

20
21

VALPOLICELLA
Annual
REPORT



INDICE

| | | |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| | LE ORIGINI DEL CONSORZIO | 5 |
| 1 | IL TERROIR | 7 |
| 1.1 | <i>Mappa fisica</i> | 7 |
| 1.2 | <i>Mappa altimetrica del modello di elevazione digitale con riferimento alle vallate</i> | 7 |
| 1.3 | <i>Mappa disposizione vigneti DOC Valpolicella</i> | 8 |
| 1.4 | <i>Carta dei suoli dell'area DOC Valpolicella</i> | 8 |
| 1.5 | <i>Sintesi andamento annata viticola 2020 in Valpolicella</i> | 9 |
| 1.5.1 | <i>Fenologia della vite</i> | 9 |
| 1.5.2 | <i>Andamento metereologico e fitosanitario</i> | 9 |
| 1.5.3 | <i>Maturazione delle uve</i> | 14 |
| 2 | LA PRODUZIONE | 16 |
| 2.1 | <i>Il vigneto Valpolicella</i> | 16 |
| 2.1.1 | <i>Trend superfici rivendicate 1972-2020</i> | 16 |
| 2.1.2 | <i>Superfici rivendicate 2020 divise per comune</i> | 17 |
| 2.1.3 | <i>Superfici rivendicate 2020 divise per sottozona</i> | 18 |
| 2.1.4 | <i>Superfici rivendicate 2020 divise per varietà</i> | 18 |
| 2.2 | <i>La produzione di uva</i> | 19 |
| 2.2.1 | <i>Trend uva totale e a riposo 1972-2020</i> | 19 |
| 2.2.2 | <i>Ripartizione produzione uva 1980-2020 (un anno per decade)</i> | 20 |
| 2.2.3 | <i>Confronto superficie e produzione uva 2016-2020</i> | 20 |
| 2.3 | <i>Produzione vino</i> | 21 |
| 2.3.1 | <i>Trend imbottigliamento 2005-2020</i> | 21 |
| 2.3.2 | <i>Segmentazione filiera Valpolicella</i> | 21 |
| 2.3.3 | <i>Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2020 con dettaglio per denominazione</i> | 22 |
| 2.3.4 | <i>Trend imbottigliamenti e giacenze</i> | 24 |
| 2.3.5 | <i>Quantità in giacenza 2020</i> | 25 |
| 3 | I NUMERI | 26 |
| 3.1 | <i>Le denominazioni della Valpolicella</i> | 26 |
| 3.2 | <i>I players</i> | 27 |
| 4 | I MERCATI | 28 |
| 4.1 | <i>Valore e Volumi d'affari 2020</i> | 28 |
| 4.2 | <i>Storico Export 2018 e 2019 con mercati principali</i> | 30 |
| 5 | LA TUTELA | 32 |
| 5.1 | <i>Casi e situazioni oggetto di tutela</i> | 32 |
| 5.2 | <i>Attività legale e vigilanza di mercato</i> | 33 |
| 5.3 | <i>Anticontraffazione</i> | 34 |

| | | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6 | LA PROMOZIONE | 35 |
| 6.1 | <i>Storico Fiere ed Eventi 2017/2018/2019/2020</i> | 35 |
| 6.2 | <i>Rassegna Stampa 2019/2020/oggi</i> | 35 |
| 6.3 | <i>Digital & Social, numero e crescita followers dal 2019 ad oggi</i> | 36 |
| 6.4 | <i>Newsletter promozionali e tecniche</i> | 37 |
| 6.5 | <i>Anteprima Amarone</i> | 38 |
| 7 | LA CERTIFICAZIONE RRR | 40 |
| 7.1 | <i>Mission</i> | 40 |
| 7.2 | <i>Capisaldi</i> | 40 |
| 7.3 | <i>Protocollo e procedure di controllo</i> | 41 |
| 7.4 | <i>Evoluzione</i> | 42 |
| 8 | IL VEP | 44 |
| 8.1 | <i>Presentazione del progetto</i> | 44 |
| 8.2 | <i>Struttura ed edizioni</i> | 44 |
| 8.3 | <i>Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist</i> | 45 |
| 8.4 | <i>New project: VEP Worldwide</i> | 45 |

LE ORIGINI DEL CONSORZIO

Oltre 90 anni di Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella. Un lungo percorso, fatto di tante pagine di storia ancora da scrivere.

In queste immagini d'archivio, il primo logo utilizzato (Fig. 1) e la prima convocazione all'Assemblea plenaria dei produttori di vino e degli industriali della Valpolicella (Fig. 2), che ha portato alla regolare costituzione del Consorzio.

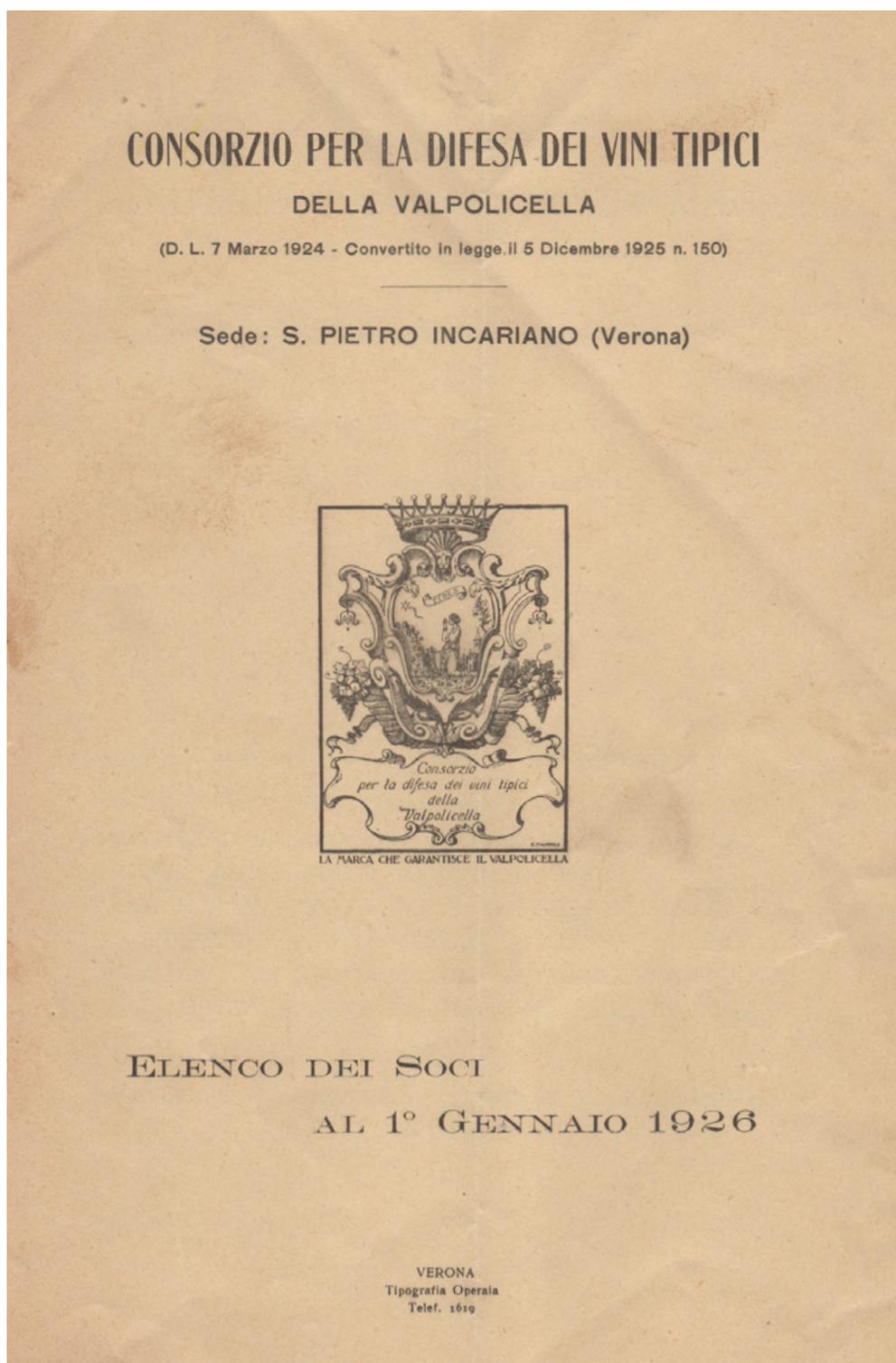


Fig. 1 > Frontespizio Elenco dei Soci al 1° gennaio 1926. Si ringrazia Cantine Marchesi Fumanelli.

CONSORZIO PER LA DIFESA DEI VINI TIPICI DELLA VALPOLICELLA



La S. V. è invitata ad intervenire all'assemblea plenaria dei produttori di vino e degli industriali della Valpolicella, che avrà luogo in Verona il giorno di *lunedì 9 Febbraio corr. alle ore 14* nella Sala del Consiglio Provinciale (gentilmente concessa) per deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO :

1. Relazione del Comitato Promotore
2. Approvazione dello Statuto Sociale e costituzione del Consorzio
3. Nomina di 15 membri del Consiglio d'Amministrazione (2 per ciascuno dei comuni di S. Pietro, S. Ambrogio, Fumane, Marano, Negrar, Parona, Negarine, e 1 per il comune di Prun).
4. Nomina di 2 sindaci effettivi e 1 supplente.

Interverrà alla riunione l'Ill. Prof. Comm. ARTURO MARESCALCHI, Deputato al Parlamento, presidente della Commissione parlamentare incaricata dello studio della legge sui vini tipici.

Verona 3 Febbraio 1925.

IL COMITATO

R. FERRARI - P. BRUGNOLI - S. GRAZIANI - E. G. GUGLIELMI
G. QUINTARELLI - G. DALL'ORA - E. DE ANGELIS - C. VECCHI
E. SCAMPERLE - L. CAMPAGNOLA.

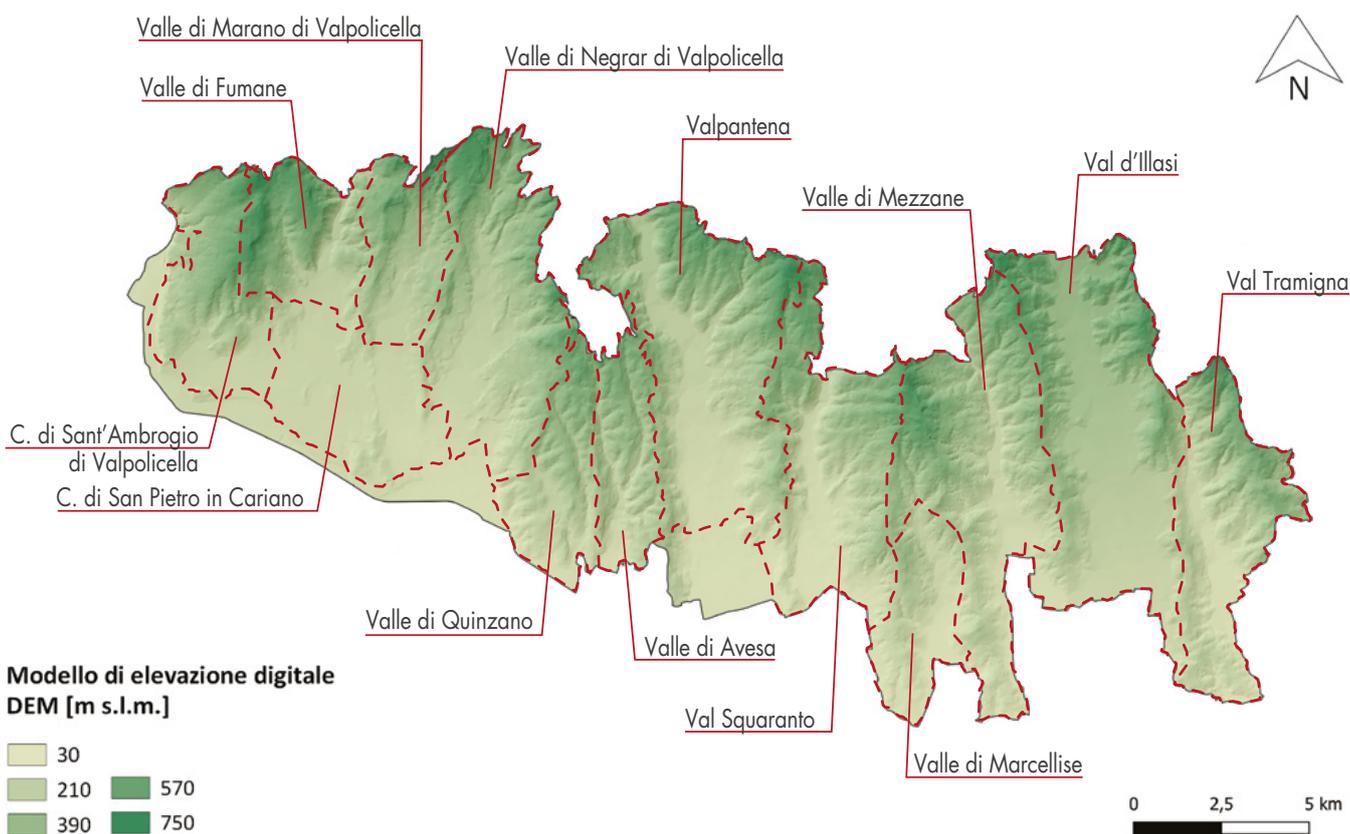
Fig. 2 > Prima convocazione all'assemblea plenaria dei produttori di vino e degli industriali della Valpolicella del 3 febbraio 1925. Si ringrazia Cantine Marchesi Fumanelli.

1 - IL TERROIR

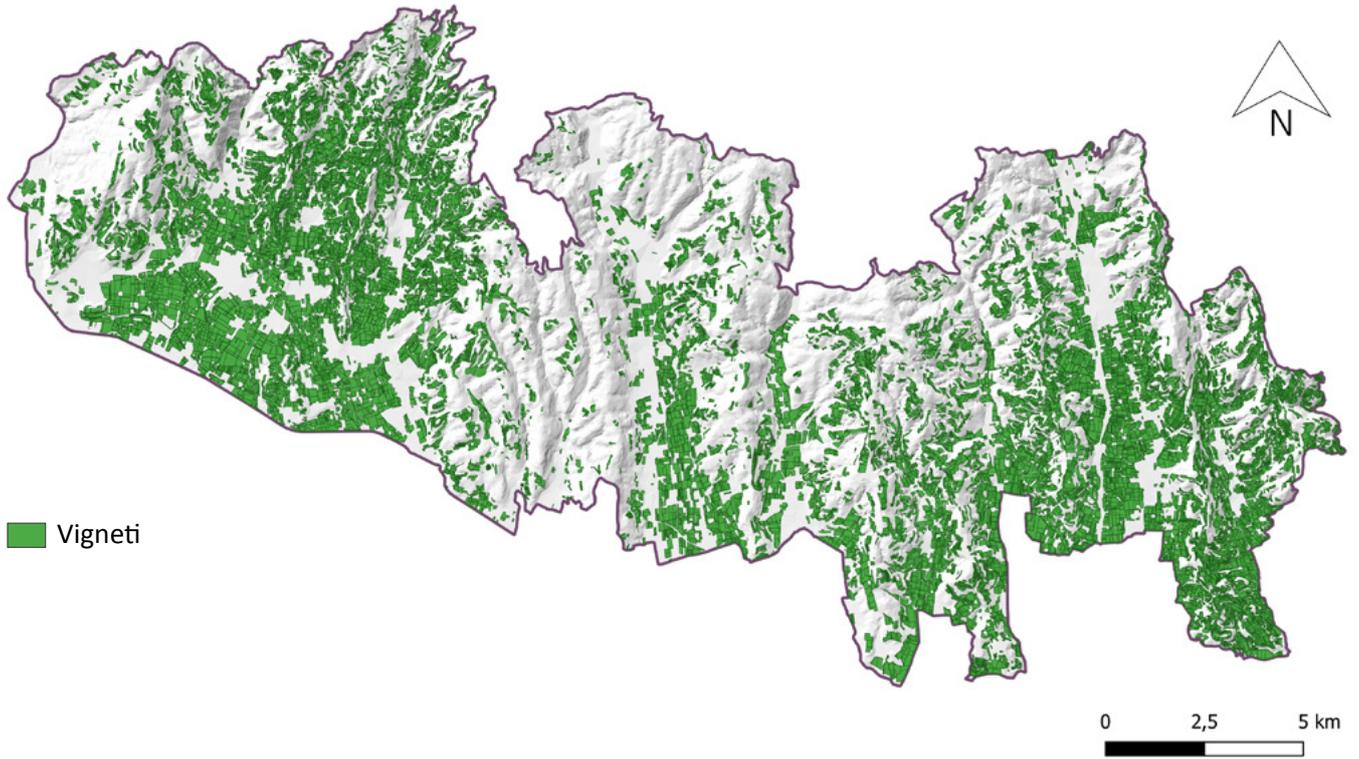
1.1 Mappa fisica



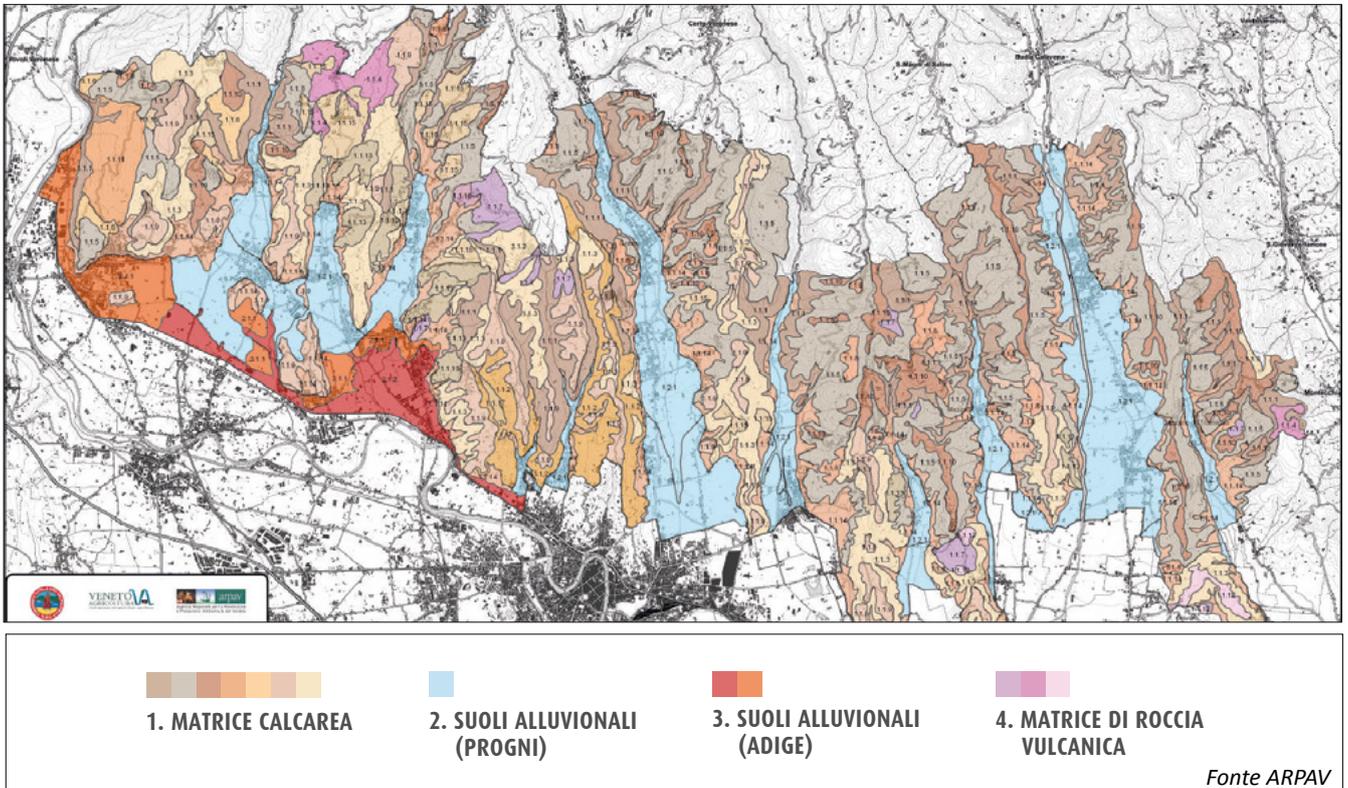
1.2 Mappa altimetrica del modello di elevazione digitale con riferimento alle vallate



1.3 Mappa disposizione vigneti DOC Valpolicella



1.4 Carta dei suoli dell'area DOC Valpolicella



1.5 Sintesi andamento annata viticola 2020 in Valpolicella

1.5.1 Fenologia della vite

Nel grafico sottostante (Fig. 3) sono riportate le date delle fasi fenologiche di germogliamento, fioritura, invaiatura ed inizio vendemmia relative alle ultime quattro annate in correlazione all'indice di Huglin (dall'1 aprile al 30 settembre); la curva rossa rappresenta la media storica. Si può osservare come la data di germogliamento sia in linea con la media storica mentre la fioritura è risultata anticipata di qualche giorno rispetto alla media. Con il progredire della stagione si è assistito ad un lieve ritardo per quanto riguarda la fase di invaiatura, che comunque si è posizionata in anticipo rispetto alle annate 2018 e 2019. Nonostante ciò la vendemmia è iniziata intorno al 13 settembre, manifestando tuttavia una disomogeneità fra le varie zone della denominazione.

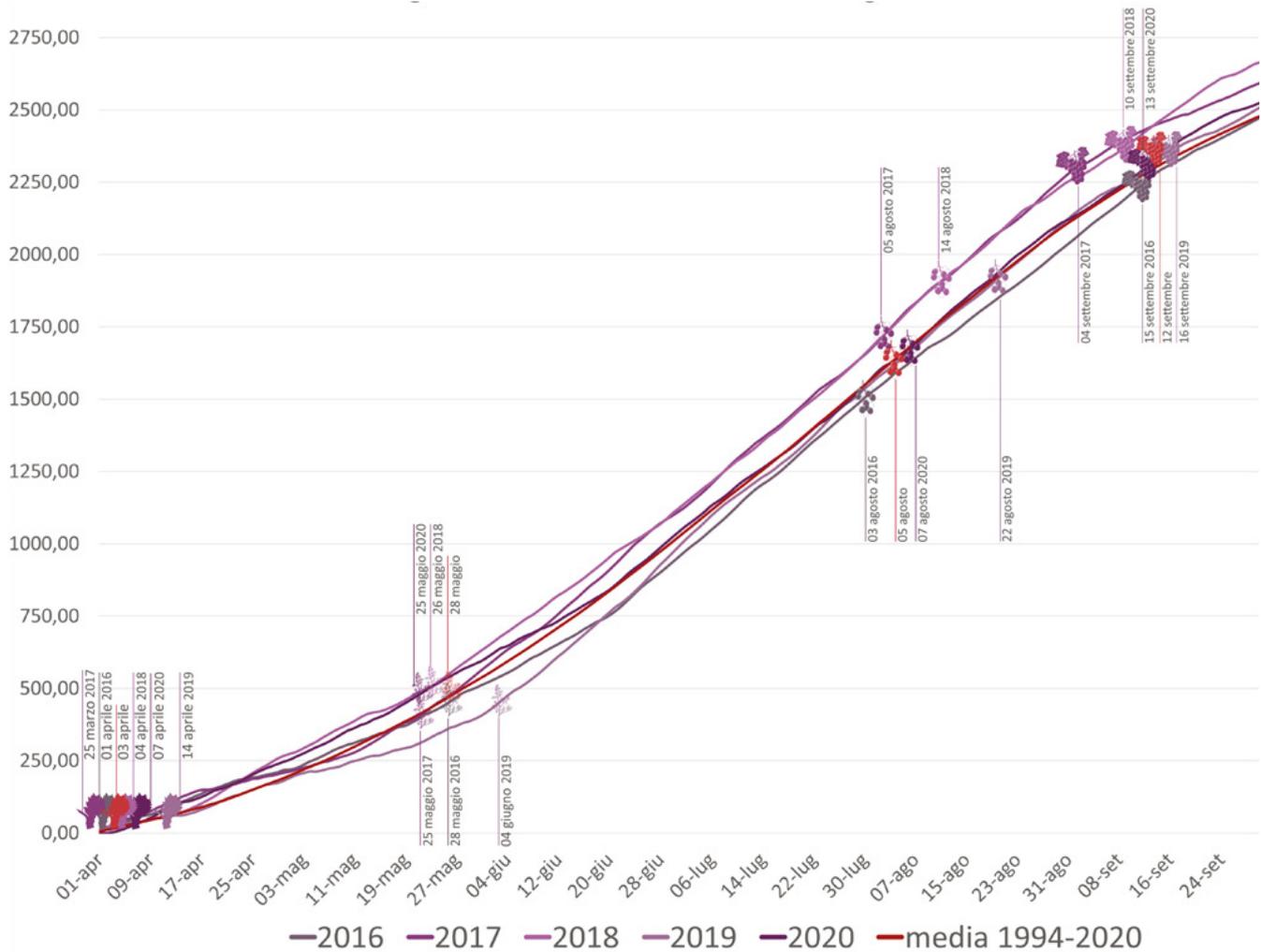


Fig. 3 > Huglin index cumulato 2016-2020 con particolare riferimento alle principali fasi fenologiche.

1.5.2 Andamento meteorologico e fitosanitario

Come si evince dal grafico delle temperature medie mensili, riferito alla stazione Arpav di S. Pietro in Cariano (Fig. 4) e Illasi (Fig. 5), pur considerato l'andamento stagionale nel complesso instabile, si hanno temperature medie leggermente superiori alla media storica nei mesi da gennaio a marzo. Per quanto riguarda giugno e luglio le temperature medie per entrambe le stazioni si sono assestate al di sotto della media storica per poi risalire nei mesi agosto e settembre.

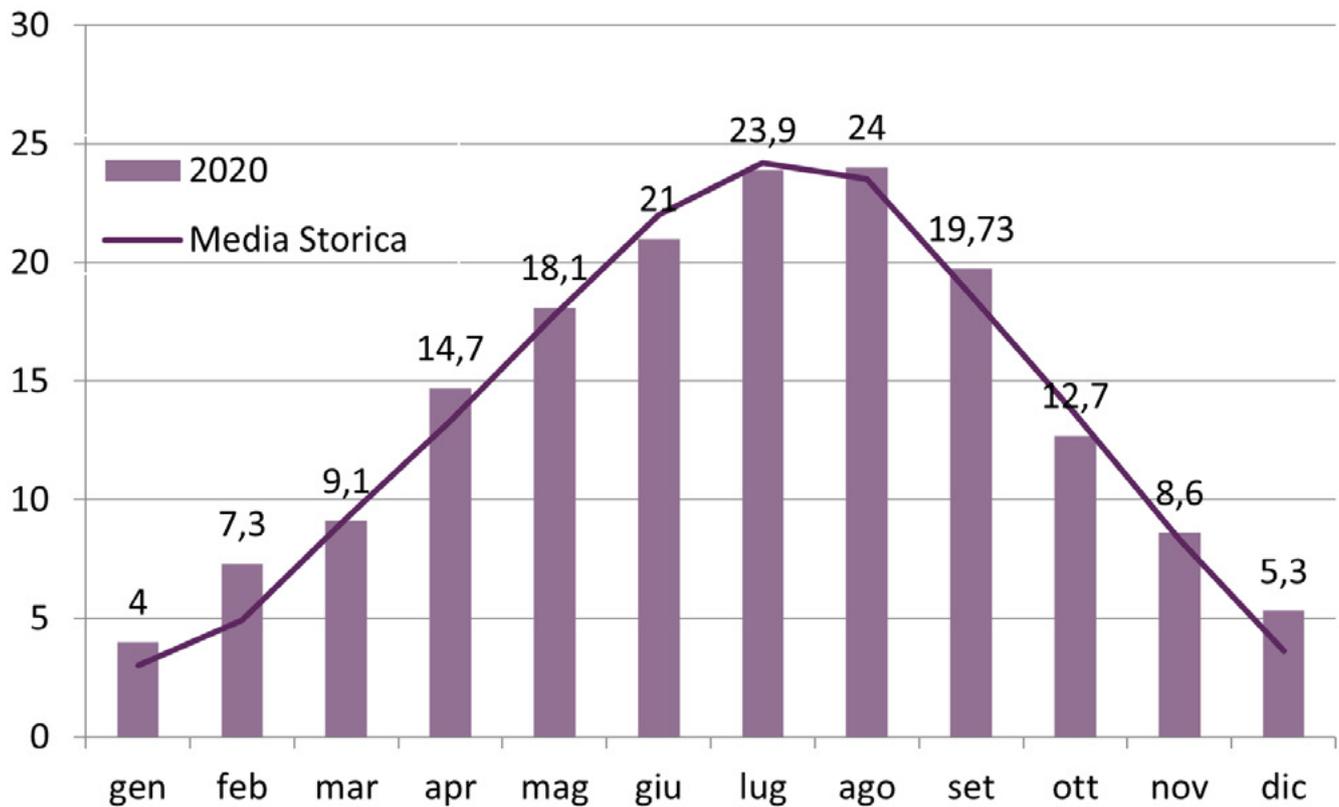


Fig. 4 > Temperatura media mensile – San Pietro in Cariano [°C] | Fonte ARPAV.

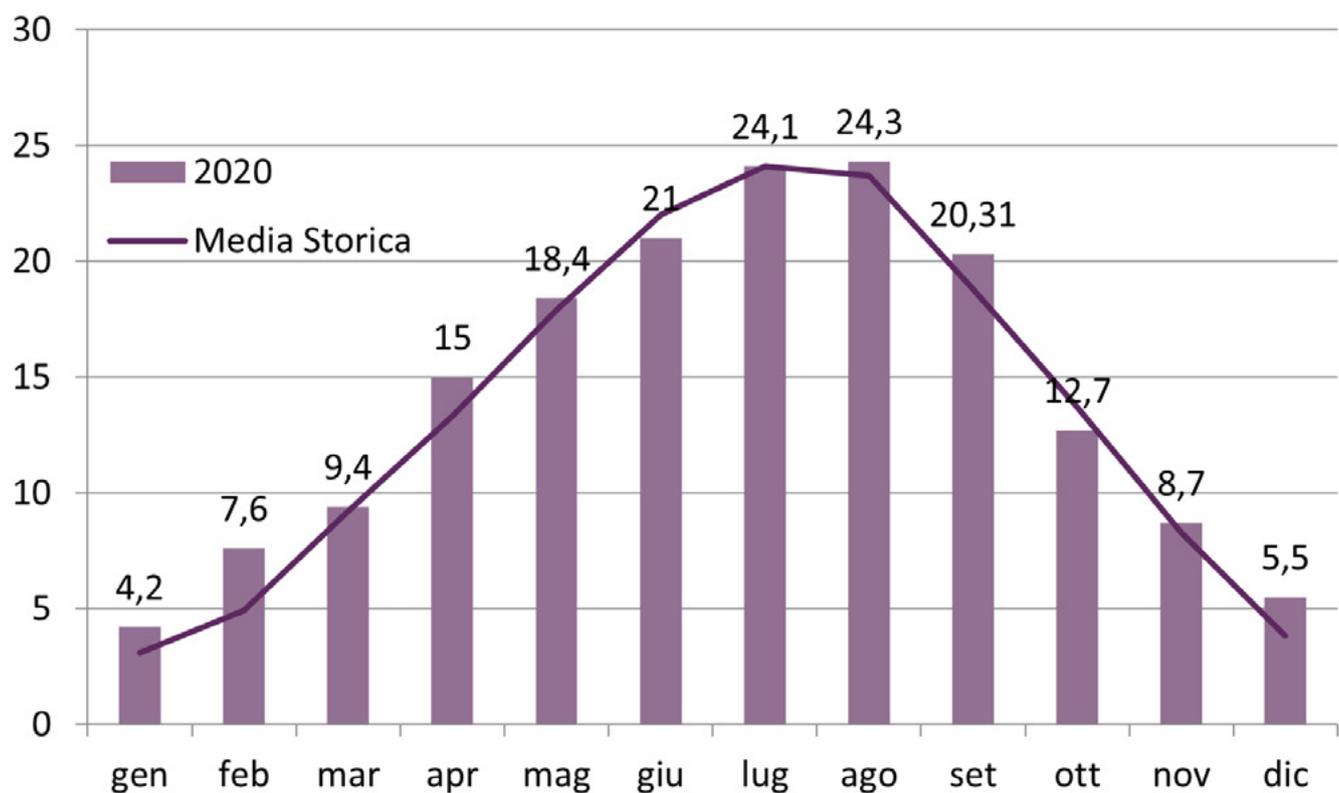


Fig. 5 > Temperatura media mensile - Illasi [°C] | Fonte ARPAV.

L'andamento anomalo della annata 2020 trova conferma anche nei grafici riferiti alla piovosità di seguito descritti (Fig. 6 e 7). Da gennaio a maggio le piogge cadute risultano per entrambe le stazioni ben al di sotto della media storica escludendo il mese di marzo. Per quanto riguarda i mesi di giugno luglio ed agosto sono caduti 575 mm

per la stazione di San Pietro in C. e 461 per Illasi contro i circa 230 mm della precipitazione storica media per entrambe le stazioni. Tuttavia gli eventi di maggior intensità si sono verificati nei mesi di giugno e agosto con alcuni fenomeni grandinigeni. A tal proposito è possibile dividere climaticamente la annata viticola in due macroaree, clima asciutto, scarse precipitazioni e temperature sopra la media fino alla fase della fioritura, dall'allegagione in poi, precipitazioni abbondanti con temperature nella media ed a tratti inferiori.

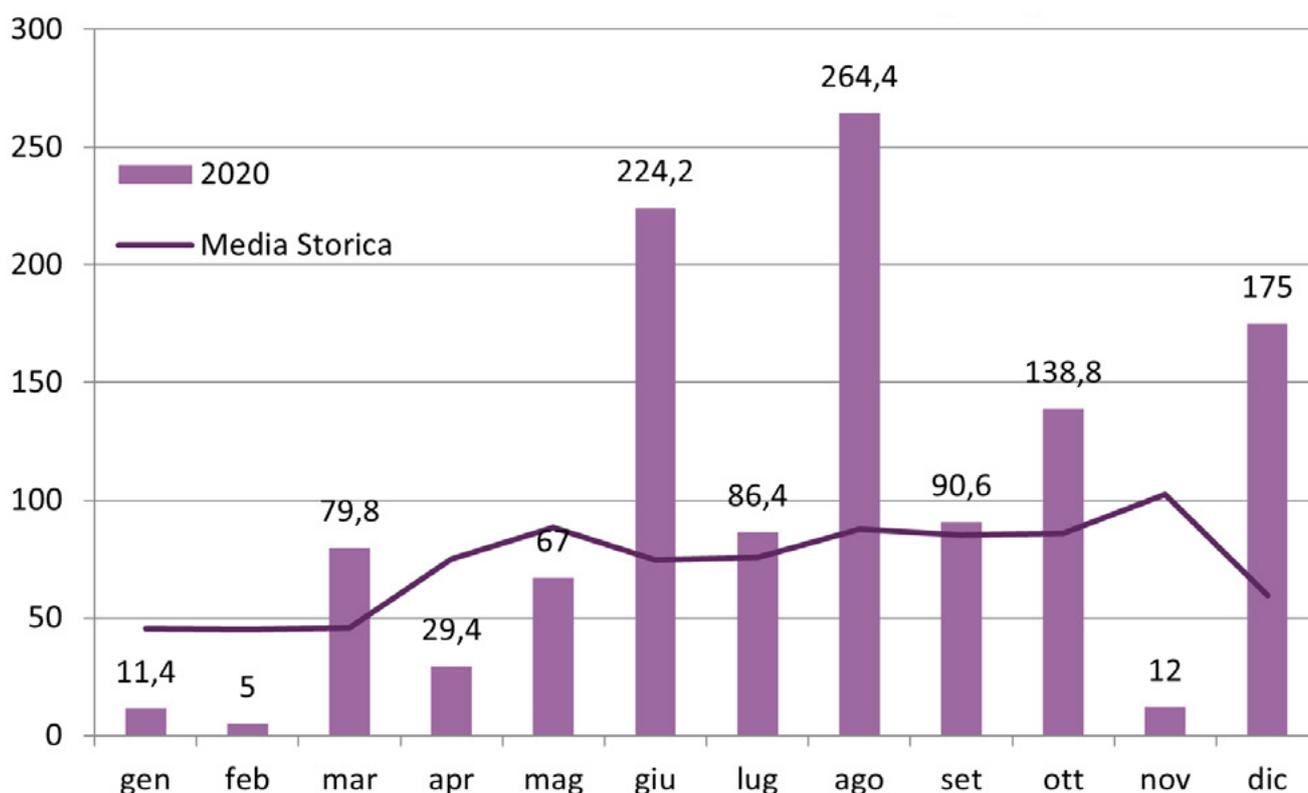


Fig. 6 > Piovosità - San Pietro in Cariano [mm] | Fonte ARPAV.

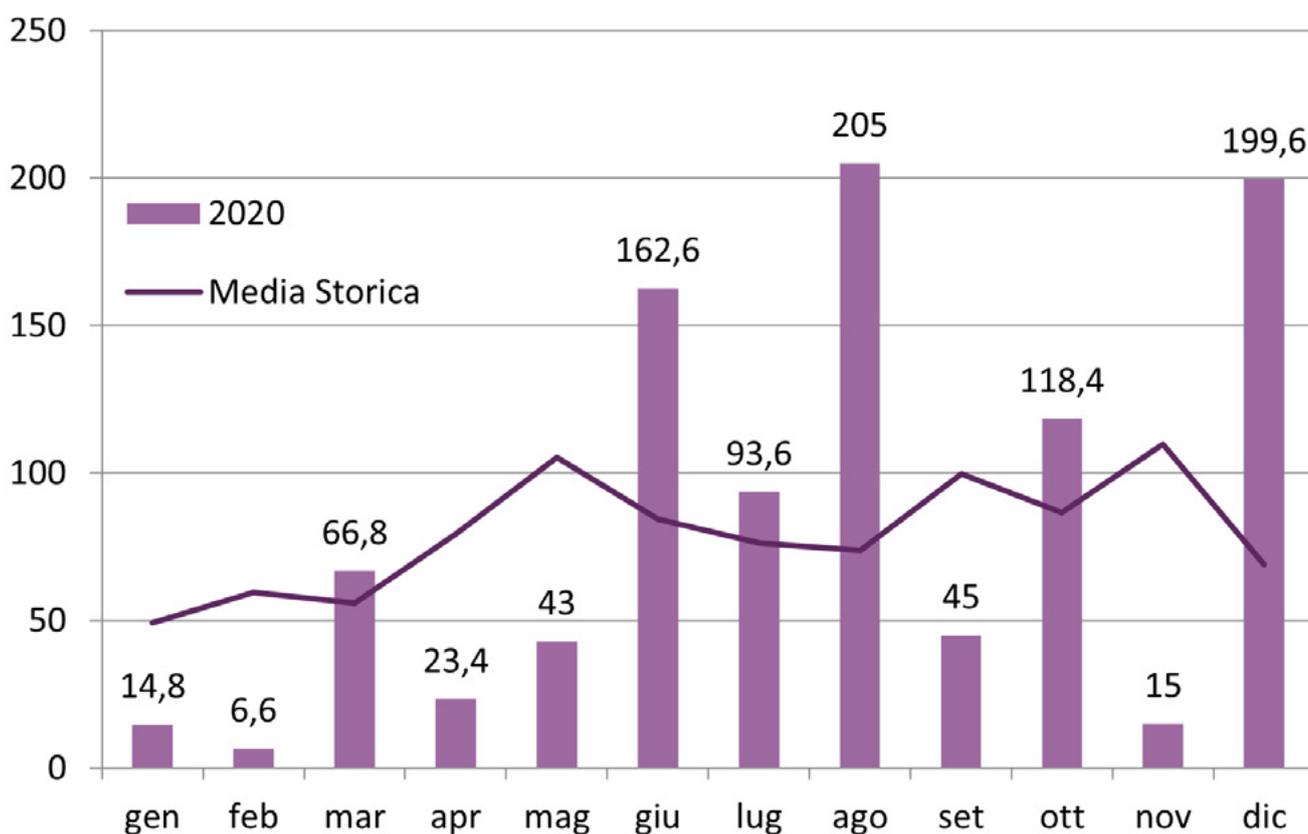


Fig. 7 > Piovosità - Illasi [mm] | Fonte ARPAV.

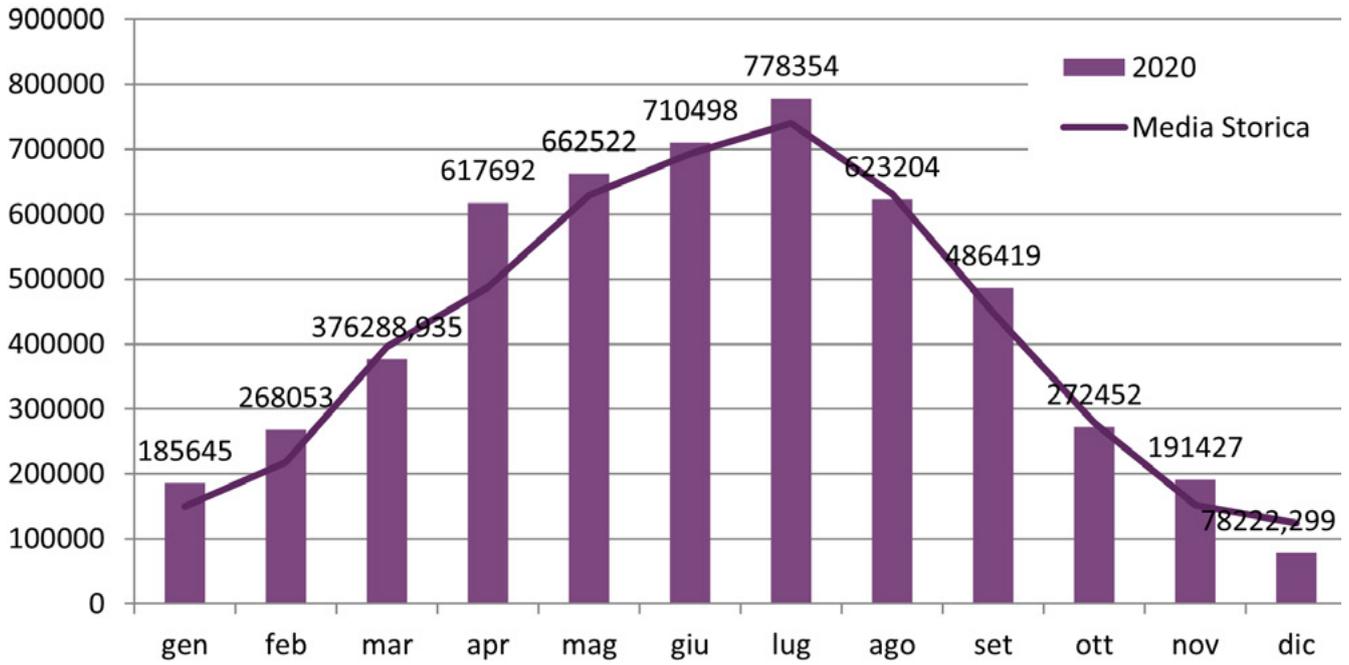


Fig. 8 > Radiazione globale - San Pietro in Cariano [MJ/m²] | Fonte ARPAV.

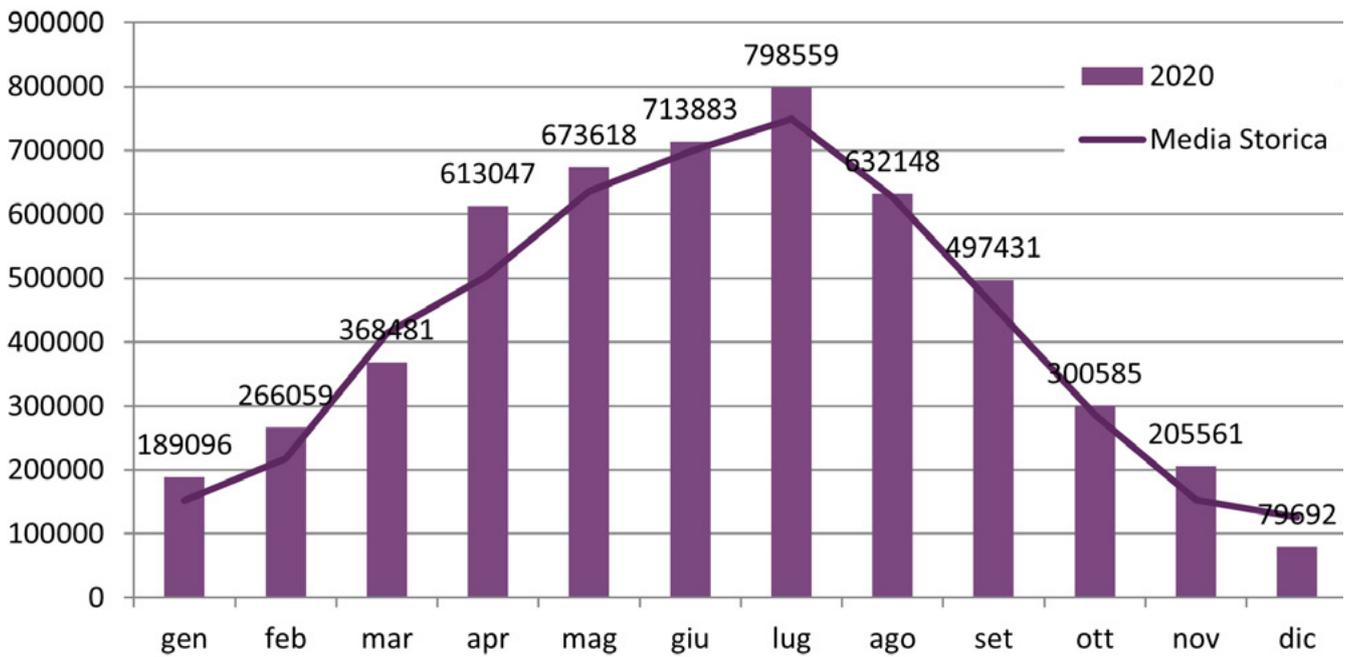


Fig. 9 > Radiazione globale - Illasi [MJ/m²] | Fonte ARPAV.

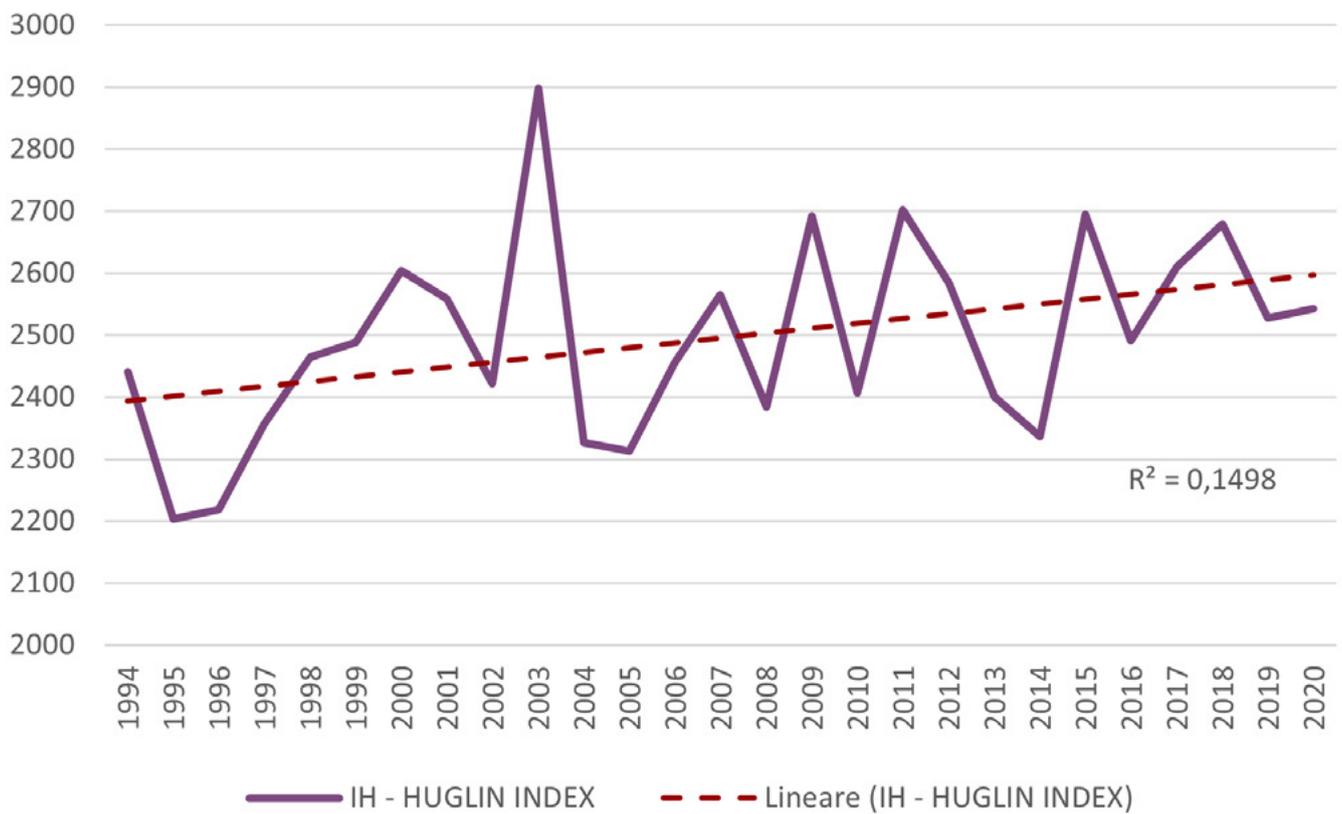


Fig. 10 > Huglin index - San Pietro in Cariano 1994-2020 | Fonte ARPAV.

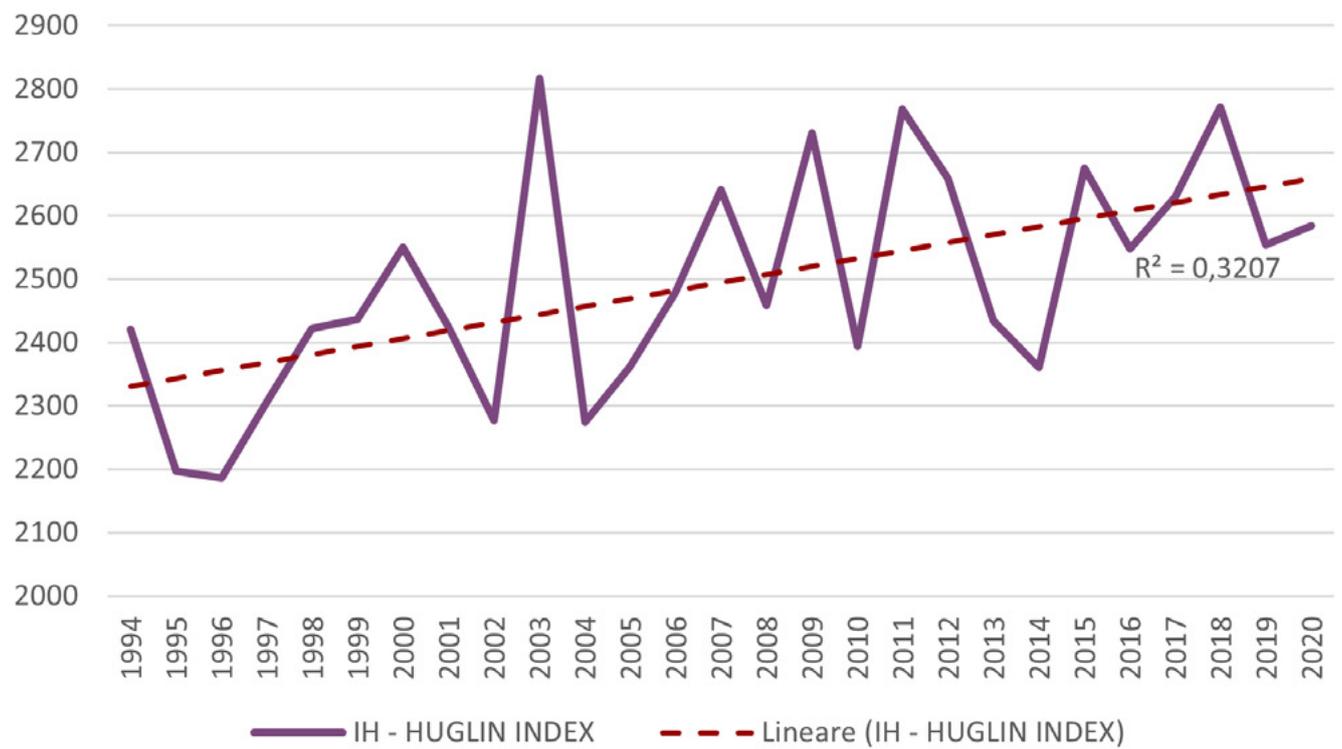


Fig. 11 > Huglin index - Illasi 1994-2020 | Fonte ARPAV.

La tabella seguente schematizza l'andamento climatico della stagione viticola 2020, con il dettaglio di ogni mese, tenendo conto dell'intero areale della Valpolicella (Fig. 12).

| Mese | Andamento Climatico |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APRILE | Temperature sopra le medie stagionali, piovosità al disotto rispetto alla media con 30 mm e 3 giorni di pioggia per la stazione di San Pietro in C. Sviluppo del germogliamento lineare e ben omogeneo sia all'interno del vigneto che per la medesima pianta. |
| MAGGIO | Mese con piovosità sotto la media registrando 67 mm e temperature nella media. Lineare sviluppo fenologico con una buona fertilità delle gemme per Corvina. |
| GIUGNO | Mese tra i più piovosi della stagione 2020 registrando 224 mm per la stazione di San Pietro con 9 giorni di seguito in cui sono state registrate precipitazioni. si sono verificati eventi di discreta entità ed in alcuni casi anche con grandinate localizzate. Temperature sotto la media stagionale. |
| LUGLIO | Piogge cumulate mensili di 86 mm per San Pietro e 94 mm per la stazione di Illasi comunque superiori alle medie. Temperature leggermente inferiori alle medie del periodo. |
| AGOSTO | Sono stati registrati dati di precipitazione cumulata per San Pietro di 264 mm ed Illasi di 205 mm ben superiori alle medie del periodo. I giorni piovosi sono stati 8 con eventi tuttavia più intesi registrando precipitazioni cumulate giornaliere di 52 mm (San Pietro in C. – 2/08/2020) e 63 mm (Illasi – 29/08/2020). Mese interessato da fenomeni temporaleschi e grandinigeni ad intensità variabile a seconda delle zone, comunque in aree circoscritte. |
| SETTEMBRE | Mese nel complesso con piovosità nella media stagionale e temperature medie superiori di 1°C rispetto la media. |

Fig. 12 > Andamento climatico della stagione viticola 2020.

Durante l'annata sono sorte complicanze dal punto di vista sanitario; tra queste la *Peronospora (Plasmopara viticola)* ha dato filo da torcere ai nostri agricoltori con il susseguirsi delle piogge nei mesi di giugno luglio fortunatamente ad allegazione conclusa. Con il proseguo della stagione l'attenzione si è spostata su *Botrite (Botrytis cinerea)* e sullo sviluppo di marciumi che sono stati gestiti con qualche difficoltà, grazie alla condizione meteorologica del mese di settembre. L'*Oidio (Erysiphe necator)* è stato ben gestito durante l'annata nonostante la preoccupazione iniziale viste le condizioni predisponenti al patogeno. Come lo scorso anno si è assistito ad un aumento significativo di malattie del legno associate al complesso del Mal dell'Esca in tutto l'areale della denominazione.

Per quanto riguarda i fitofagi principali come Tignoletta, Tignola e cocciniglie si è assistito ad uno sviluppo particolarmente rallentato ed inibito. Per quanto riguarda il cicadellide *Erasmoneura (=Erythroneura) vulnerata* è stato rilevato in forte sviluppo, tuttavia, memori dello scorso anno, è stato gestito efficacemente prima che costituisse un problema durante la vendemmia. Da segnalare presenza crescente di *Scaphoideus titanus*, vettore del fitoplasma della flavescenza dorata - FD.

1.5.3 Maturazione delle uve

La maturazione delle uve, in questa stagione 2020, presenta una spiccata difformità a seconda delle zone. Come ogni anno, il Consorzio ha effettuato prelievi ed analisi su varietà Corvina in 12 vigneti campione di seguito indicati e rappresentativi di diverse aree, altitudini, esposizioni e forme di allevamento (Fig. 13).

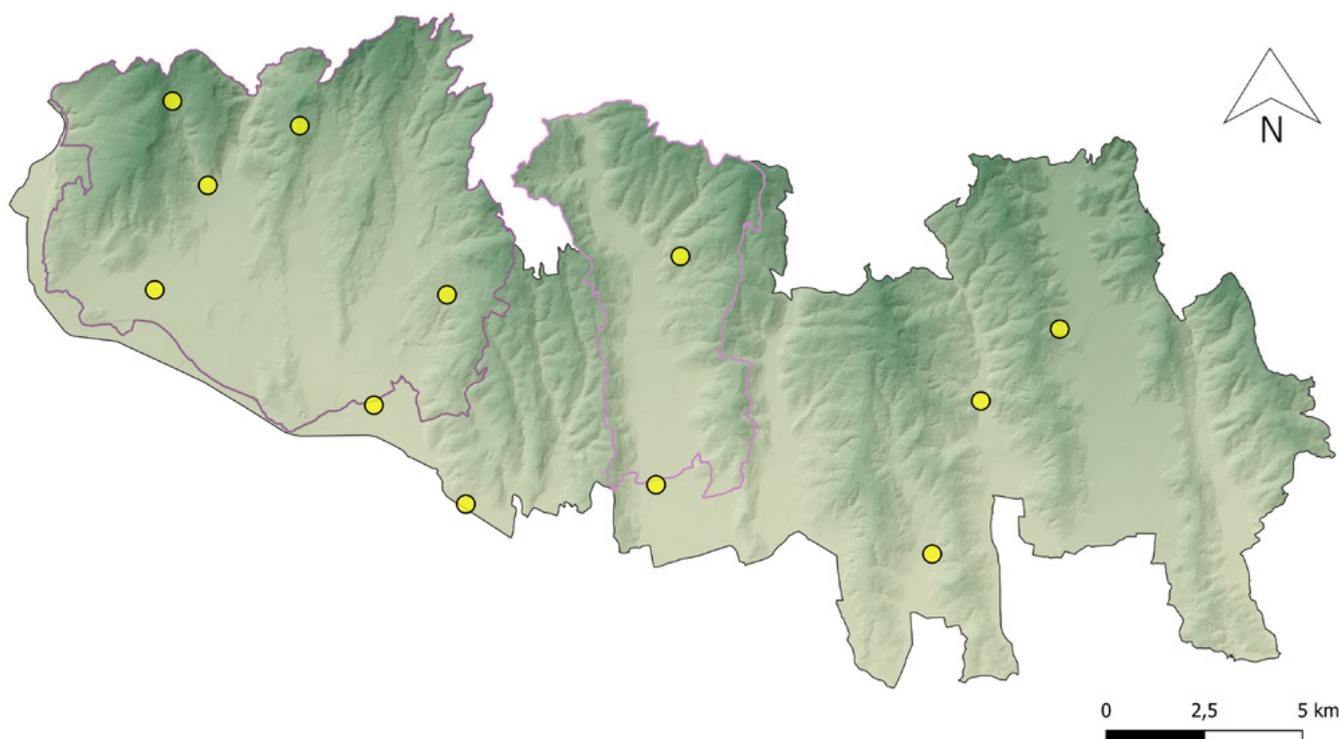


Fig. 13 > Punti di campionamento, varietà Corvina - annata 2020.

L'andamento della maturazione è stato monitorato tramite campionamenti settimanali in 12 punti distribuiti in tutto l'areale Valpolicella: 5 in fondovalle, 5 in collina e 2 in alta collina.

Per quanto concerne l'evoluzione del grado °BABO nelle varie stazioni di campionamento, si riscontrano al 7 settembre valori da 12,84 a 17,77, con una media di 14,97, in linea con lo scorso anno ma in ritardo rispetto alle annate precedenti. Per quanto riguarda l'acidità totale si rileva analogamente una certa eterogeneità, con valori ovviamente più alti in collina, in un range al 7 settembre da 6.26 a 11.90 g/l, con una media (9,44 g/l) di poco inferiore allo scorso anno – anche considerando lo scostamento della data del prelievo – e che conferma comunque un certo ritardo della maturazione rispetto alla media storica.

Per quanto riguarda gli antociani, si riscontrano valori buoni anche se non elevatissimi, con una media di 243 mg/l inferiore a quella degli ultimi anni. Di seguito il grafico relativo ai valori riscontrati relativi al potenziale totale, ottenuto a pH1 (quindi in condizioni in cui tutti gli antociani sono estratti). Rapportando questi valori con gli antociani estratti a pH 3,2 si può calcolare l'estraibilità, che mediamente non si discosta dalle annate precedenti. La data media di inizio vendemmia si è collocata qualche giorno in anticipo rispetto alla scorsa annata 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 1972-2020

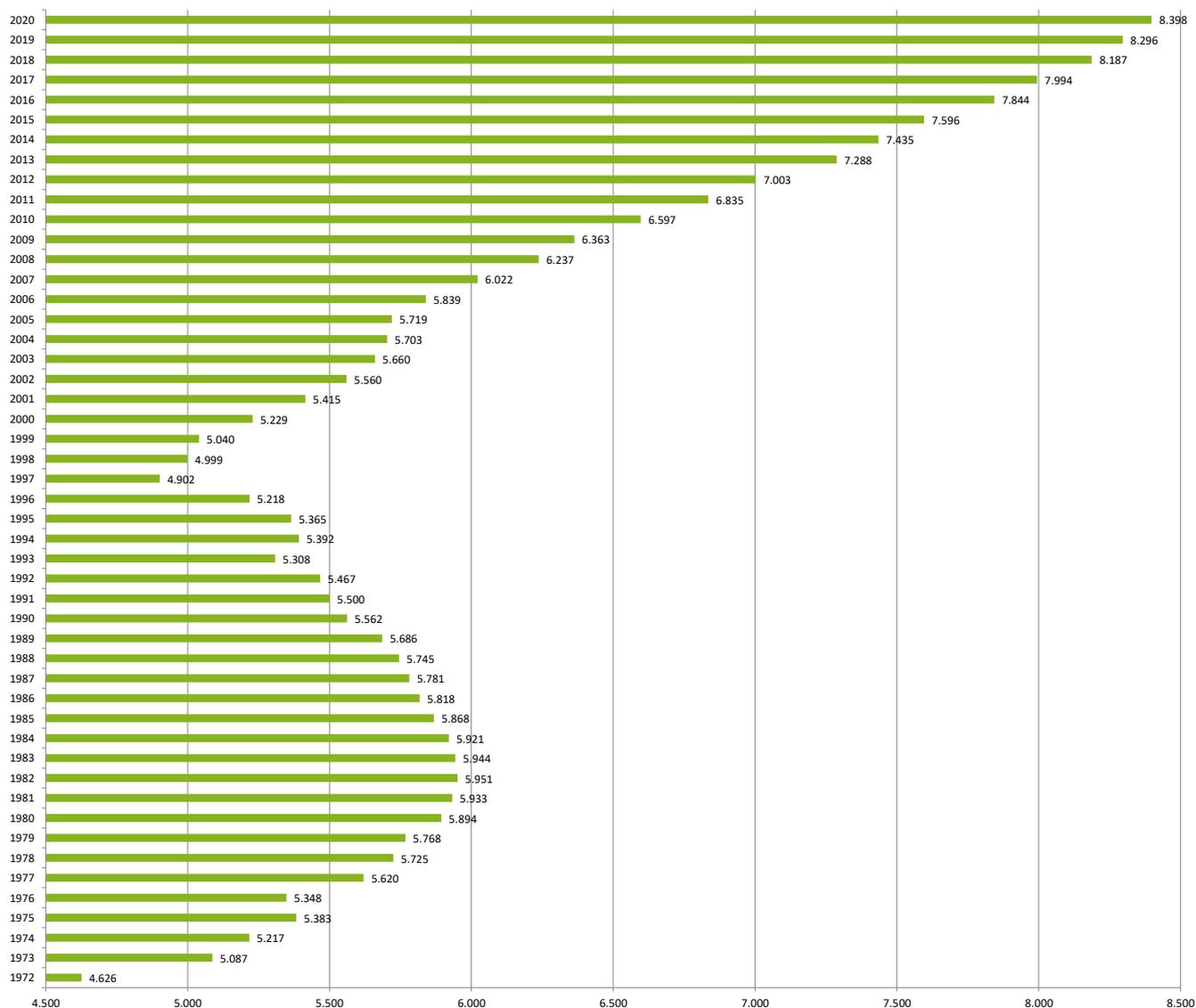


Fig. 14 > Ettari rivendicati in Valpolicella 1972-2020 | Fonte: Consorzio, Regione Veneto - AVEPA.

2.1.2 Superfici rivendicate 2020 divise per comune

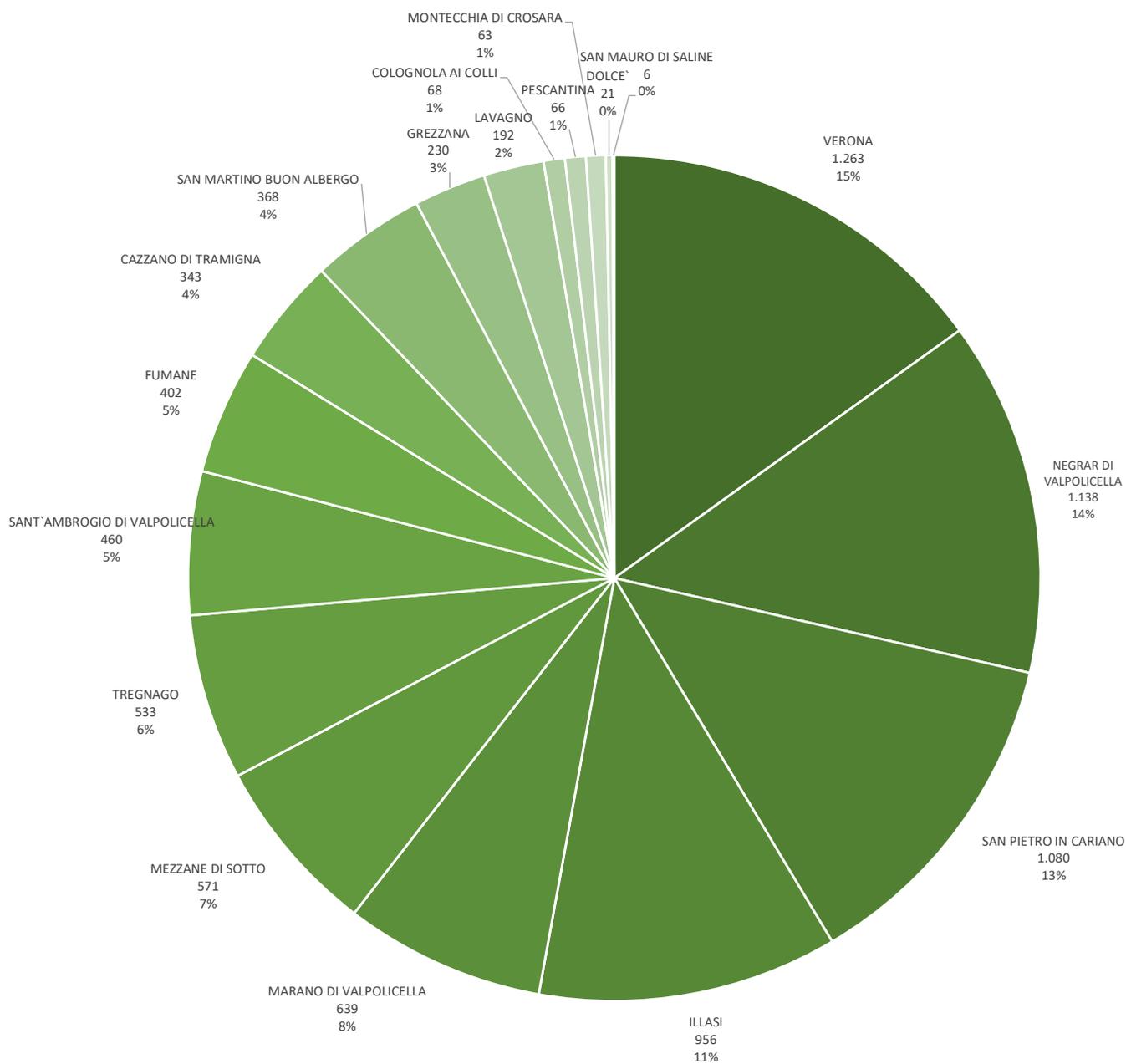


Fig. 15 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2020 divisi per Comune | Fonte: Regione Veneto – Schedario Viticolo - AVEPA.

2.1.3 Superfici rivendicate 2020 divise per sottozona

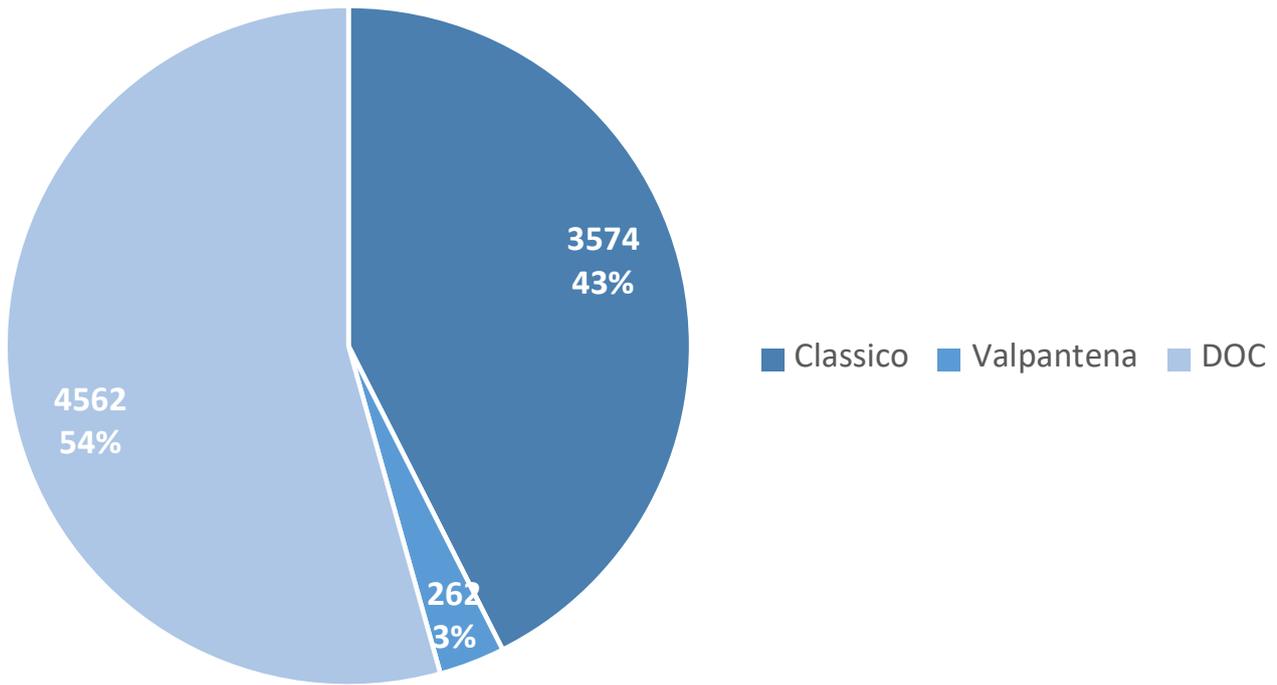


Fig. 16 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2020 divisi per sottozona | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

2.1.4 Superfici rivendicate 2020 divise per varietà

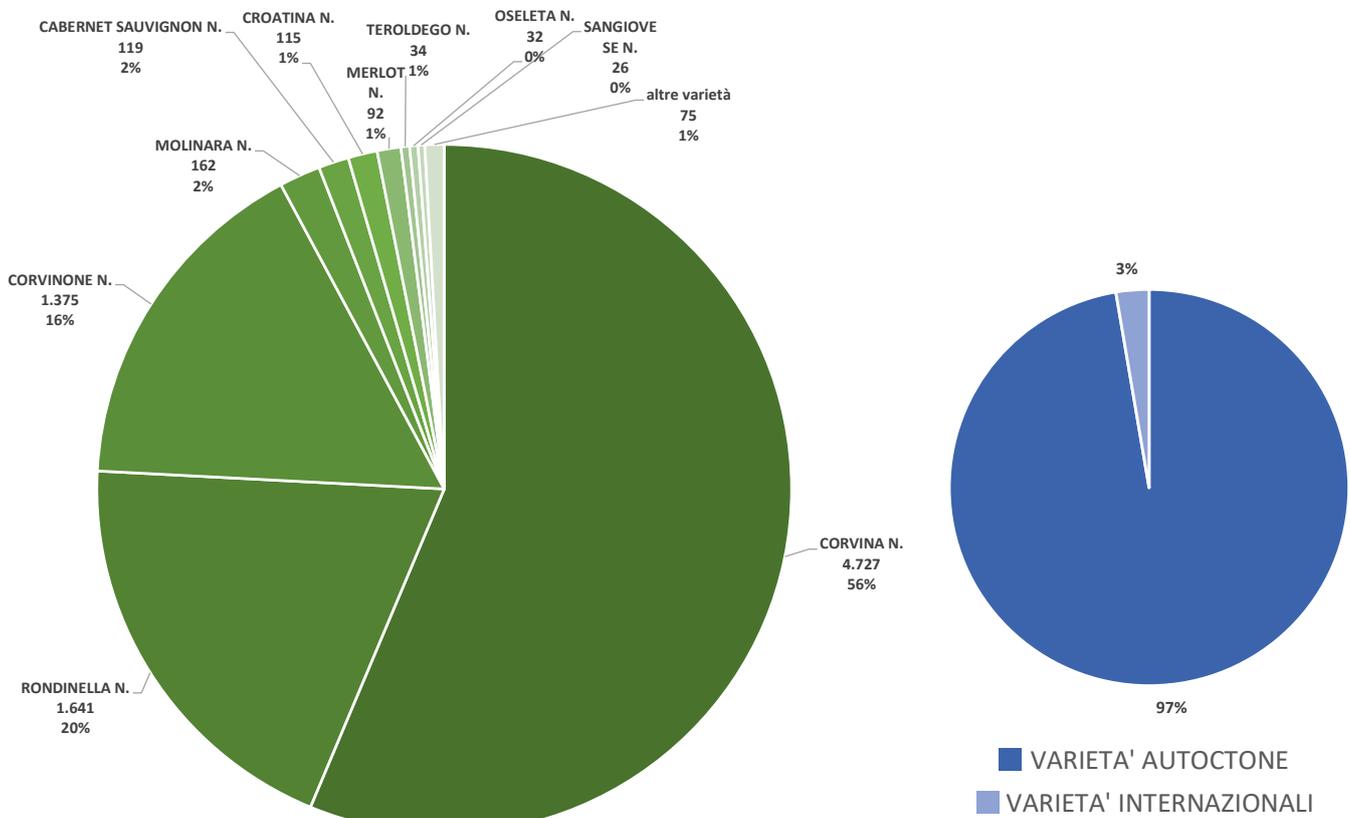


Fig. 17 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2020 divisi per varietà | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

2.2 La produzione di uva

2.2.1 Trend uva totale e a riposo 1972-2020

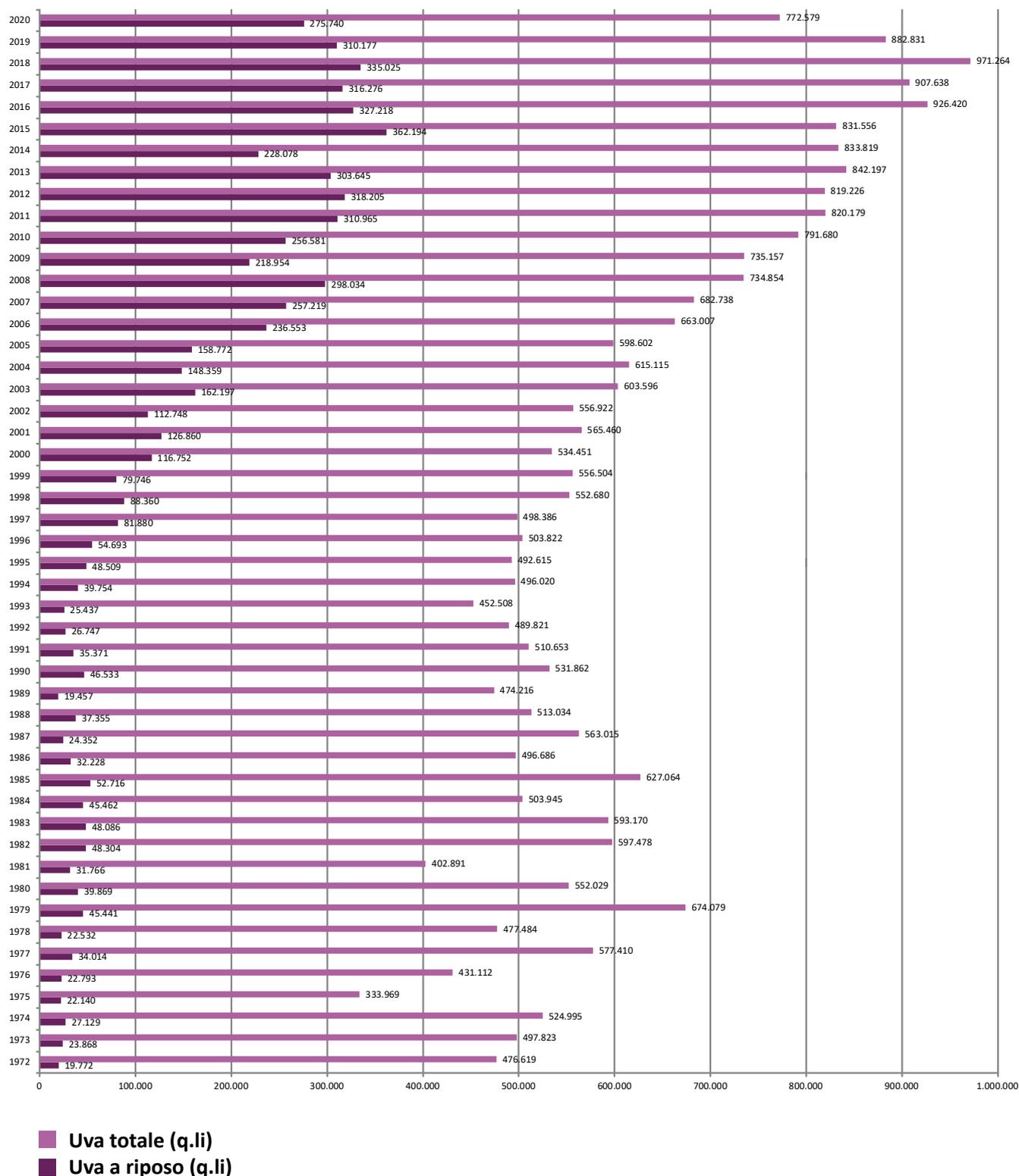


Fig. 18 > Produzione di uva in Valpolicella 1972-2020, con il dettaglio dell'uva messa a riposo e la produzione totale per ogni annata | Fonte: Consorzio, Regione Veneto.

2.2.2 Ripartizione produzione uva 1980-2020 (un anno per decade)

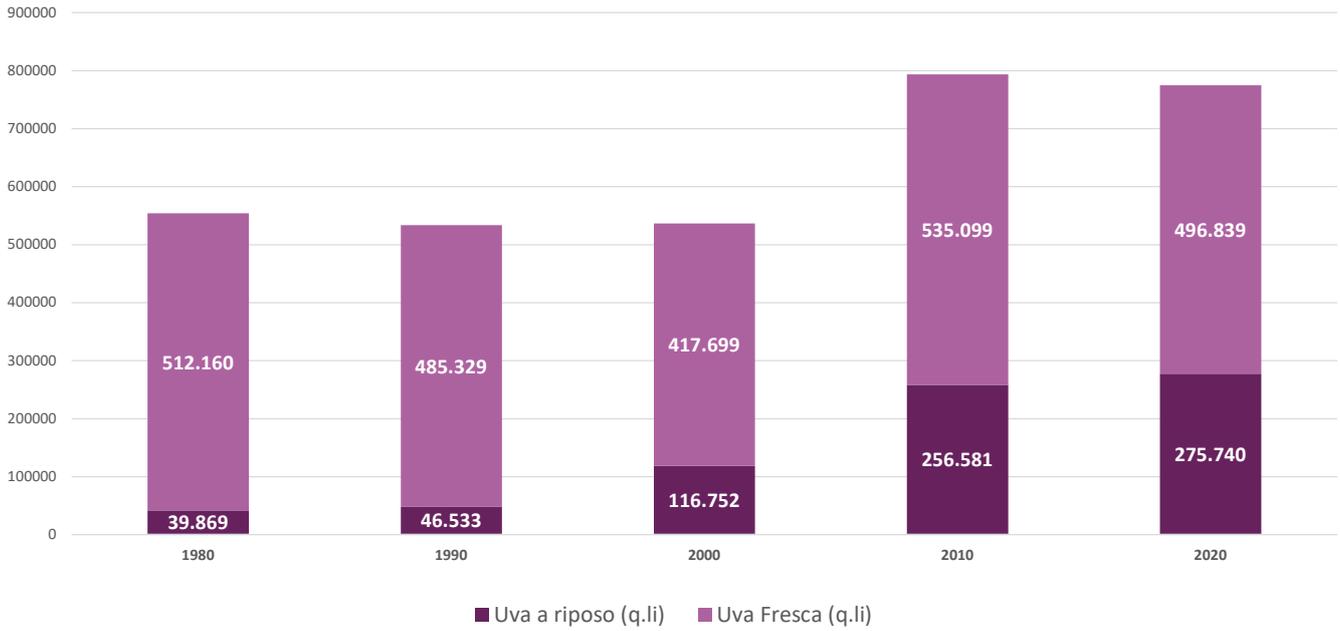


Fig. 19 > Andamento della ripartizione della produzione di uva (divisa fra uva fresca e uva a riposo) negli anni di riferimento 1980, 1990, 2000, 2010, 2020 | Fonte: Consorzio, Regione Veneto - AVEPA.

2.2.3 Confronto superficie e produzione uva (2016-2020)

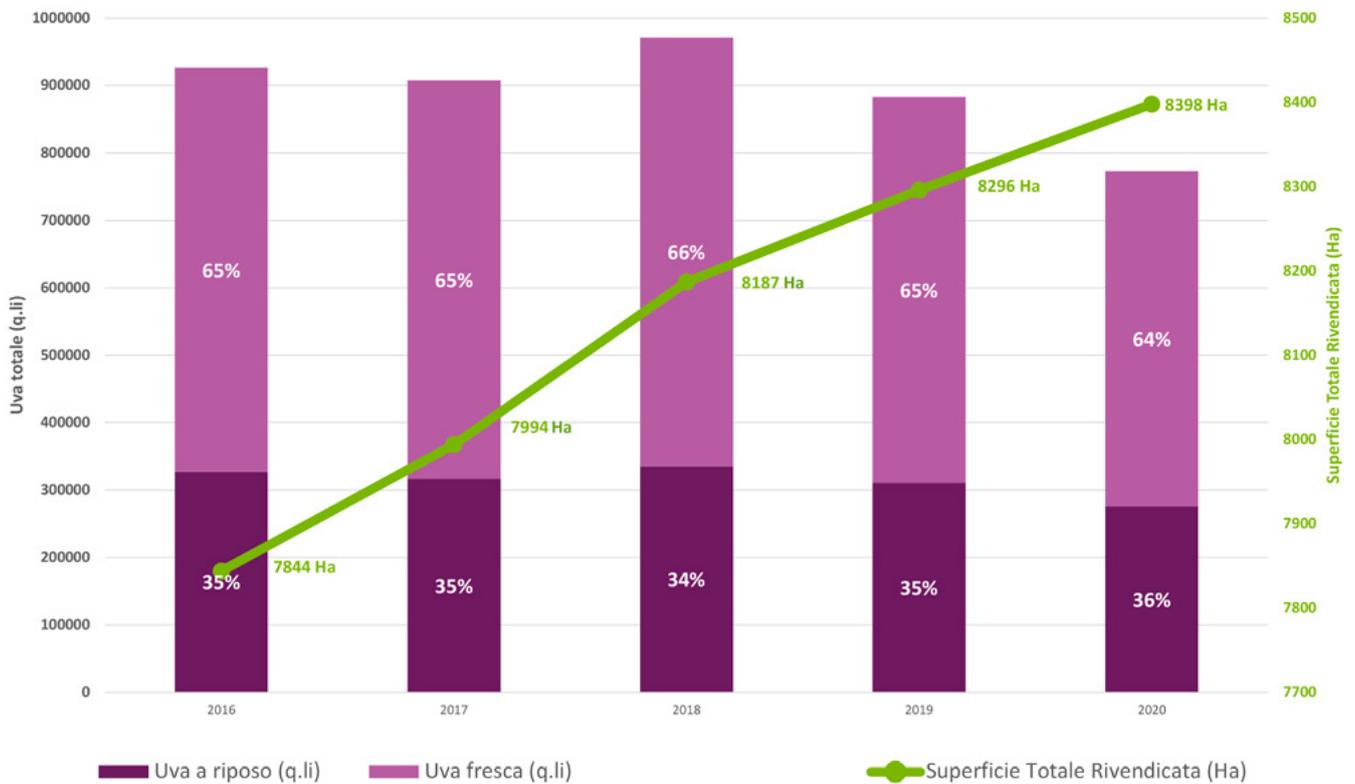


Fig. 20 > Confronto fra l'andamento degli ettari rivendicati in Valpolicella e la produzione di uva (divisa in percentuale fra uva fresca e uva a riposo) nel quinquennio 2016-2020 | Fonte: Regione Veneto - AVEPA.

2.3 Produzione vino

2.3.1 Trend imbottigliamento 2005-2020



Fig. 21 > Trend degli imbottigliamenti cumulativi 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

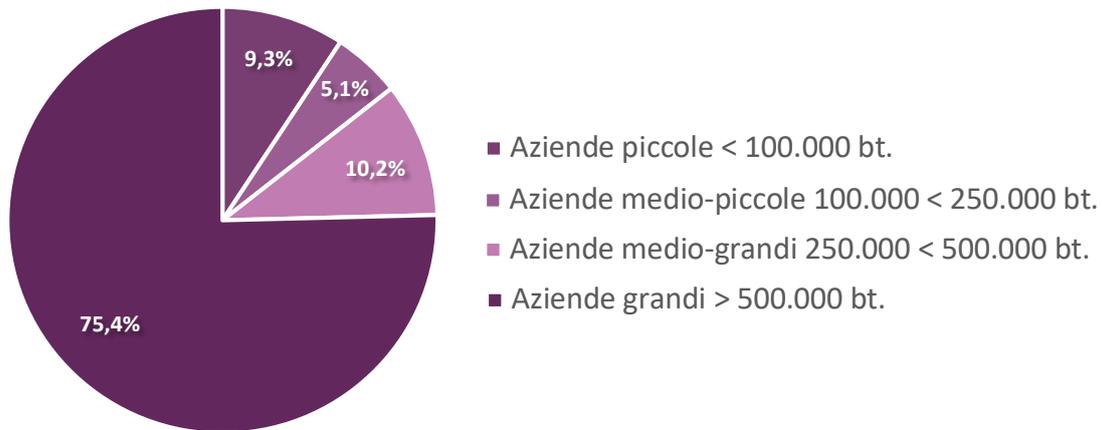


Fig. 22 > Suddivisione dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2020 per tipologia di azienda. Elaborazione dati Siquria spa.

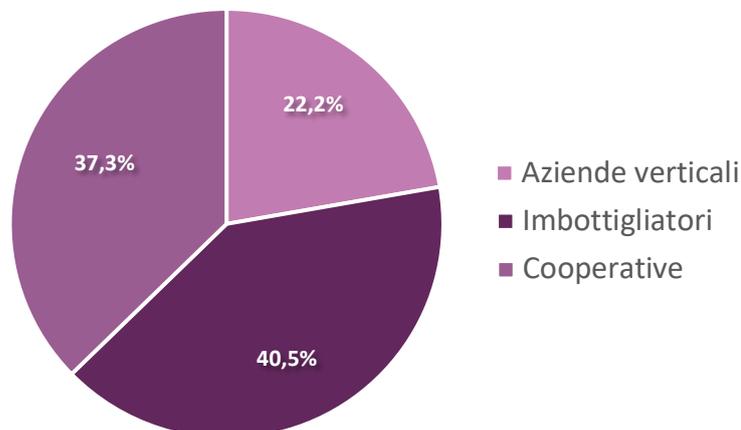


Fig. 23 > Suddivisione dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2020 per categoria di azienda. Elaborazione dati Siquria spa.

2.3.3 Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2020 con dettaglio per denominazione

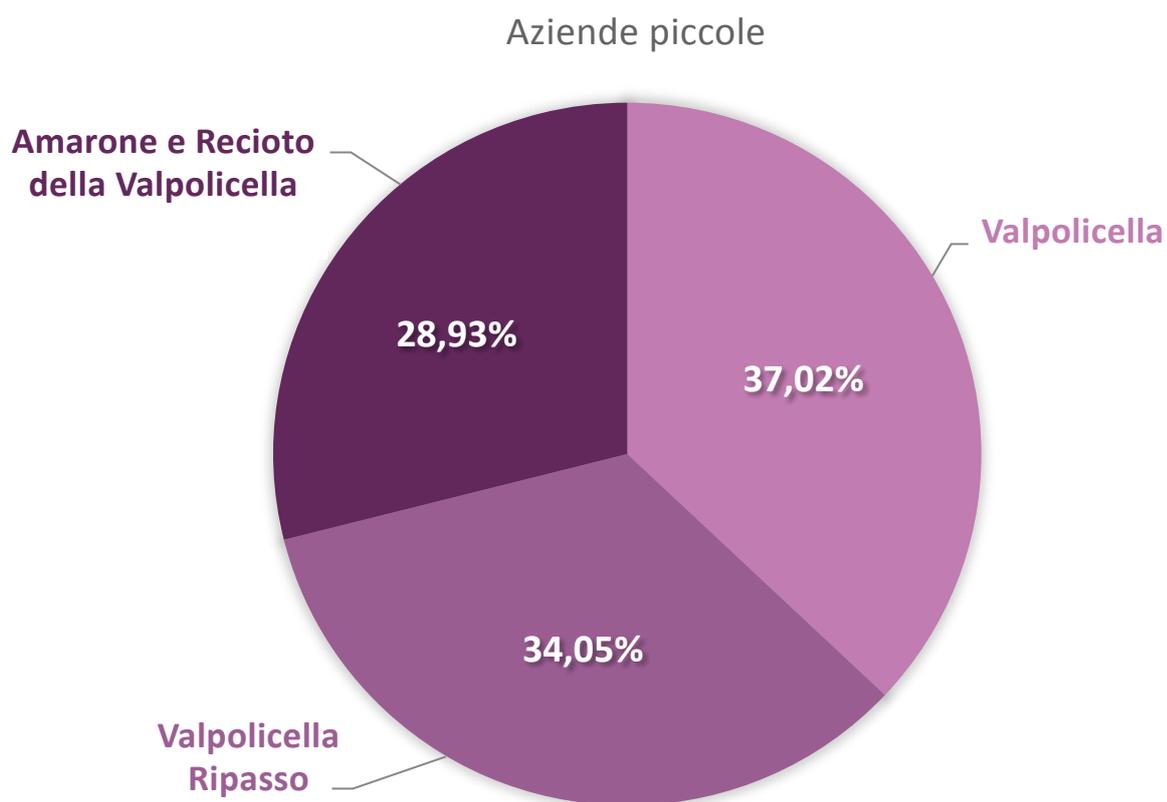


Fig. 24 > Elaborazione dati Siquiria spa.

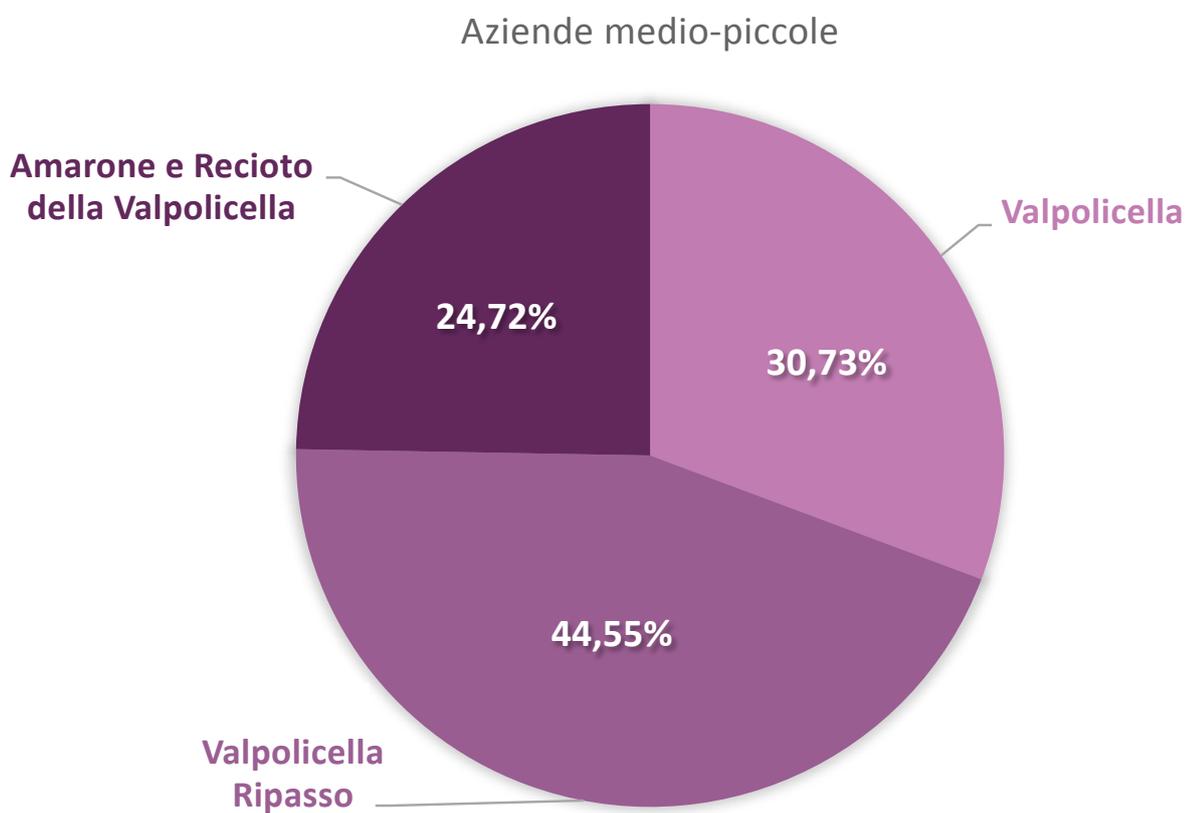


Fig. 25 > Elaborazione dati Siquiria spa.

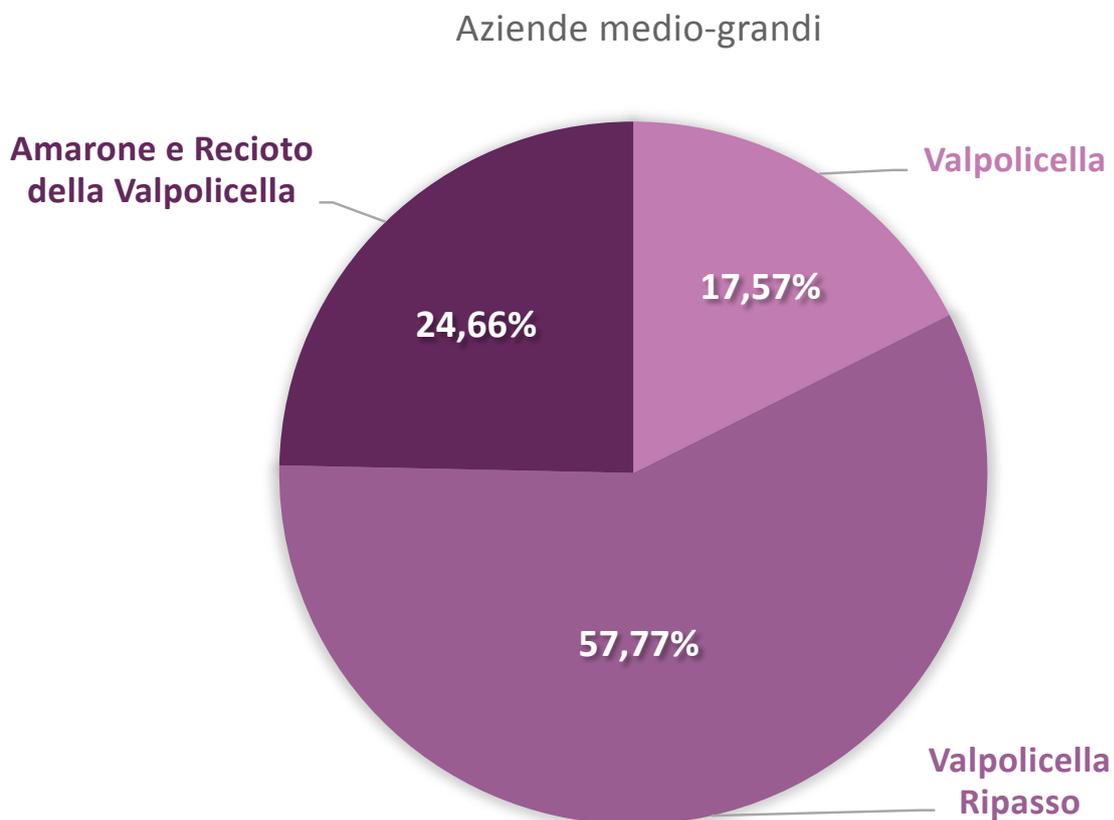


Fig. 26 > Elaborazione dati Siquiria spa.

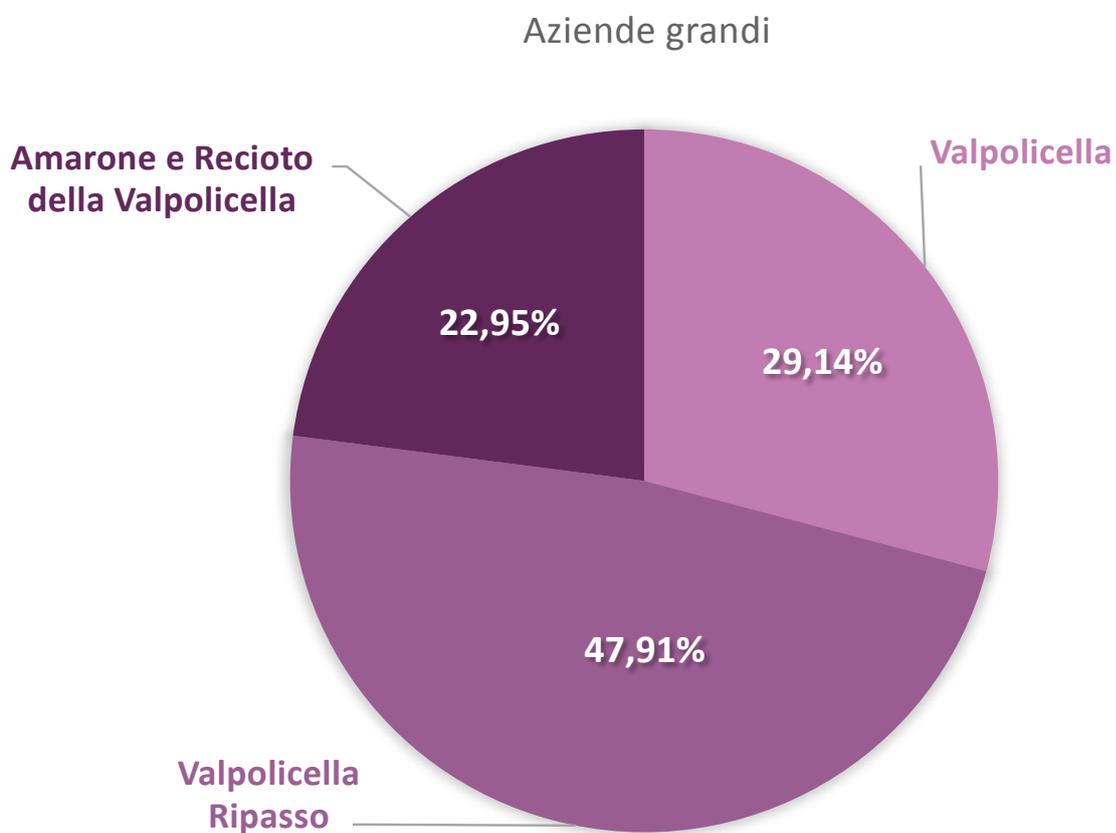


Fig. 27 > Elaborazione dati Siquiria spa.

2.3.4 Trend imbottigliamenti e giacenze

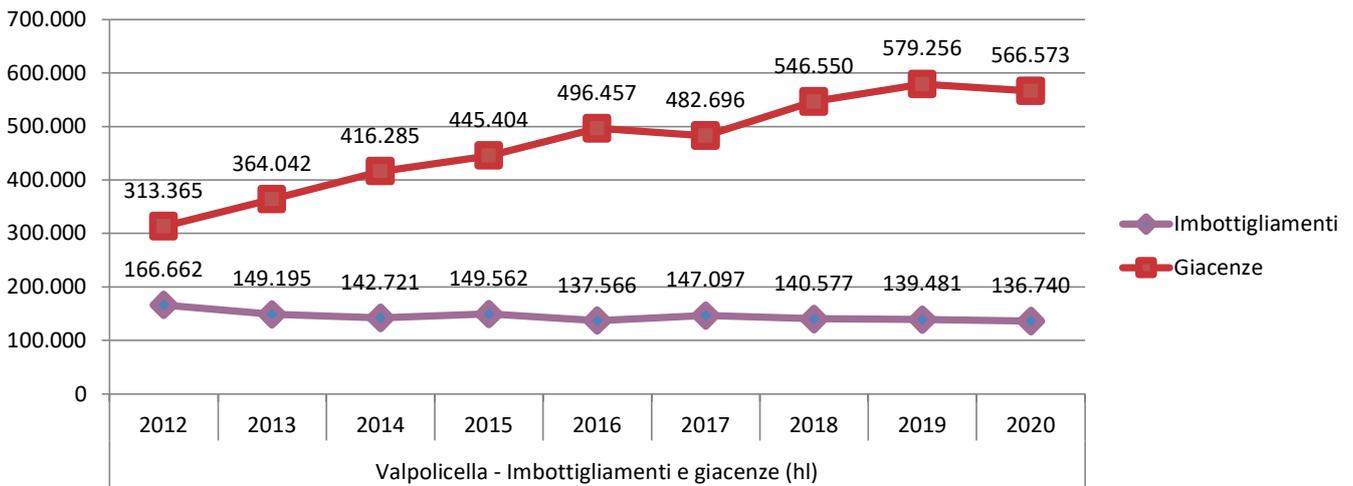


Fig. 28 > Imbottigliamento cumulativo di Valpolicella e quantità in giacenza, riferite alla totalità di ogni anno solare
Fonte: Siquria spa, estrazione inizio gennaio anno successivo.

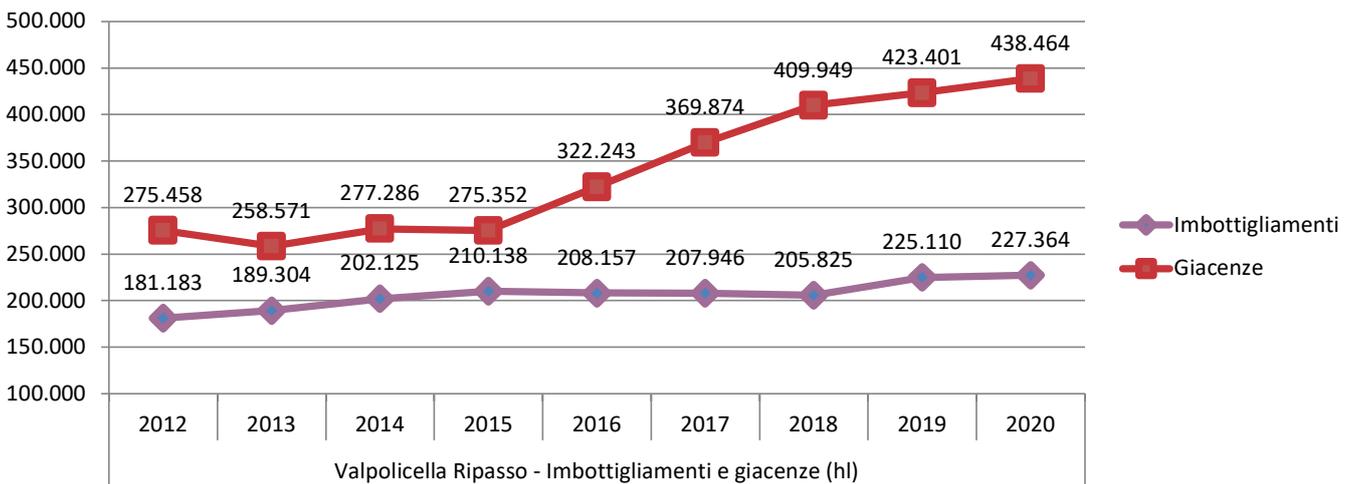


Fig. 29 > Imbottigliamento cumulativo di Valpolicella Ripasso e quantità in giacenza, riferite alla totalità di ogni anno solare
Fonte: Siquria spa, estrazione inizio gennaio anno successivo.

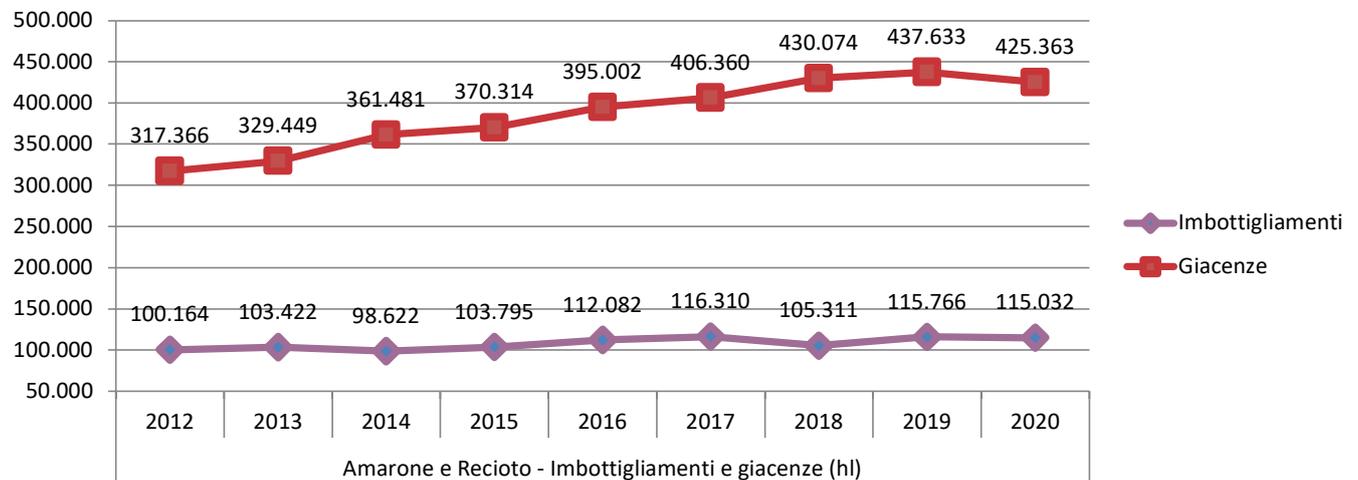


Fig. 30 > Imbottigliamento cumulativo di Amarone e Recioto della Valpolicella e quantità in giacenza, riferite alla totalità di ogni anno solare
Fonte: Siquria spa, estrazione inizio gennaio anno successivo.

2.3.5 Quantità in giacenza 2020

Valpolicella DOC - Quantità in giacenza 2020 (hl)

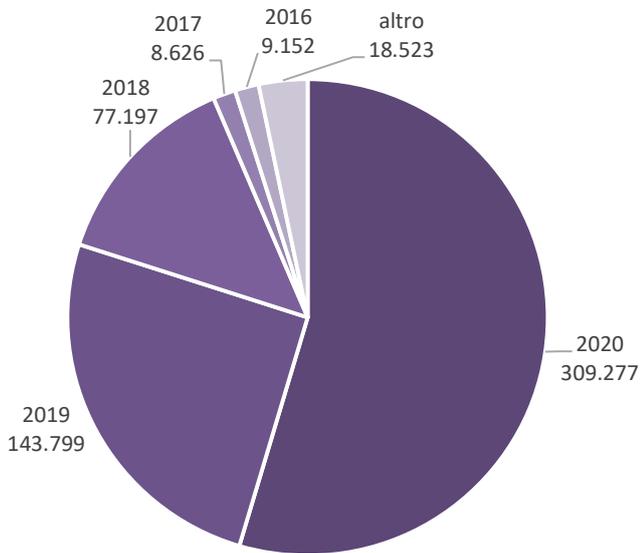


Fig. 31 > Quantità di Valpolicella DOC in giacenza alla data di estrazione del 04-01-2021, con dettaglio delle annate | Fonte: Siquiria spa.

Valpolicella Ripasso DOC - Quantità in giacenza 2020 (hl)

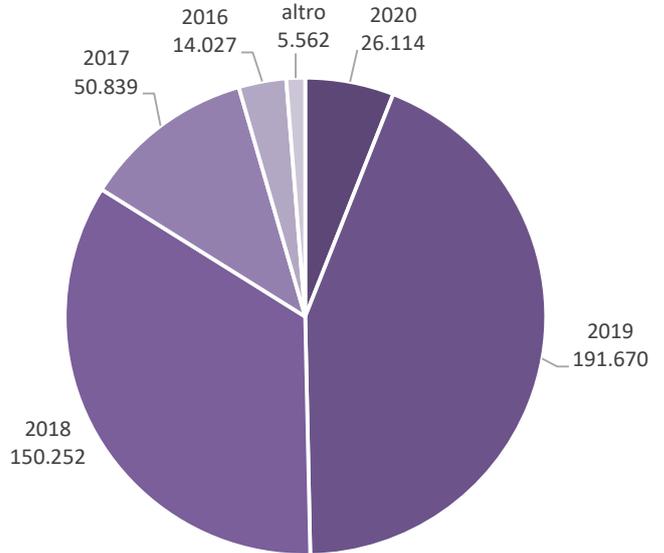


Fig. 32 > Quantità di Valpolicella Ripasso DOC in giacenza alla data di estrazione del 04-01-2021, con dettaglio delle annate | Fonte: Siquiria spa.

Amarone e Recioto della Valpolicella DOCG - Quantità in giacenza 2020 (hl)

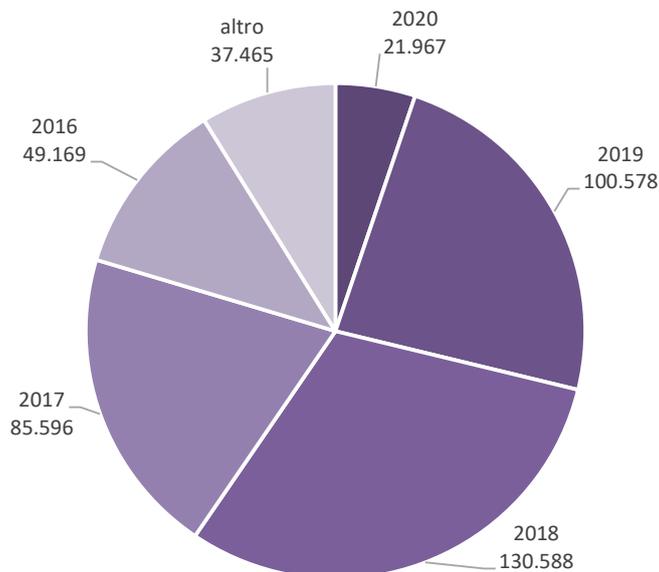


Fig. 33 > Quantità di Amarone e Recioto della Valpolicella DOCG in giacenza alla data di estrazione del 04-01-2021, con dettaglio delle annate | Fonte: Siquiria spa.

3 - I NUMERI

3.1 Le denominazioni della Valpolicella



Fig. 34 > Esempio di Contrassegno di Stato.



Fig. 35 > Quantitativi di Contrassegni di Stato, afferenti alle D.O. della Valpolicella, distribuiti nell'anno solare 2020
Fonte: Siquiria spa.

3.2 I players



VITICOLTORI
2.271



CANTINE SOCIALI
6



IMBOTTIGLIATORI
322

Fig. 36 > Principali figure che rappresentano la denominazione.

4 - I MERCATI

4.1 Valore e Volumi d'affari 2020



Fig. 37 > I valori della denominazione.

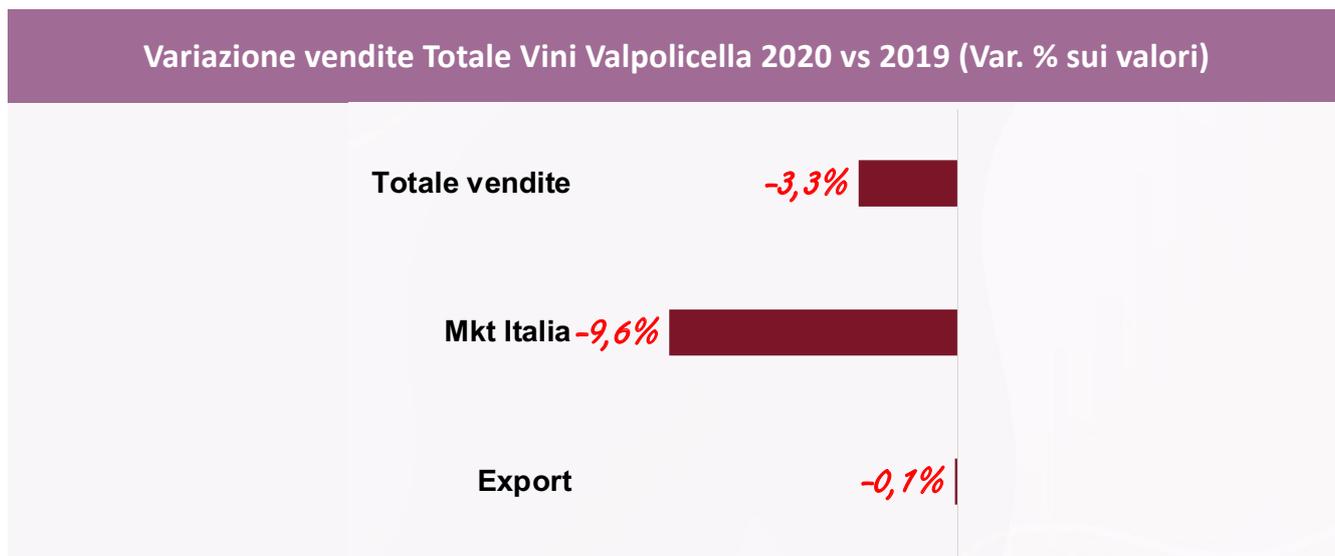


Fig. 38 > I numeri della filiera | Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

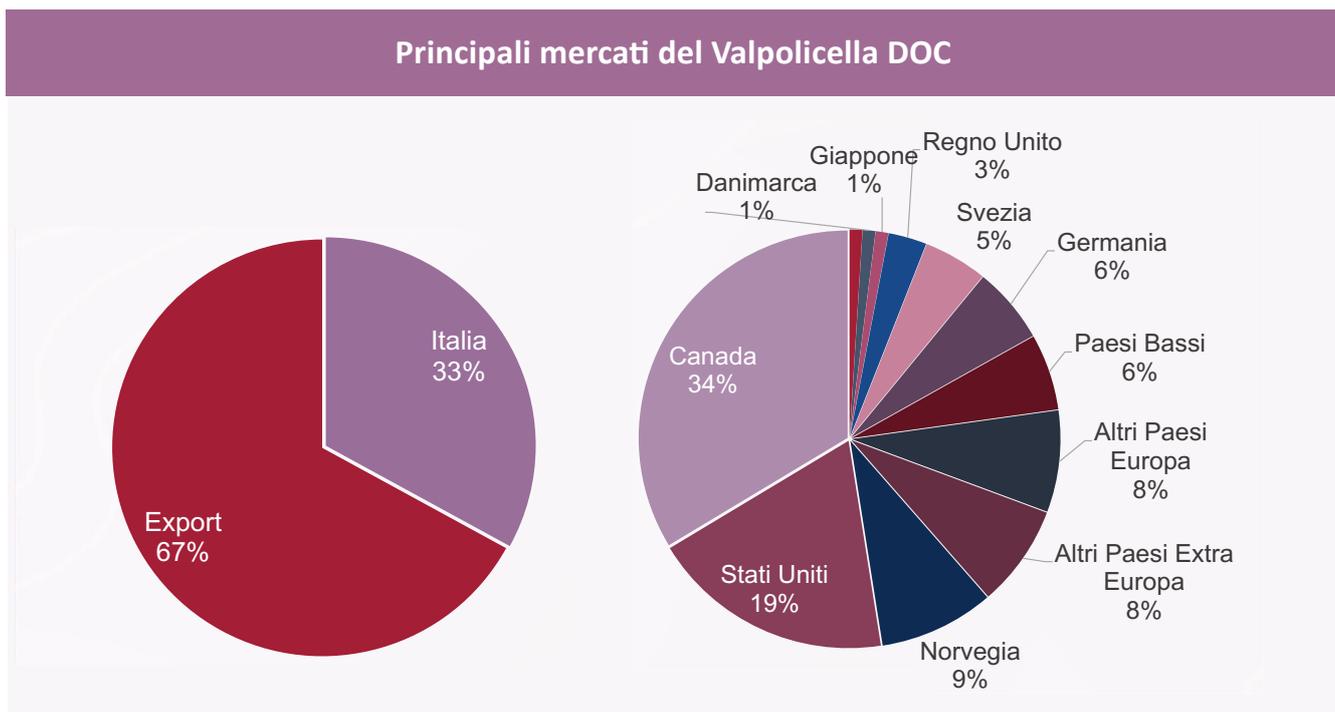


Fig. 39 > Ripartizione vendite Italia-Estero e mercati target del Valpolicella DOC, anno 2020, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

Principali mercati del Valpolicella Ripasso DOC

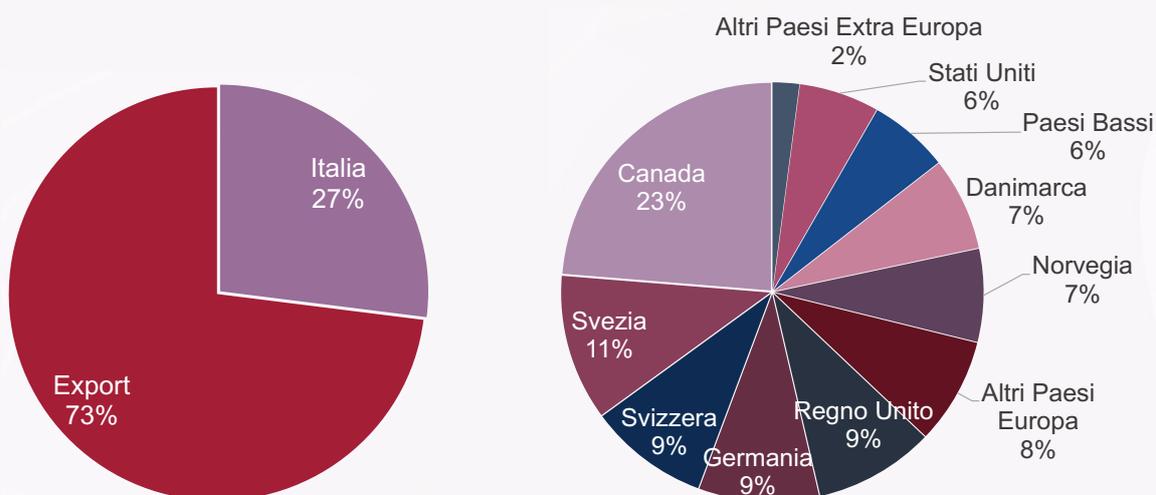


Fig. 40 > Ripartizione vendite Italia-Estero e mercati target del Valpolicella Ripasso DOC, anno 2020, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

Principali mercati dell'Amarone della Valpolicella DOCG

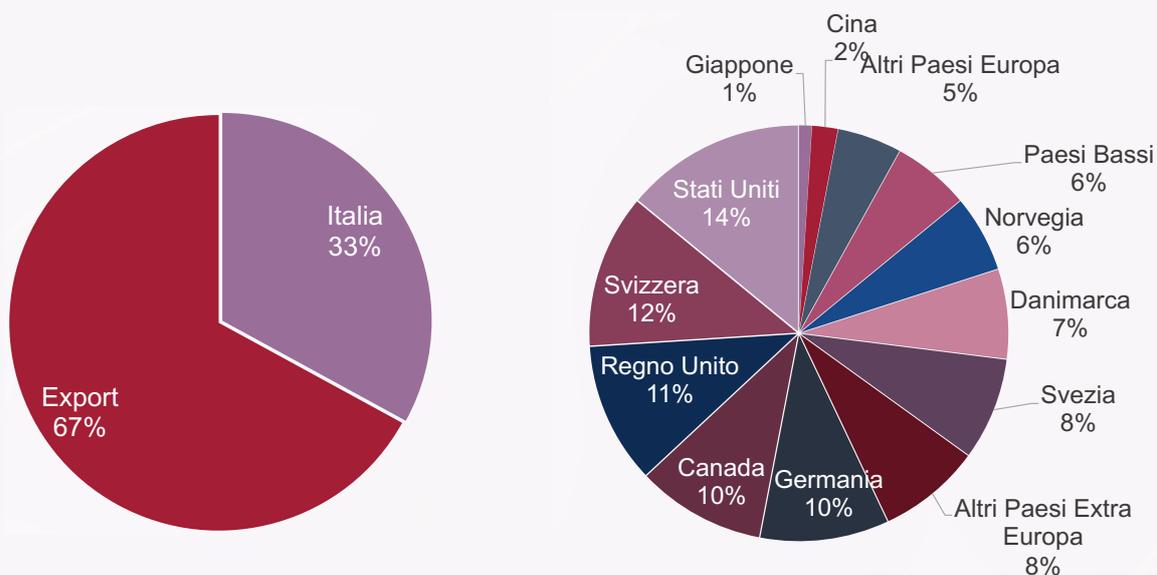


Fig. 41 > Ripartizione vendite Italia-Estero e mercati target dell'Amarone della Valpolicella DOCG, anno 2020, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

4.2 Storico Export 2018 e 2019 con mercati principali

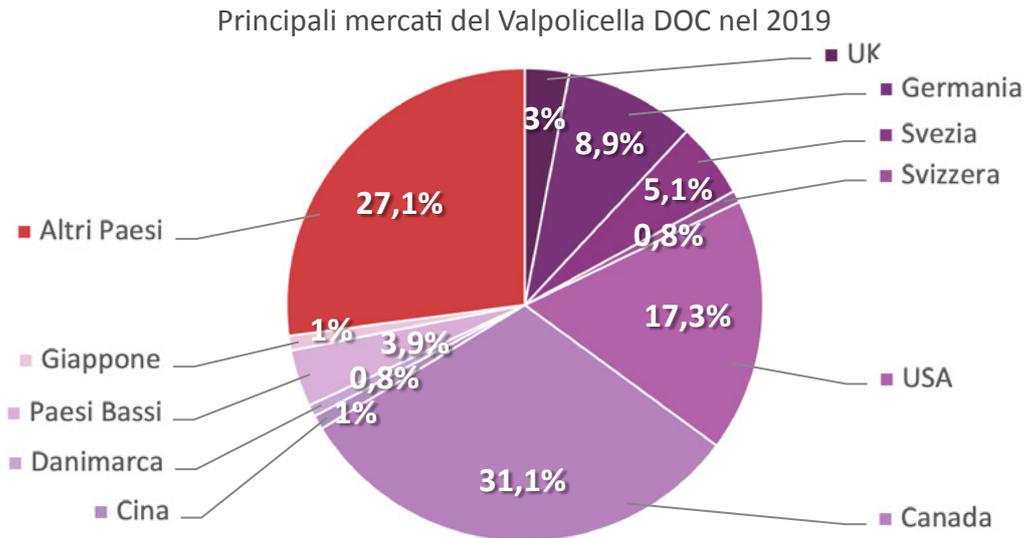


Fig. 42 > Ripartizione mercati target del Valpolicella DOC anno 2019, % in valore. | Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

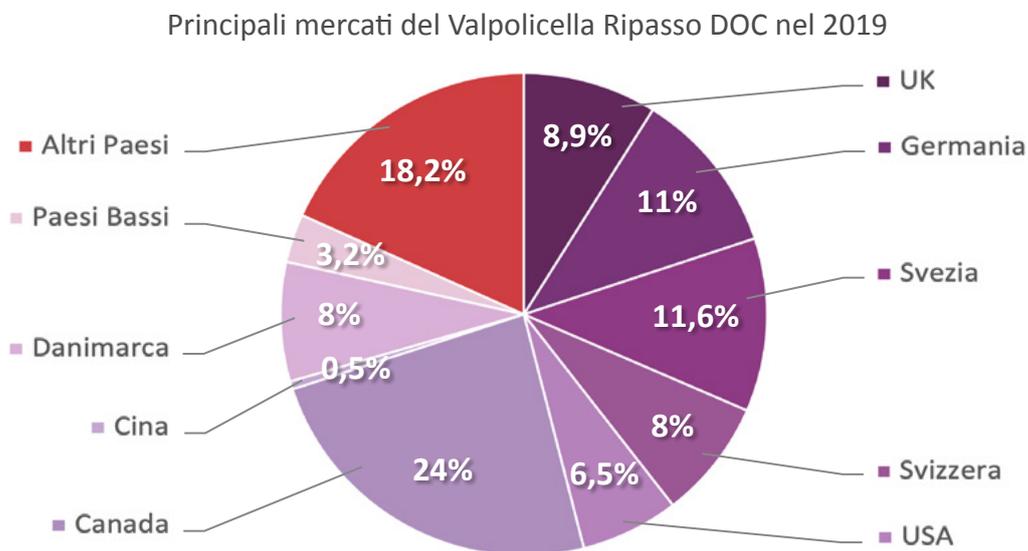


Fig. 43 > Ripartizione mercati target del Valpolicella Ripasso DOC anno 2019, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

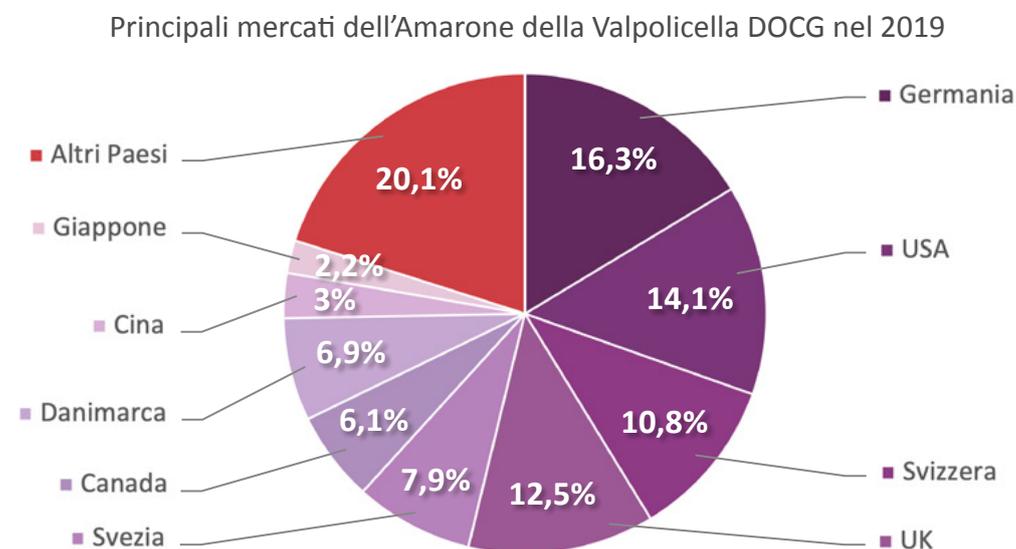


Fig. 44 > Ripartizione mercati target dell'Amarone della Valpolicella DOCG anno 2019, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

Principali mercati del Valpolicella DOC nel 2018

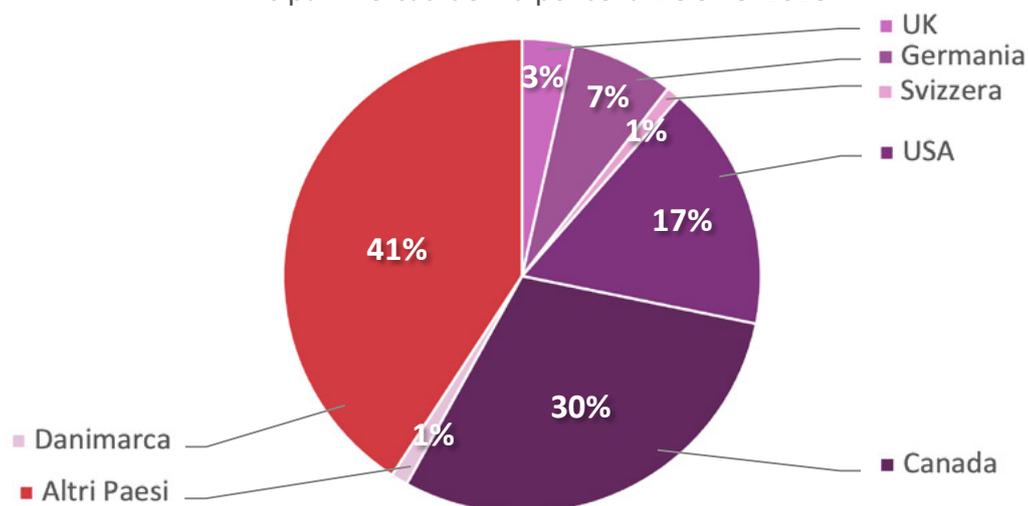


Fig. 45 > Ripartizione mercati target del Valpolicella DOC anno 2018, % in valore. | Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

Principali mercati del Valpolicella Ripasso DOC nel 2018

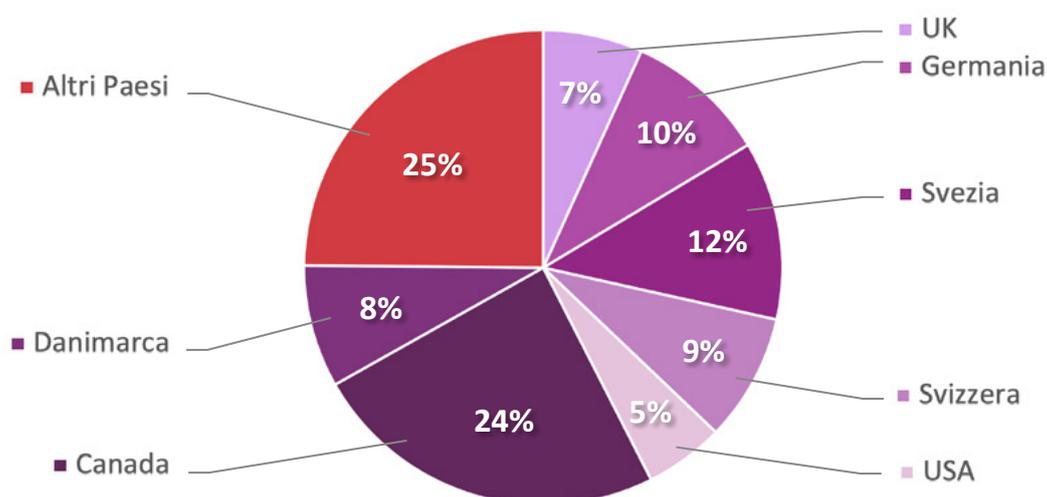


Fig. 46 > Ripartizione mercati target del Valpolicella Ripasso DOC anno 2018, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

Principali mercati dell'Amarone della Valpolicella DOCG nel 2018

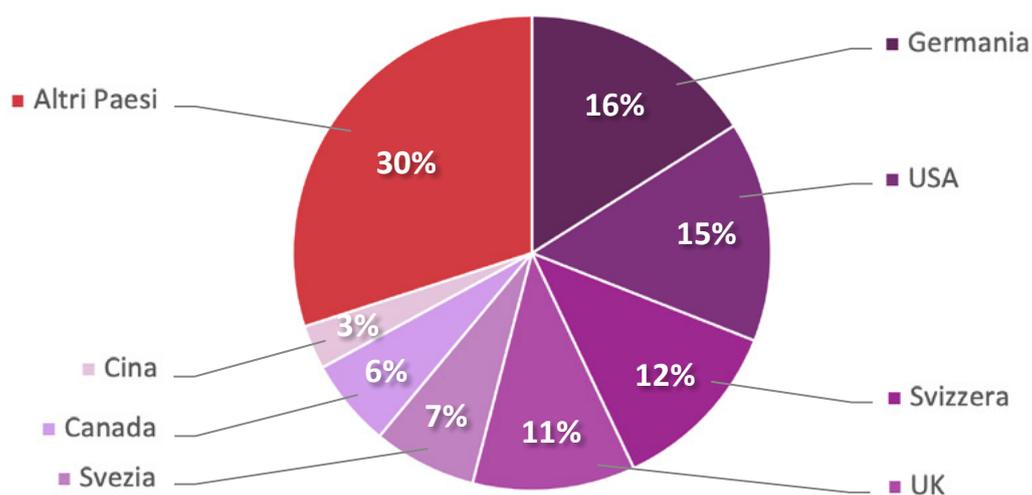


Fig. 47 > Ripartizione mercati target dell'Amarone della Valpolicella DOCG anno 2018, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

5 - LA TUTELA

5.1 Casi e situazioni oggetto di tutela

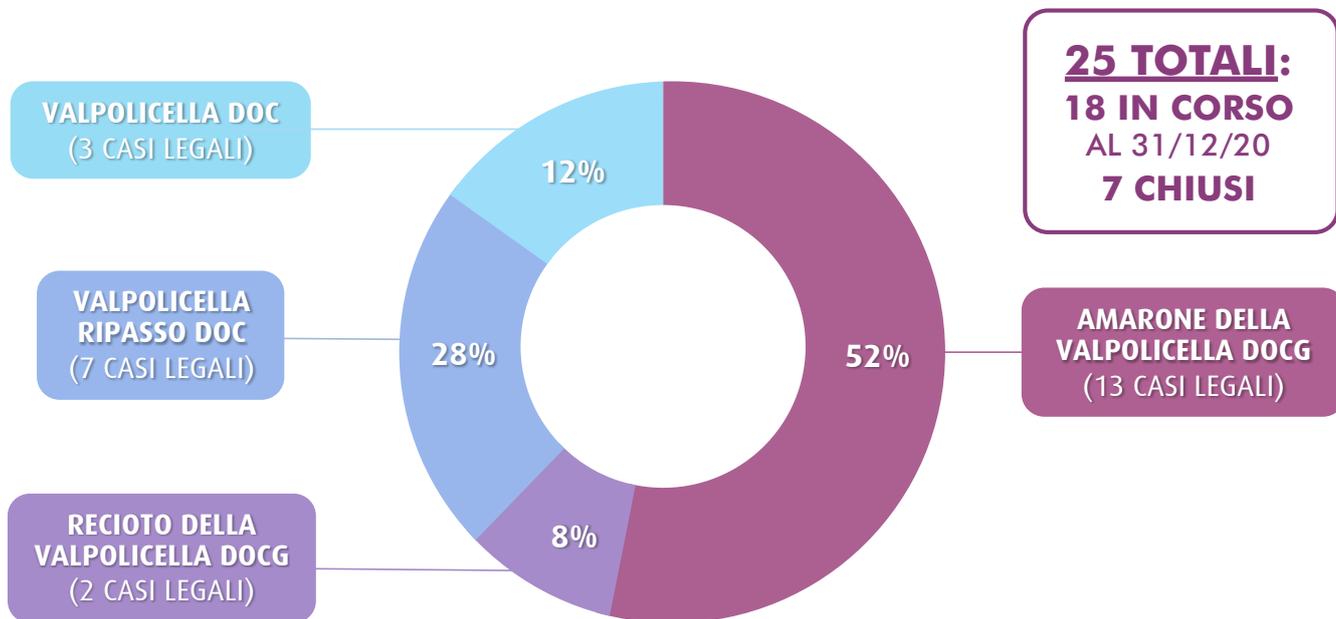


Fig. 48 > Casi legali oggetto di tutela sulla denominazione (al 31 dicembre 2020).

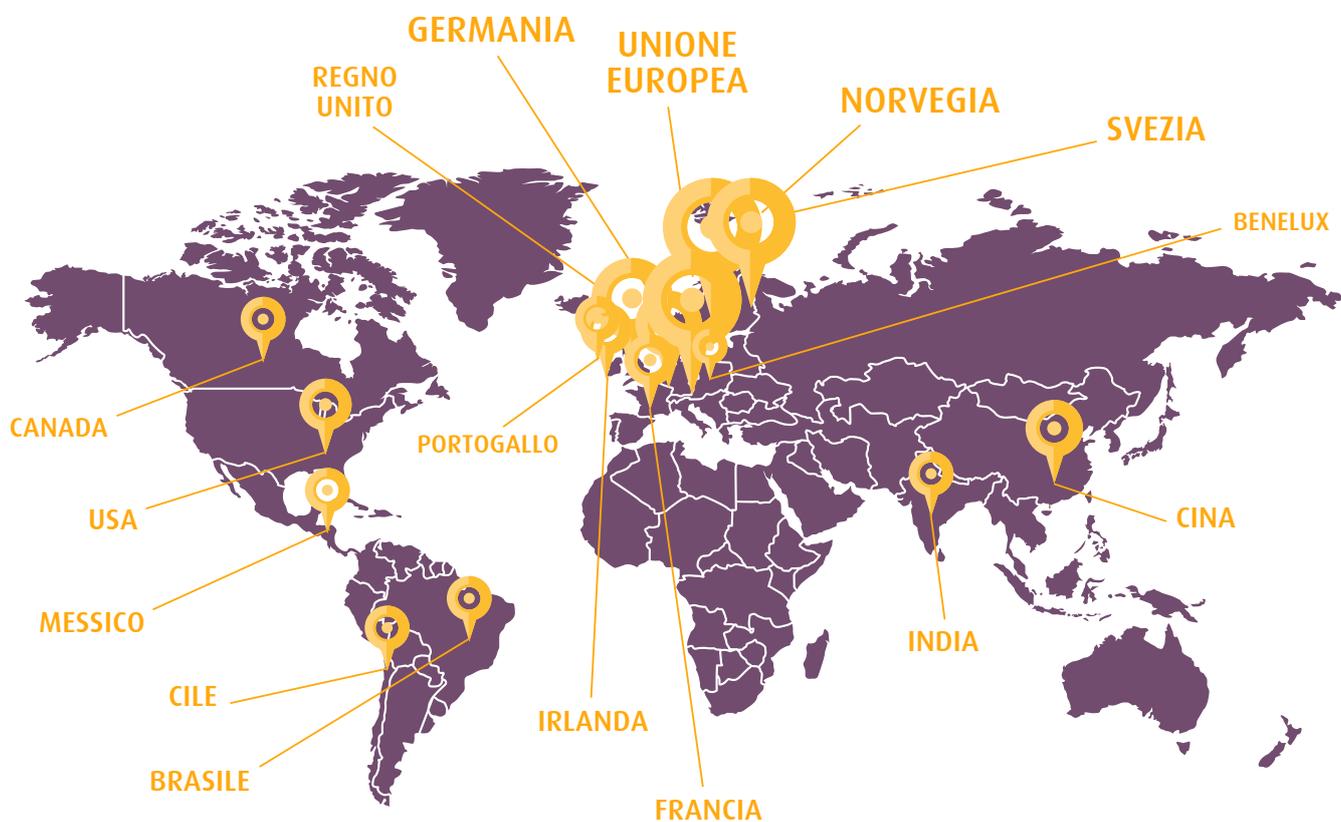


Fig. 49 > Paesi coinvolti nelle azioni legali della denominazione (al 31 dicembre 2020).



Fig. 50 > Attività di vigilanza effettuate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

COSA COMBATTIAMO

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



Fig. 51 > 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 immagini*

Informativa sulla privacy
 Ho letto e accetto l'informativa sulla privacy.

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

Fig. 52 > 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 |
| <input type="text" value="AAFQ"/> | <input type="text" value="00699301"/> |

2. INSERISCI LE PRIME 4 LETTERE 3. INSERISCI I NUMERI

Fig. 53 > Pagina dedicata al tracciamento del Contrassegno di Stato delle bottiglie sul sito www.consorziovalpolicella.it

6 - LA PROMOZIONE

6.1 Storico Fiere ed Eventi 2017/2018/2019/2020

75 eventi realizzati, in 12 Paesi, toccando 3 continenti nell'ultimo quadriennio 2017-2020 (USA, Canada, Cina, Hong Kong, Giappone, Singapore, Svizzera, Ucraina, Regno Unito, Polonia, Germania e Repubblica Ceca).



Fig. 54 > Eventi organizzati dal Consorzio nel quadriennio 2017-2020 nel mondo.

6.2 Rassegna Stampa 2019/2020/oggi

AZIONI DI UFFICIO STAMPA verso i media



2019 >

720 USCITE
su testate nazionali e
internazionali

2020 >

900 USCITE
su testate nazionali e
internazionali

2021
ad oggi >

500 USCITE
su testate nazionali e
internazionali

6.3 Digital & Social, numero e crescita followers dal 2019 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 circa 30 mila follower.



Fig. 55 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2019).



Fig. 56 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2020).

SOCIAL NETWORK

DA LUGLIO
2020



Fig. 57 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (giugno 2021).

6.4 Newsletter promozionali e tecniche

V Valpolicella
CONSORZIO TUTELA VINI

**VINI VALPOLICELLA NEGLI USA
IN VIAGGIO COAST TO COAST**

Nov 12-13 2019
NOV 15-16 2019

Si è appena concluso il tour negli Stati Uniti del Consorzio Vini Valpolicella (12-13 novembre, New York, 15 novembre San Diego), lo stato dell'arte dei rossi dop del territorio si presenta complessivamente positivo e in costante crescita. Negli ultimi 5 anni, dal 2013 al 2018, le denominazioni venete, dei quali i vini veronesi incidono per il 70%, segnano un aumento del 45,7%, a conferma di un mercato a stivole e stivole sempre caldo e con una domanda sempre più orientata verso i prodotti della Valpolicella, gli Usa restano infatti il principale mercato di destinazione extra Ue. Per quanto riguarda l'intero comparto del vino italiano, gli States assorbono circa un quarto del totale delle vendite all'estero. "Negli Stati Uniti - commenta il direttore del Consorzio Vini Valpolicella, Oiga Busatinello - è fondamentale continuare a lavorare per accrescere percezione e posizionamento, anche considerando la fortuna di esser stati ripresi dai siti degli organismi regolatori che hanno colpito altri prodotti del nostro made in Italy. Abbiamo vini eccellenti - conclude il direttore - i cui listini però non sono ancora in linea con l'elevata qualità dei nostri prodotti: circostanza che si riflette sul prezzo medio".

A New York, in scena diverse attività che hanno coinvolto i vini del territorio, in collaborazione con Filippo Barolotta, "il sommelier delle Star", mentre a San Diego, all'interno della SommCon, il Consorzio ha presentato con vari banchi mescolta istituzionali e organizzato una masterclass esclusiva condotta dal wine educator Lars Leicht.

Le aziende che parteciperanno agli eventi di New York: Albino Armani, Boccalini Carlo, Cà dei Maghi, Corte Cavendini, Degari, Novalis, Sartori di Verona, Secondo Marco, Villa Mattielli, Villa San Carlo.

Le aziende che parteciperanno agli eventi di San Diego: Bertani, Cà dei Maghi, Corte Cavendini, Itatum, Novalis, Sartori di Verona, Secondo Marco, Villa Mattielli, Villa San Carlo.

V Valpolicella
CONSORZIO TUTELA VINI

BOLLETTINO TECNICO N. 07 - DEL 3 MAGGIO 2021

Andamento Meteo

| Lun Oggi | Mar Domani | Mer 5/5 | Gio 6/5 | Ven 7/5 | Sab 8/5 | Dom 9/5 |
|----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 18 °C | 19 °C | 20 °C | 18 °C | 22 °C | 21 °C | 24 °C |
| 11 °C | 9 °C | 9 °C | 11 °C | 12 °C | 12 °C | 12 °C |
| → 7 km/h | → 6 km/h | → 8 km/h | → 8 km/h | → 7 km/h | → 6 km/h | → 5 km/h |
| 0-2 mm | - | 0-2 mm | - | - | - | - |
| 7 h | 7 h | 4 h | 2 h | 7 h | 4 h | 12 h |

La situazione di instabilità che ha imperversato la zona nella scorsa settimana subirà una attenuazione con fasi di bel tempo e temperature in allineamento con le medie del periodo. Da segnalare tuttavia possibili situazioni di variabilità nelle giornate di mercoledì e venerdì. (Immagine: meteoblue.com/verona).

| | PIOVOSITÀ* 26 aprile - 3 maggio (mm) | | | |
|--------|--------------------------------------|----------|------------------|--------------|
| | Illasi | Grezzana | San Pietro in C. | Marano di V. |
| 26-apr | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 27-apr | 0,2 | 0 | 1,2 | 0,2 |
| 28-apr | 1,8 | 1,5 | 0,6 | 0,4 |
| 29-apr | 6,4 | 13,2 | 20 | 14,8 |
| 30-apr | 4,8 | 11,6 | 5 | 3 |
| 01-mag | 15,2 | 26,2 | 36,6 | 24,8 |
| 02-mag | 10,4 | 2,8 | 11,8 | 5,8 |
| 03-mag | 2,4 | 2,6 | 2 | 0,6 |

Le perturbazioni della scorsa settimana hanno dato origine a fenomeni piovosi di modesta entità che, nella giornata del 30 aprile, sono sfociati in fenomeni grandinigeni che hanno interessato alcuni comuni della denominazione. In tabella è possibile osservare le piovosità registrate dal 26 aprile al 3 maggio.

Stadio fenologico

Permane la disomogeneità di germogliamento a seconda di altitudine, esposizione, terreno ecc. Da segnalare un germogliamento disomogeneo nelle aree interessate dagli eventi grandinigeni del 2020. Continua lo sviluppo fenologico nel nostro areale. Ad oggi possiamo trovare, in situazioni a discreta precocità, la vite a fase fenologica **BBCH-16** con 6/7 foglie distese ed infiorescenze chiaramente visibili, **BBCH-53**. Nelle zone di fondo valle a sviluppo tardivo la vite si trova a **BBCH-11**, prima foglia in distensione che si allontana dal germoglio.

(a) Corvina - Montorio 175 m.s.l.m.

PER ULTERIORI INFO CONTATTARE IL SERVIZIO AGRONOMIC DEL CONSORZIO DI TUTELA:
Dott. Enol. Alberto Brunelli | 045 7703194
Dott. Agr. Edoardo Quarella | 389 4421311

Fig. 58 > Esempi di newsletter mensile con attività-novità e bollettino tecnico settimanale.



Fig. 59 > Esempio di newsletter tecnica di approfondimento.

6.5 Anteprima Amarone

Anteprima Amarone 2016

| 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 |

Fig. 60 > Ultimo logo dell'evento ed edizioni dell'evento di punta della denominazione: Anteprima Amarone.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

La classificazione delle annate dal 1983

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

7 - LA CERTIFICAZIONE RRR

7.1 Mission

L'obiettivo del Consorzio è cercare di ottenere vini sempre più sani e socialmente sostenibili.

In Valpolicella, che è tra le zone di produzione più rinomate d'Italia e del mondo, il legame tra viticoltura e area di produzione è particolarmente forte e la sostenibilità è necessaria per l'accettazione sociale. RRR è una certificazione di sostenibilità basata sul Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - SQNPI. Il protocollo fornisce una certificazione per i vini e l'uva. I vini certificati possono essere etichettati con il marchio RRR (Fig. 61). Questa è la prima "Certificazione di area sostenibile" in Italia. È stato progettato per la regione vinicola della Valpolicella, pertanto è possibile certificare solo i vini e le uve prodotte nella zona di produzione della Valpolicella.

RRR, quindi, non riguarda solo il processo produttivo in vigna e in cantina, ma include anche il territorio, dalla conservazione del paesaggio a quella dell'ecosistema, dalla gestione delle risorse alla protezione della biodiversità, fino alla difesa dell'area, che fondata sul principio di precauzione RRR, ha regole più severe rispetto ai protocolli nazionali e regionali.

Attualmente RRR comprende 1.210 ettari di vigneti.



Fig. 61 > Logo RRR, che può essere posto nell'etichetta dei vini certificati.

7.2 Capisaldi

La certificazione "RRR" richiede l'integrazione dei vari fattori di produzione con gli altri stabiliti dalle regole di designazione. I primi sono quelli che naturalmente aiutano nel ciclo produttivo (ad esempio, l'ambiente delle colture e la vocazione del terreno per la viticoltura in termini di suolo e clima, la manutenzione dell'agroecosistema naturale, la sistemazione e preparazione del terreno, ecc.). Questi ultimi includono la scelta varietale, per esempio. Il Consorzio fornisce formazione e assistenza tecnica alle cantine associate focalizzandosi sulla riduzione dell'uso di pesticidi, sulla promozione di metodi di coltivazione a basso impatto, su come rinnovare i vigneti nel rispetto delle risorse del suolo e dà indicazioni sulla conservazione degli elementi caratteristici del paesaggio della Valpolicella (Fig. 62).



Fig. 62 > Capisaldi della certificazione RRR.

7.3 Protocollo e procedure di controllo

Una netta riduzione dell'uso di erbicidi e pesticidi è combinata a un'analisi metabolomica annuale dell'uva e del vino e ad analisi microbiologiche del suolo per verificarne i risultati. Per quanto riguarda la difesa della vite, prima di tutto il protocollo della certificazione RRR 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. I prodotti fitosanitari che riportano in etichetta le seguenti frasi "H" di pericolo (Fig. 63) sono vietate all'interno della certificazione RRR:

| SIGLA | Frases H | Descrittiva |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|-------------|
| H300 | Letale se ingerito | |
| H301 | Tossico se ingerito | |
| H310 | Letale a contatto con la pelle | |
| H311 | Tossico per contatto con la pelle | |
| H330 | Letale se inalato | |
| H331 | Tossico se inalato | |
| H334 | Può provocare sintomi allergici o asmatici se inalato | |
| H340 | Può provocare alterazioni genetiche | |
| H341 | Sospettato di provocare alterazioni genetiche | |
| H350 | Può provocare il cancro | |
| H351 | Sospettato di provocare il cancro | |
| H360d | Può nuocere al feto | |
| H360f | Può nuocere alla fertilità | |
| H361d | Sospettato di nuocere al feto | |
| H361f | Sospettato di nuocere alla fertilità | |
| H362 | Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno | |
| H370 | Provoca danni agli organi (specificati) | |
| H372 | Provoca danni agli organi (specificati) in caso di esposizione prolungata | |

Fig. 63 > Frasi "H" di pericolo vietate all'interno della certificazione RRR.

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. 64 > Protocollo di certificazione RRR con figure coinvolte.

7.4 Evoluzione

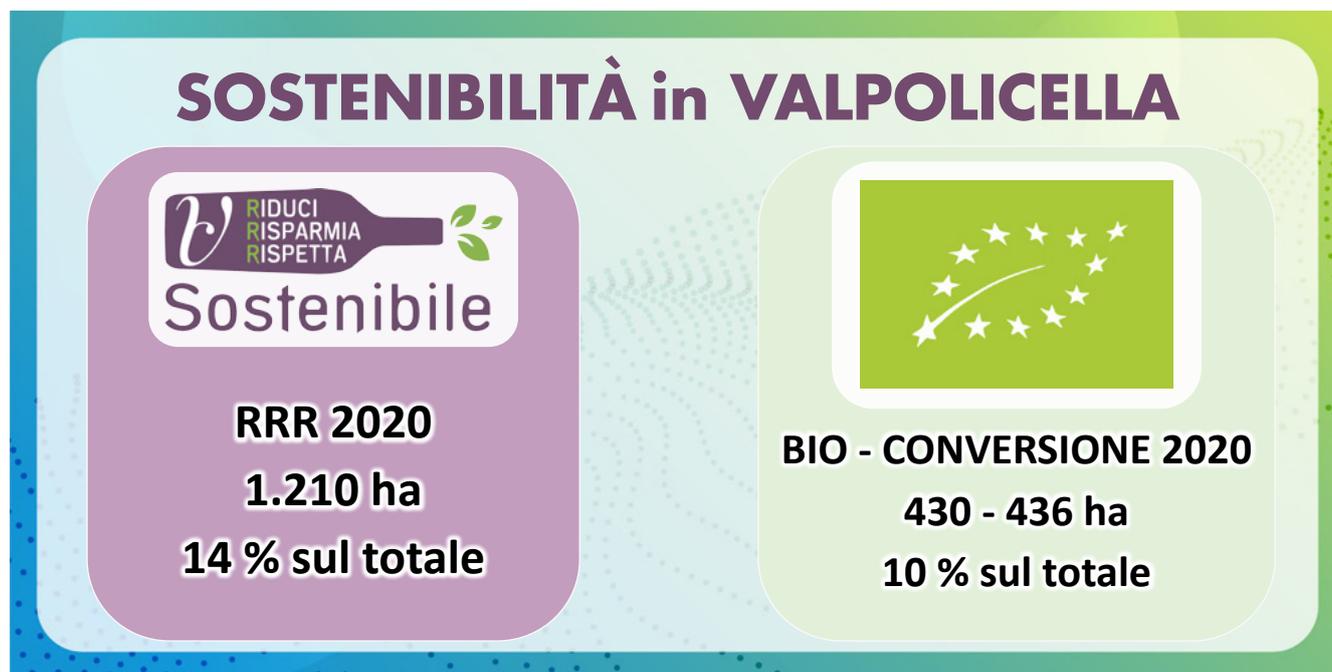


Fig. 65 > I numeri della certificazione RRR e del BIO in Valpolicella al 2020.

SOSTENIBILITÀ in VALPOLICELLA

Superfici RRR, BIO e in conversione [ha]

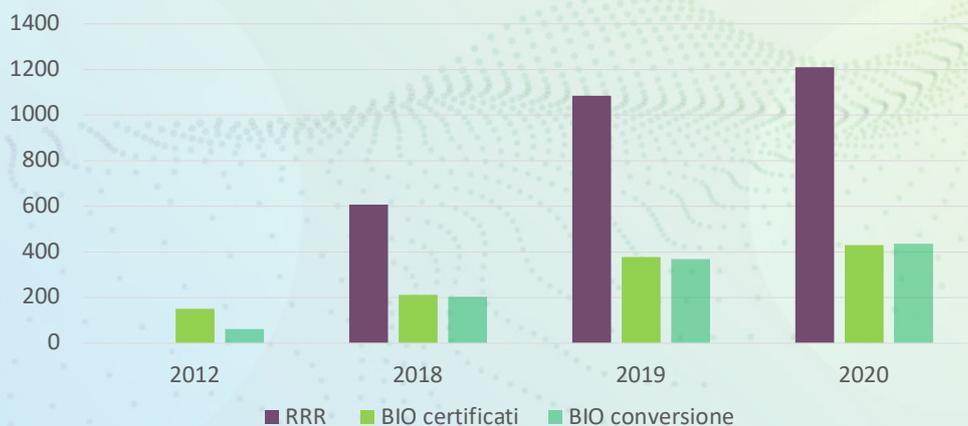


Fig. 66 > Evoluzione delle superfici RRR, BIO e in conversione (2012, 2018, 2019 e 2020).

Gli obiettivi che il Consorzio si è prefissato per questo progetto sono: costruire un protocollo di produzione integrata applicabile anche in altre zone vinicole venete e/o italiane; costruire un programma di formazione e informazione per i produttori, applicabile ad altre zone vinicole; costruire un'immagine nuova dell'attività vitivinicola più rispondente alle esigenze sociali; costruire un elemento di remuneratività in più sulle bottiglie per implementare la marginalità necessaria al sostentamento delle piccole e medie aziende; costruire un'immagine di salubrità del vino prodotto con l'esclusione, nella difesa fitoiatrica, di principi attivi che possono lasciare residualità pericolose.

8 - IL VEP

8.1 Presentazione del progetto

Il Valpolicella Education Program (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. 67 > Logo Valpolicella Education Program.

8.2 Struttura ed edizioni

Livello 1 "Basic"

Rivolto ai "winelover". La durata del corso è di un'ora e mezza. Prevede un'introduzione al mondo della Valpolicella: dalle zone geografiche e caratteristiche principali del terroir, fino alle denominazioni dei vini. Il partecipante impara ad orientarsi nella scelta dei vini della DOC Valpolicella, secondo le caratteristiche desiderate, descriverli in modo accurato e abbinarli nel modo migliore. Alla fine 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.

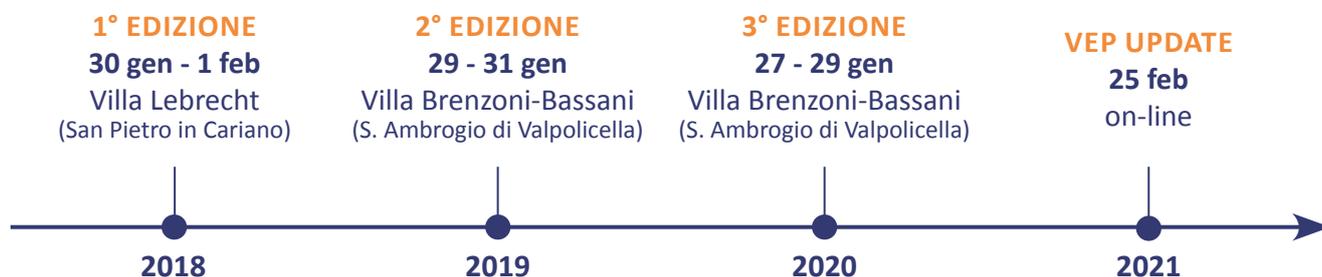


Fig. 68 > Edizioni totali del VEP Proficient level.

8.3 Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist

In 3 anni hanno partecipato circa 60 wine expert. Ad oggi si contano 28 Valpolicella Wine Specialists, provenienti da 13 Paesi (Austria, Canada, Cina, Repubblica Ceca, Germania, Hong Kong, Giappone, Polonia, Russia, Singapore, Svezia, Regno Unito e USA).



28
VALPOLICELLA
WINE
SPECIALISTS

▼
TOTALI
(AD OGGI)

8.4 Il nuovo progetto: VEP Worldwide

Nel 2021 è stata lanciato VEP World Wide, corsi formativi di livello base e 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.

