Il Sole 24 ORE

Quotidiano Data 01-02-2020
Pagina 24
Foglio 1

PANORAMA

VALPOLICELLA

Più qualità per l'Amarone così cambia il disciplinare

Una strategia della qualità per l'Amarone. Può sembrare una tautologia considerato che l'Amarone della Valpolicella è uno dei simboli del vino italiano di qualità, ma è proprio ciò che si accinge a mettere in piedi il Consorzio di tutela vini della Valpolicella (8.300 ettari, 2.300 produttori e un giro d'affari di 600 milioni di euro). Una strategia per alzare ancora di più l'asticella della qualità ma anche per gestire l'offerta futura. Un lavoro ambizioso (che sarà illustrato oggi e domani a Verona nel corso di Anteprima Amarone 2020) e che passa da una serie di modifiche tecniche al disciplinare di produzione. «La qualità non è uno slogan né tantomeno una prerogativa che può essere data per acquisita – spiega il direttore del Consorzio della Valpolicella, Olga Bussinello – ma un impegno che va rinnovato nel tempo. Avevamo bisogno di modifiche sotto il profilo produttivo per consentire ai produttori di affrontare al meglio gli effetti dei cambiamenti climatici».

L'obiettivo è consentire ai produttori di affrontare al meglio anche i cambiamenti climatici

Le novità cominciano dalla base ampelografica, ovvero dalla definizione dei vitigni autorizzati e le relative percentuali di utilizzo. «Abbiamo modificato il rapporto tra Corvinone e Corvina, le due principali varietà della nostra zona – aggiunge la Bussinello -. Il Corvinone che in passato non poteva superare il 50% dell'uvaggio e ora potrà arrivare fino al 95%. Grazie alla buccia più spessa, si adatta bene al cambiamento climatico, alla tecnica dell'appassimento e all'invecchiamento dei vini». Altre modifiche importanti puntano a incidere sulle quantità offerte. «Per produrre Amarone con un nuovo vigneto serve più tempo – aggiunge il direttore del Consorzio – occorreranno almeno 4 anni di età dei filari e abbiamo ridotto la presenza zuccherina nell'Amarone». Novità sono state introdotte anche per il Ripasso, da anni il vino che da un punto di vista dei volumi, traina l'intera denominazione. Un'etichetta che, non richiedendo un lungo affinamento, non ha i costi di produzione dell'Amarone e garantisce una migliore remunerativa. Su 64 milioni di bottiglie prodotte, circa 30 sono di Ripasso, 18,6 di Valpolicella e 15,4 di Amarone e Recioto. «Vogliamo innalzare la qualità media del Ripasso – conclude il direttore - rendendo obbligatoria l'inclusione di una parte di vino atto ad Amarone (10-15%) da lasciare nelle vinacce sulle quali avverrà l'operazione di ripasso. Da queste modifiche insieme al blocco totale degli impianti (per tre anni), alla riduzione delle rese per ettaro da 120 a 110 quintali, e al taglio delle 'cernite' (ovvero delle uve selezionate in cantina per produrre Amarone) passate dal 65% al 40%, ci attendiamo una gestione dell'offerta che possa consentire ai prezzi di restare in tensione».

—G.d.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

food

Confagricoltura: «Innovare per superare dazi e Brexit»

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.