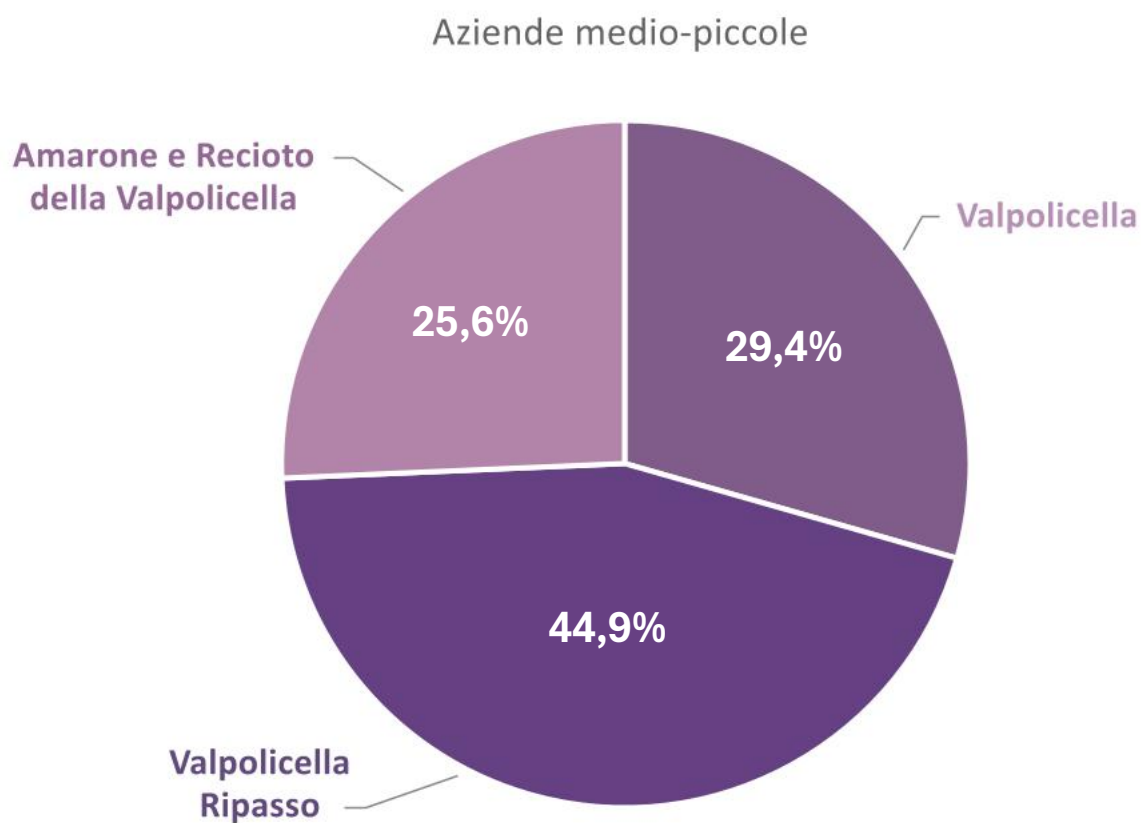


Fig. 21 > Elaborazione dati Siquiria spa.

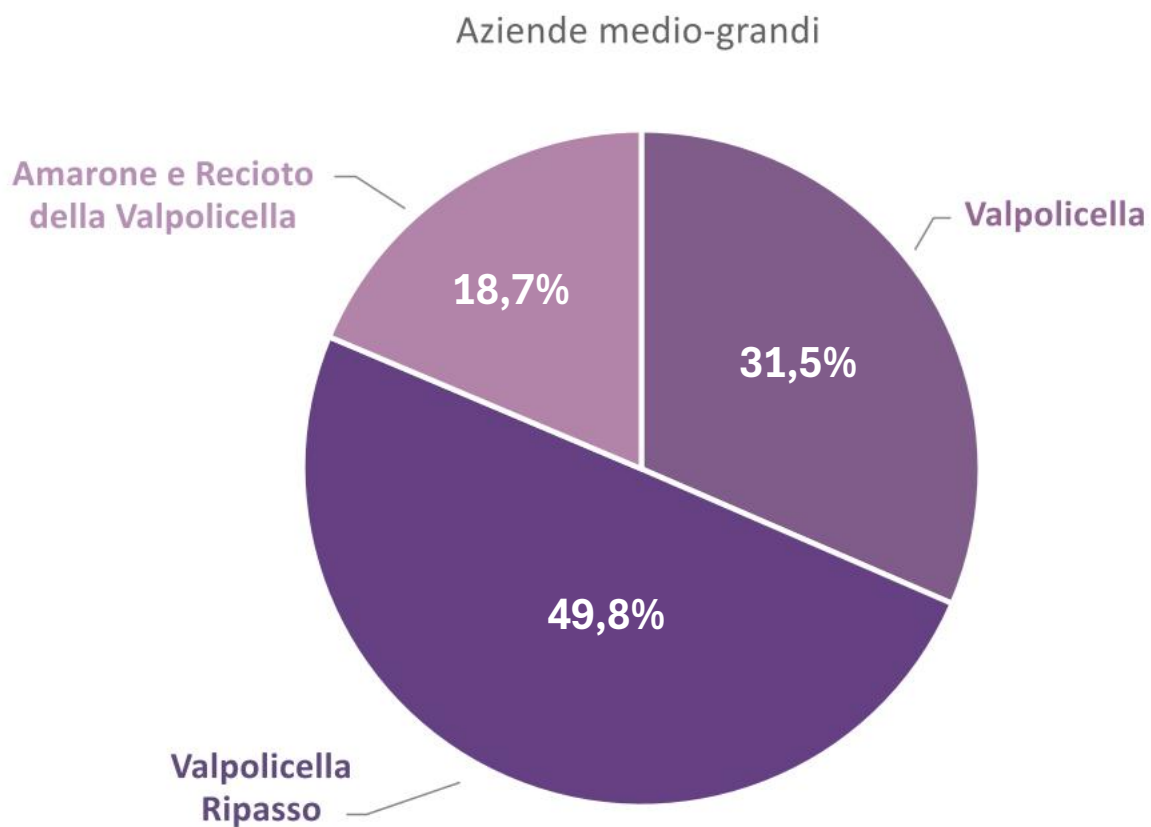


Fig. 22 > Elaborazione dati Siquiria spa.

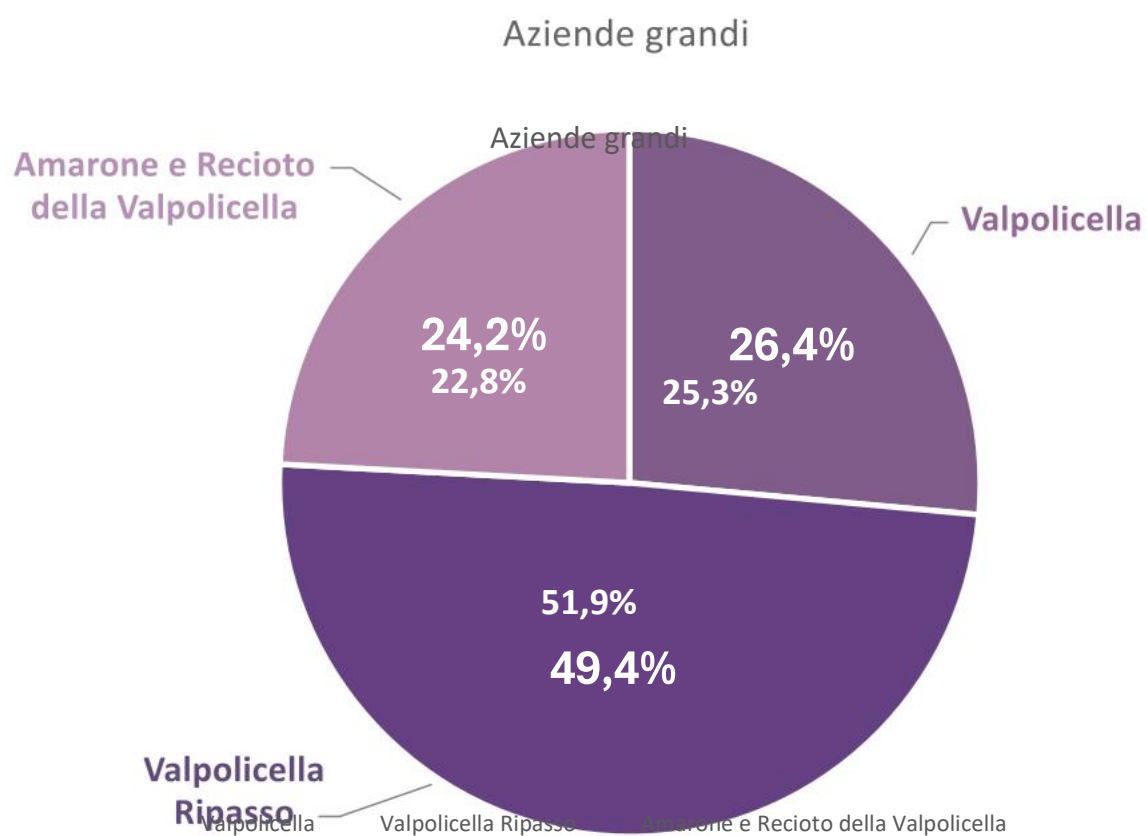


Fig. 23 > Elaborazione dati Siquiria spa.

3.1 Le denominazioni della Valpolicella



Fig. 24 > Esempio di Contrassegno di Stato.



Fig. 25 > Quantitativi di Contrassegni di Stato, afferenti alle D.O. della Valpolicella, distribuiti nell’anno solare 2025. Fonte: Siquria spa.

3.2 I players



VITICOLTORI
2.118



CANTINE SOCIALI
6



IMBOTTIGLIATORI
339

Fig. 26 > Principali figure che rappresentano la denominazione.

4 - I MERCATI

4.1 Valore e principali mercati della denominazione



Fig. 27 > I valori della denominazione.

Principali mercati della denominazione

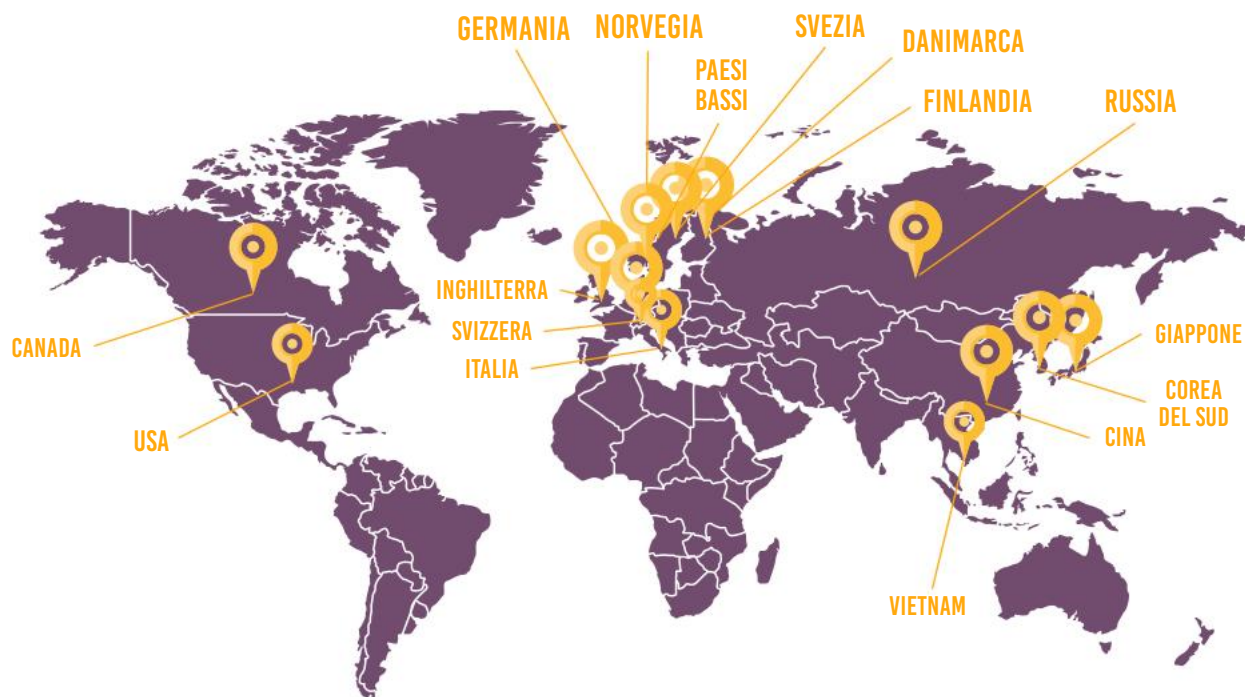


Fig. 28 > I principali mercati della denominazione.

5 - LA TUTELA

5.1 Casi e situazioni oggetto di tutela

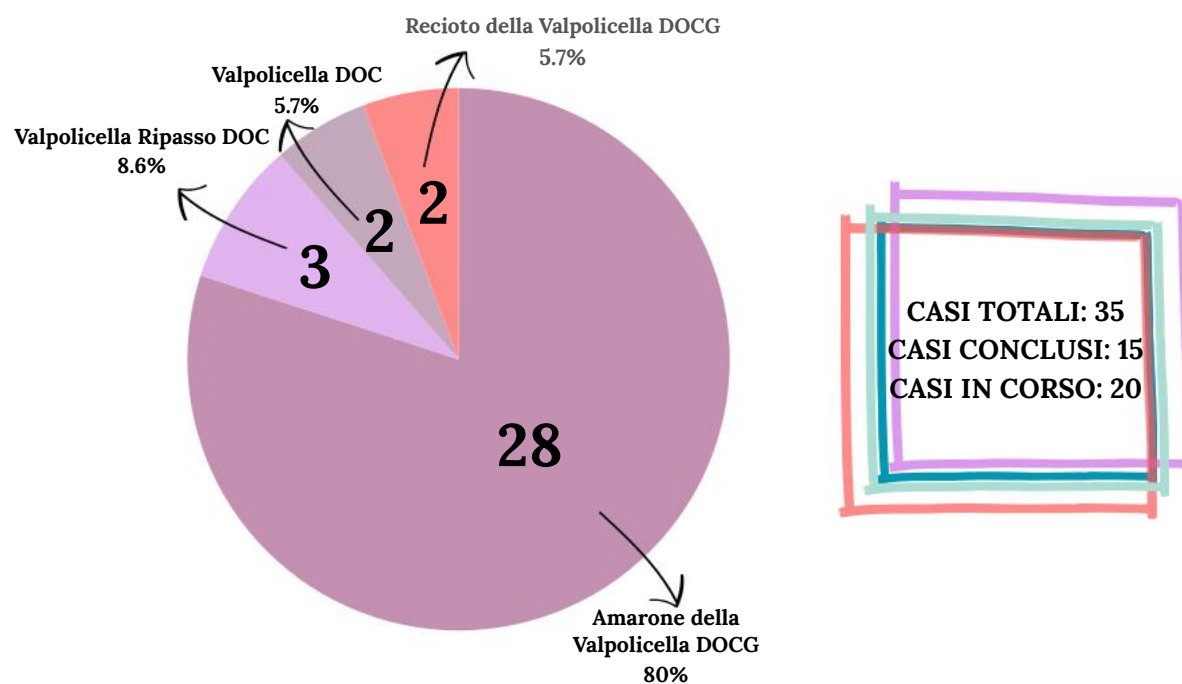


Fig. 29 > Casi legali oggetto di tutela sulla denominazione (al 31 dicembre 2025).

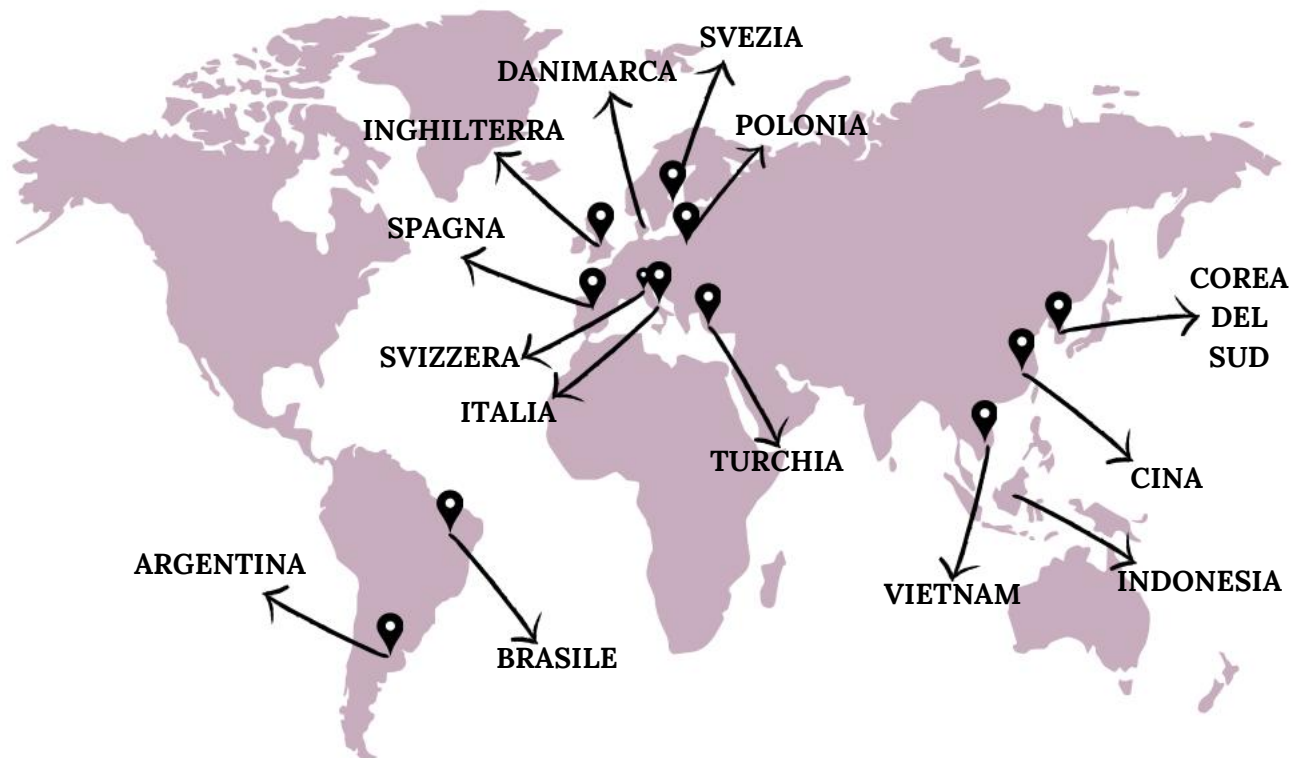


Fig. 30 > Paesi coinvolti nelle azioni legali della denominazione (al 31 dicembre 2025).



Fig. 31 > Attività di vigilanza effettuate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

COSA COMBATTIAMO

- USURPAZIONE, USO IMPROPRIO
- EVOCAZIONI, SOUNDING
- FALSI, PRODOTTI CONTRAFFATTI

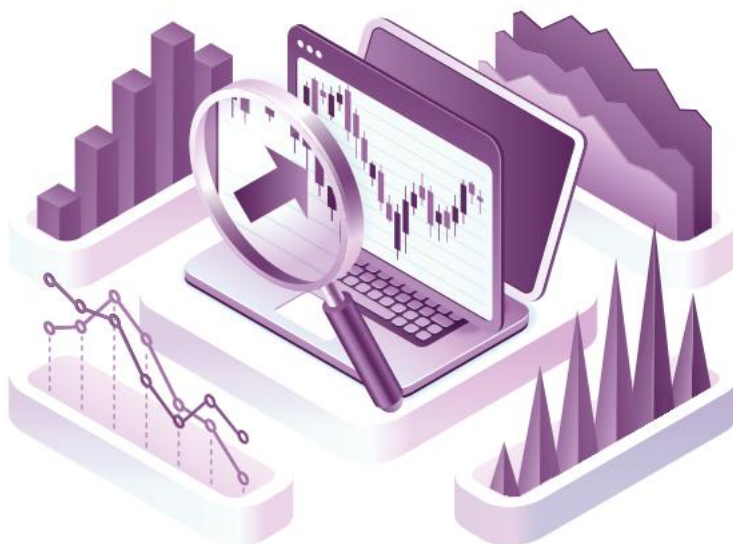


Fig. 32 > Cause principali di contraffazione riscontrate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

ANTICONTRAFFAZIONE

Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella è in prima linea nella lotta alla contraffazione dei vini di pregio del territorio.

La bottiglia che hai acquistato non ti convince? Manca il contrassegno di Stato o altre anomalie la rendono sospetta? Hai trovato un vino dal nome evocativo o dalla pubblicità ingannevole rispetto alle Denominazioni della Valpolicella?

Segnalacelo **compilando il form** sottostante e mandandoci delle foto. Ti siamo grati per il tuo aiuto.

Nome e cognome*

E-mail*

La tua città*

Come si chiama il vino?*

Dove si trovava?*

Carica immagine*

[Informativa sulla privacy](#)
☐ Ho letto e accetto l'informativa sulla privacy

[Leggi l'informativa sulla privacy completa](#)

Fig. 33 > Pagina dedicata all'anticontraffazione sul sito www.consorziovalpolicella.it

TRACCIA IL VINO CHE HAI ACQUISTATO

Rintraccia chi ha prodotto il vino! Riempi i campi del form qui sotto.

1. GUARDA LA FASCETTA DI STATO SULLA BOTTIGLIA



FACSIMILE FASCETTA DI STATO

SERIE

NUMERO

2. INSERISCI LE PRIME 4 LETTERE

3. INSERISCI I NUMERI

Fig. 34 > Pagina dedicata al tracciamento del Contrassegno di Stato delle bottiglie sul sito www.consorziovalpolicella.it

6 - LA PROMOZIONE

6.1 Fiere ed Eventi esteri 2025

27 attività realizzate, in 16 Paesi, toccando 5 continenti nell'annata 2025 (Argentina, Australia, Corea del Sud, Costa Rica, Danimarca, Francia, Germania, Giappone, Kazakistan, Mexico, Polonia, Serbia, Singapore, Svezia, UK, USA).



Fig. 35 > Eventi esteri organizzati dal Consorzio nell'anno 2025.

6.2 Rassegna Stampa dal 2021 al 2025

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



2021	>	500 USCITE
2022	>	800 USCITE
2023	>	1.030 USCITE
2024	>	841 USCITE
2025	>	1.041 USCITE

6.3 Digital & Social, numero e crescita followers dal 2025 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 50 mila follower.



Fig. 36 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2026).

6.4 Comunicazioni e approfondimenti tecnici



Fig. 37 > Libretto annuale sulle Linee Tecniche di Difesa Integrata - SQNPI Valpolicella.

BOLLETTINO TECNICO N. 13 – del 4 giugno 2025

Misure di lotta obbligatoria contro la Flavescenza dorata della vite nella Regione Veneto per l'anno 2025

Cicaline: *Scaphol eus titanus*: sono state osservate le neanidi di prima, seconda e terza età - L1, L2 e L3 sulla pagina inferiore delle foglie dei polloni e delle prime foglie della testa in linea con quanto riscontrato la scorsa annata.



Il DDR n. 58 dell'14 maggio 2025 "Misure di lotta obbligatoria contro la Flavescenza Dorata della vite nella Regione Veneto - anno 2025" (in allegato al presente bollettino), è stato pubblicato nel sito istituzionale dell'UO Fitosanitario al seguente link: <https://www.regione.veneto.it/web/fitosanitario/dettaglio-news?articleId=14225538>.

Come da comunicazione dell'U.O. Fitosanitario della Regione Veneto (Bollettino Vite n.9 del 04/06/2025 - <https://sharing.regione.veneto.it/index.php/s/1DyNk83EDJQ4Q>) è stata stabilita la 1° Finestra di Intervento Regionale anche per le realtà con due interventi insetticidi obbligatori:

FINESTRE di INTERVENTO REGIONALE PER I TRATTAMENTI OBBLIGATORI CONTRO SC PHOIDEUS TIT NUS		
Trattamento	DIFESA INTEGRATA 2 trattamenti obbligatori	DIFESA BIOLOGICA 3 trattamenti obbligatori
1°	Dal 9 al 20 giugno	Dal 4 al 14 giugno 2025
2°	Finestra non ancora definita	7-12 gg dal 1° trattamento
3°	--	7-12 gg dal 2° trattamento

ATTENZIONE:

- Il trattamento, in ogni caso, deve essere eseguito solo dopo la fine della fase fiorale.
- Il rispetto delle Finestre di Intervento Regionali e del numero di trattamenti da eseguire è vincolante ai fini degli obblighi di lotta contro lo *Scaphol eus titanus* come riportato nel punto 5 del Decreto.
- È raccomandata la massima diligenza operativa verso tutte le disposizioni riportate nel Decreto di Lotta Obbligatoria e nell'Allegato 1 (Modalità di preparazione ed esecuzione dei trattamenti obbligatori).
- Le strategie di lotta raccomandate dall'UO Fitosanitario e le sostanze attive impiegabili (punto 6 del Decreto di Lotta Obbligatoria) sono riportate nella seguente tabella fermo restando il rispetto delle LTI della Regione Veneto:



Pag. 1 di 3

PER ULTERIORI INFO CONTATTARE IL SERVIZIO AGRONOMO DEL CONSORZIO DI TUTELA:
Dott. Ag. Edoardo Quarella | +39 389 4421311



APPROFONDIMENTO TECNICO N.01/25

FERTILITÀ ANTICIPATA IN VALPOLICELLA 2025

S. Ambrogio di Valpolicella, 9 gennaio 2025

Introduzione

Prosegue, come di consueto, grazie alla collaborazione con l'azienda **ExtendaVitis**, il progetto basato all'indagine della fertilità anticipata delle gemme all'interno della denominazione Valpolicella. 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 produttivo, sia su un piano qualitativo che quantitativo. All'interno di questo approfondimento verranno esposti i dati raccolti per la stagione 2025.

Fertilità delle gemme

Il ciclo biologico della vite è molto complesso ed è costituito da cicli e sottocicli. Di interesse in questo approfondimento è il sottociclo riproduttivo. Tale fase inizia un anno prima della vendemmia attraverso l'induzione e l'iniziazione dei primordi delle infiorescenze all'interno delle gemme. Questa formazione degli abbozzi delle infiorescenze avviene durante i mesi di maggio-giugno andando a costituire il pool produttivo per la prossima annata. La differenziazione dipende da numerose variabili come varietà, fattori ormonali, condizioni climatiche/ambientali, vigoria, età del vigneto, numero di nodi ecc.

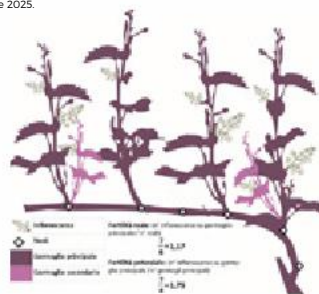


Figura 1: Esempi di calcolo fertilità reale e potenziale

Per valutare la fertilità esistono diversi metodi che prevedono la conta delle infiorescenze nel momento in cui sono visibili sul germoglio, quindi da metà maggio in poi. La più utilizzata è **fertilità reale**, calcolata attraverso la somma delle infiorescenze su germoglio principale diviso il numero di nodi (considerando anche le gemme cieche). Altro metodo è la **fertilità potenziale** calcolabile attraverso il rapporto tra il numero totale di infiorescenze sul germoglio principale e il numero di germogli principali come osservabile in Figura 1.

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

1 di 4

Fig. 38 > 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
Amarone Opera Prima	22°	2026

Fig. 39 > 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. 40 > 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. 41):

SIGLA	Frases H Descrittiva	SIGLA	Frases 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. 41 > 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 Siquiria, 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. 42).



Fig. 42 > Protocollo di certificazione SQNPI con figure coinvolte.

7.3 Evoluzione

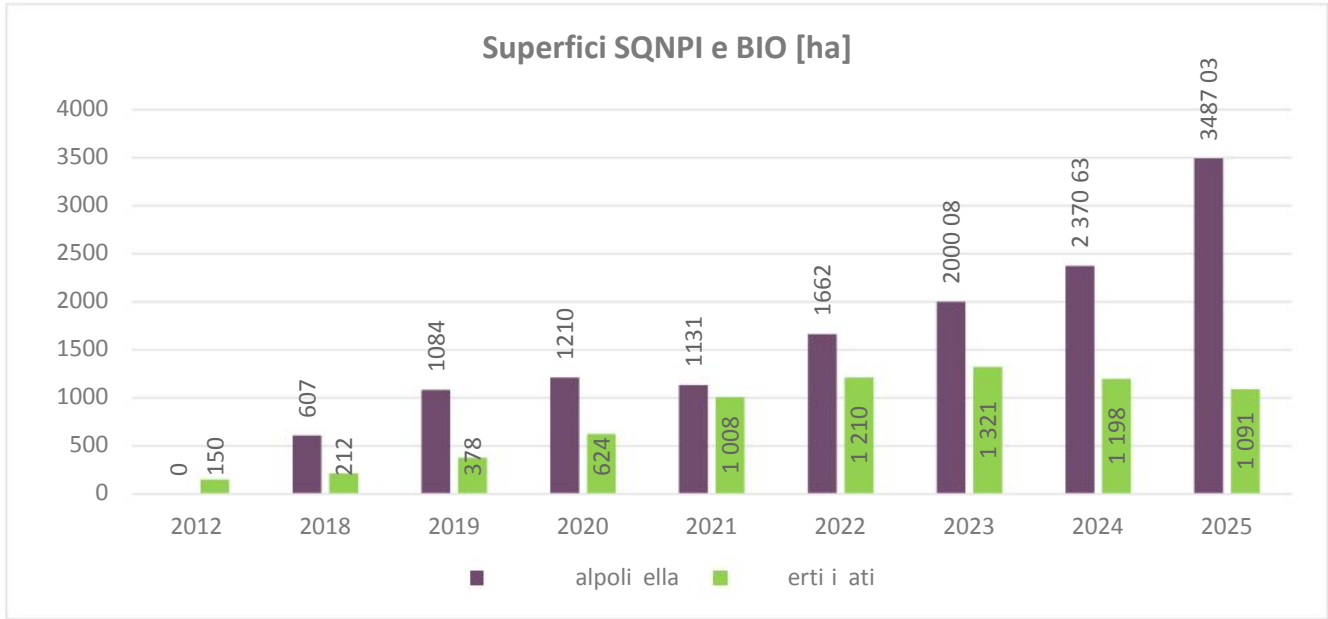


Fig. 43 > Evoluzione delle superfici SQNPI Valpolicella e BIO certificati (2012 e dal 2018 al 2025).

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. 44 > 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.

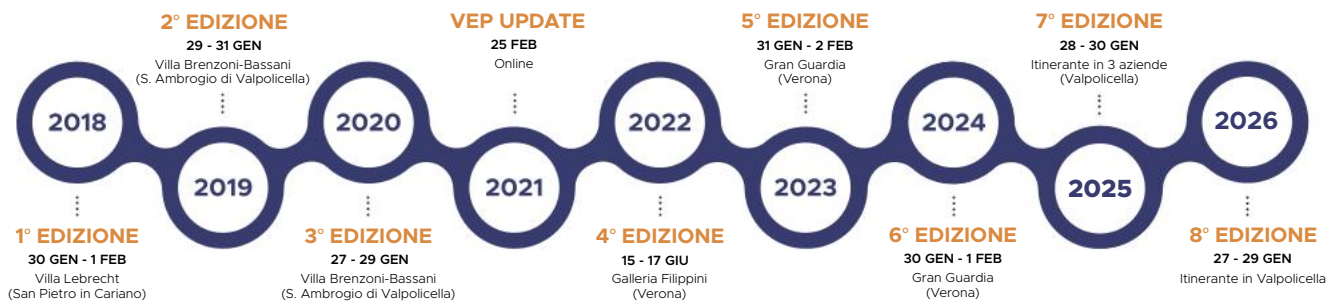


Fig. 45 > Edizioni totali del VEP Proficient level.

8.3 Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist

In 8 anni hanno partecipato più di 140 wine expert. Ad oggi si contano 90 Valpolicella Wine Specialists, provenienti da 29 Paesi.



90
VALPOLICELLA
WINE
SPECIALISTS

TOTALI
(AD OGGI)

NOME E COGNOME		PAESE	NOME E COGNOME		PAESE
1	Emiliano Stratico	Argentina	12	Franco Zhang	Cina
2	Vanessa Green	Australia	13	Ping Yang	Cina
3	Gill Gordon Smith	Australia	14	Felix Zhang	Cina
4	Luzia Schrampf	Austria	15	Michal Setka	Repubblica Ceca
5	Daenna Van Mulligan	Canada	16	Jakub Přibyl	Repubblica Ceca
6	Matthew Landry	Canada	17	Cameron Jones	Francia
7	Andrea Eby	Canada	18	Kevin Gagnon	Germania
8	Matt Steeves	Canada	19	Jennifer Rossberg	Germania
9	Marcia Hamm	Canada	20	Stefan Metzner	Germania
10	Wei Zhou	Cina	21	Chiu Yat Christopher Poon	Hong Kong
11	Rebecca Wang	Cina	22	Samson Wong	Hong Kong

NOME E COGNOME			PAESE	NOME E COGNOME			PAESE
23	Phyllis Chan	Hong Kong		57	Lars Leicht	USA	
24	Chieko Hirano	Giappone		58	Khanh Vi Le Hoang	Vietnam	
25	Cheung Wing Irving So	Giappone		59	Hoa Dam Thi Thanh	Vietnam	
26	Asami Yoshikawa	Giappone		60	Vera Myklebust	Norvegia	
27	Roza Zharmukhambetova	Kazakhstan		61	Mario Lescano	Brasilia	
28	Artyom Lebedev	Kazakhstan		62	Ceri Cornwall	Canada	
29	Irina Mihailenko	Lettonia		63	Magdalena Kaiser	Canada	
30	Jessica Van Der Schee	Lussemburgo		64	Ana Gallegos	Canada	
31	Peter Van Ginkel	Olanda		65	Lingzi He	Cina	
32	Karlien Liewes	Olanda		66	Fulvia Tai	Taiwan	
33	Szymon Milonas	Polonia		67	Anna Sipurzynska	Polonia/Francia	
34	Slawek Kominski	Polonia		68	Christian Weisenstein	Germania	
35	Wagner Erne	Portugallo		69	Camden Riethman	Canada	
36	Nikolay Chashchinov	Russia		70	Alessandro Di Vico	Germany	
37	Vladislav Markin	Russia		71	Tatjana Iovko	Lettonia	
38	Anna Baranova	Russia		72	Reshma Patel	India	
39	Julia Korotova	Russia		73	Margarita Krusharev	Paesi Bassi	
40	Alexandra Vasilenko	Russia		74	Joe Turnaturi	Australia	
41	Wai Xin Chan	Singapore		75	Susanna Poon	Hong Kong	
42	Jessica Tan	Singapore		76	Benjamin Hasko	Singapore	
43	Joyce Kwok	Singapore		77	Mario Filaretti	Brasile	
44	Sean Ou	Singapore		78	Natalia Di Pippa	Costa Rica	
45	Mara de Miguel	Spagna		79	Anya Stepanova	Russia/Italia	
46	Tommasella Perniciaro	Svezia		80	Reto Leder	Svizzera	
47	Ulrika Ferlin	Svezia		81	Ting-chia Ting	Taiwan	
48	Janusz Pawel Sasiadek	Regno Unito		82	Elena Barattini	Regno Unito	
49	Sarah Marsh	Regno Unito		83	Bruce Smoller	USA	
50	Giuseppina Andrecchio	Regno Unito		84	Michael Wilson	USA	
51	Tony Yip	Regno Unito		85	Derrik Kennedy	USA	
52	Chiara Sieni	Regno Unito		86	Chris Sutherland	Regno Unito	
53	Deborah Parker Wong	USA		87	Mauricio Ceccon	Brasile	
54	Amber Nicole Rill	USA		88	Haonan Chen	Giappone	
55	Stuart Roy	USA		89	Luis Paulo De Barros Santiago	Brasile	
56	Rupal Shankar	USA		90	Karen Etches	Canada	

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 wine lovers (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 aromatica 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 FLAVESCENTZA 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'invasatura 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

- **ATTIVITÀ DI RICERCA ACCADEMICA, SVOLTA CON IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA, PER LA REALIZZAZIONE DI UNO STUDIO RELATIVO ALLA PERCEZIONE DEL VINO VALPOLICELLA RIPASSO NEI CONSUMATORI DELL'AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO DEI MERCATI DEL NORD EUROPA**

Prof. Roberto Burro, Dipartimento di Scienze Umane Università di Verona www.dsu.univr.it

Obiettivi del progetto: si propone di costruire uno strumento di rilevazione valido e attendibile dal punto di vista psicometrico, finalizzato all'analisi delle percezioni, motivazioni, comportamenti d'acquisto, caratteristiche sensoriali e valori associati al prodotto. Raccogliere successivamente dei dati presso il campione target in Nord Europa e applicare i modelli di analisi più appropriati all'interpretazione dei risultati per la stesura di un report conclusivo comprensivo di Executive Summary, metodologia, risultati e discussione.

Periodo: 2026



UNIVERSITÀ
di VERONA



unimc
UNIVERSITÀ DI MACERATA



extenda vitis

CONSULENZA E TRASFERIMENTO
DELL'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

10 - SPONSORIZZAZIONI EVENTI

10.1 Sponsorizzazioni dal 2024 ad oggi



REGIONE DEL VENETO



grafiche**valpolicella**



Inspiring innovation.



**RANGE ROVER
AUTOSERENISSIMA**





FARINA



FAMIGLIA FURIA



FALEZZE DI LUCA ANSELMI



DOMINI VENETI



CORTE SAIBANTE



COSTA ARÈNTE



ACCORDINI IGINO WINERY



ACCORDINI STEFANO



ALBINO ARMANI NEL VINO DAL 1607



MARILISA ALLEGRINI - VILLA DELLA TORRE



FRATELLI BARANA



BENAZZOLI



BENEDETTI CORTE ANTICA



BENNATI



MANARA



LE GUAITE DI NOEMI



LAVAGNOLI



LA GIUVA



ANTICHE TERRE VENETE



LA DAMA



FASOLI GINO



CORTE FIGARETTO



CORTE CANELLA



FATTORI



FLATIO



GERARDO CESARI



ILATIUM MORINI



LA COLLINA DEI CILIEGI



MARCHI



MARION



MASSIMAGO



MONTE CASTELON



MONTE DEL FRÀ



AZIENDA AGRICOLA BOSCAINI CARLO



BRONZATO



CÀ LA BIONDA



CÀ DEI FRATI



BOTTEGA



CÀ RUGATE



CARLO ALBERTO



CANTINE DI VERONA S.C.A.



CAVEDINI



CONTRADA PALUI



SECONDO MARCO



SILVANO PIACENTINI



SORIPA



TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI



TENUTA VILLA BELLINI





ZENI 1870



ZÝMĚ DI CELESTINO GASPARI



TENUTA SANTA MARIA VALVERDE



TERRE DI LEONE



TEZZA VITICOLTORI IN VALPANTENA



TINAZZI



TORRE DI TERZOLAN



VILLA CANESTRARI



VIGNETI DI ETTORE



VALENTINA CUBI



VIGNA '800



CAMPAGNOLA



ROCCA SVEVA



ROCCO CALLISTO



ROCCO GRASSI



SABAINI



SAN CASSIANO



SANTA SOFIA



PICCOLI



PASQUA VIGNETI E CANTINE



NOVAIA



SANTI



SARTORI DI VERONA



MONTEZOVO



BOLLA



MONTE TONDO



MONTECI



SALVATERRA



CANTINE GIACOMO MONTRESOR



CANTINE BERTANI