

Comunicazione di modifica ordinaria che non modifica il documento unico

Amarone della Valpolicella

PDO-IT-A0435-AM02

Data della comunicazione: 12/09/2019

MODIFICA

Applicant and legitimate interest

Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella

Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Varietà di viti

Descrizione e motivi

La percentuale massima di utilizzo del vitigno Corvinone è stata aumentata dal 50% al 95%.

Pertanto i vitigni Corvina e/o Corvinone, per una percentuale dal 45% al 95%, possono concorrere alla produzione dei vini Amarone della Valpolicella in maniera congiunta o in maniera alternativa.

Secondo studi dell'Istituto di ricerca CRA-VIT di Conegliano (TV), condotti in varie annate, non è stata riscontrata una differenza nelle caratteristiche organolettiche di questi due vitigni vinificati in purezza. Infatti entrambi possono esprimere le note organolettiche tipiche del vino Amarone della Valpolicella e mantenere alta la qualità espressa dalla zona di produzione.

La presente modifica interessa l'articolo 2 del disciplinare.

Titolo:

Adeguamento riferimenti normativi

Descrizione e motivi

I previgenti riferimenti delle norme sia nazionali che dell'Unione europea sono stati sostituiti con le nuove norme del settore vitivinicolo.

Trattasi di una modifica formale.

La presente modifica interessa gli articoli 2, e 10 del disciplinare.

Titolo:

Terreni idonei alla produzione della DOP Amarone della Valpolicella

Descrizione e motivi

Sono state modificate le caratteristiche dei terreni da escludere dalla produzione dei vini Amarone della Valpolicella, sostituendo il comma 2:

"Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell'idoneità alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.",

con il seguente comma:

"Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all'articolo 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.".

Tale modifica ha lo scopo di dare un'identità qualitativa migliore al prodotto. Gli studi sulla vocazionalità e sulla zonazione della Valpolicella condotti dall'Università di Milano hanno evidenziato che in tutto il territorio delimitato

dall'art. 3 del disciplinare esiste una vocazionalità intrinseca che prescinde dalla giacitura, sia essa pianeggiante o collinare.

Infatti la qualità del prodotto è frutto di un insieme di fattori, e non è la sola giacitura del singolo vigneto che rende unici i vini del territorio, ma anche le scelte varietali ammesse. Sono perciò considerati non idonei solo i suoli di fondovalle troppo umidi per scarso drenaggio con negative conseguenze sulla coltivazione e sulla scarsa qualità dell'uva ottenuta, e i rari casi di suoli torbosi ubicati in fondovalle che apporterebbero ai vigneti troppa vigoria per ottenere uve di qualità idonee ai vini Amarone della Valpolicella.

La presente modifica interessa l'articolo 4 del disciplinare.

Titolo:

Età per l'idoneità dei vigneti

Descrizione e motivi

Viene inserita una disposizione per stabilire che le uve per la produzione di "Amarone della Valpolicella" debbano provenire da vigneti che abbiano raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo.

La modifica è atta a valorizzare maggiormente questo vino, poiché è comprovato il comportamento altalenante nella produzione delle viti nei primi tre anni di vita, viste le scarse riserve accumulate dalle viti stesse.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare.

Titolo:

Irrigazione di soccorso

Descrizione e motivi

Si separa l'irrigazione di soccorso dalle pratiche di forzatura, che non sono consentite.

Trattasi di una modifica formale atta a chiarire che l'irrigazione di soccorso non è una pratica di forzatura.

Tale modifica interessa l'articolo 4 del disciplinare

Titolo:

Zona delimitata di appassimento, vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento

Descrizione e motivi

Sono state meglio definite, sia per l'Amarone della Valpolicella che per il vino designato con le sottozone "Classico" e "Valpantena", le zone delimitate dove effettuare le operazioni di appassimento, vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento.

Si tratta di una riformulazione formale per una maggiore chiarezza e coerenza con la normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, in particolare tenendo conto delle disposizioni derogatorie previste da detta normativa.

La presente riformulazione interessa l'articolo 5 del disciplinare.

Titolo:

Tenore degli zuccheri residui

Descrizione e motivi

Il valore degli zuccheri residui massimi totali è stato abbassato da 12g/l a 9 g/l.

Trattasi di un aggiornamento tecnico, in quanto, negli anni scorsi, l'OIV ha cambiato la metodologia ufficiale di riferimento per la determinazione degli

zuccheri nel vino, passando dal metodo per dosaggio iodometrico a quello enzimatico.

Quest'ultimo metodo, però, non rileva la presenza di tutti gli zuccheri riduttori presenti nel vino, e quindi per correttezza il limite massimo degli zuccheri riportato nel disciplinare dell'Amarone della Valpolicella deve essere riferito a quello effettivamente rilevato che risulta più basso (9 g/l).

Titolo:

Modifica formale al disciplinare

Descrizione e motivi

E' stata cancellata la seguente frase: " E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Tale frase è stata cancellata poiché non più conforme con la normativa sulla procedura di modifica dei disciplinari.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare.