



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA

FONDATA NEL 1970

LA VALPOLICELLA CLASSICA

La zona “classica” di produzione del Valpolicella è formata da cinque distinte aree geografiche ciascuna delle quali in grado di produrre vini ben caratterizzati.

1) L'areale di Sant'Ambrogio di Valpolicella.

La superficie coltivata a vite è diffusa sia nella zona pianeggiante (40%) che in quella pedemontana (60%); l'altitudine media dei vigneti è di circa 180 metri s.l.m. e varia dai 120 metri ai 450 metri della frazione di Monte. I suoli, di origine sedimentaria, sono calcarei. Per quanto riguarda l'esposizione, circa il 30% dei vigneti è rivolto ad est, il 20% ad ovest e quasi il 50% a sud. I vini risultano molto tipici, di acidità contenuta, dall'ottima struttura e tenuta nel tempo.

2) L'areale di San Pietro in Cariano.

È il comune che chiude a sud la Valpolicella classica e confina a nord con i Lessini. Pur essendo prevalentemente pianeggiante presenta alcuni rilievi collinari, il più importante dei quali è Castelrotto (172 metri s.l.m.). I suoli di quest'area sono di origine alluvionale. I vigneti sono esposti per la maggior parte a sud-est, ma non mancano quelli a nord. I vini sono caratterizzati da una buona struttura e da note speziate e balsamiche.

3) La vallata di Fumane.

In questa zona i vigneti si collocano per il 60% nella fascia pedemontana e per il restante 40% in collina con un'altitudine media di 200 metri. Anche qui i terreni sono costituiti da rocce calcaree stratificate. La Valle di Fumane esprime vini “corposi” e dal leggero residuo zuccherino, con note floreali, morbidi e di buona longevità.

4) La Vallata di Marano.

La parte bassa della vallata, comprendente la frazione di Valgatara, è una delle aree viticole più sviluppate; nelle zone collinari, dove a seconda dei versanti i vigneti sono esposti a sud-ovest ed a sud-est, si incontrano suoli costituiti da vulcaniti basaltiche, denominati “Toari”. Nella valle di Marano la prevalente collocazione dei vigneti ad un'altitudine compresa fra i trecento ed i quattrocento metri s.l.m. implica forti escursioni termiche autunnali, ma produce vini di eleganti dai sentori di ciliegia e prugna secca, di elevata intensità aromatica e di buona acidità.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA D.O.C.

Sede Legale : Via Valle di Pruvignano, n. 4 - 37020 San Floriano

Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167

C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235 Sito web: www.consorziovalpolicella.it - E-mail : info@consorziovalpolicella.it

5) La Vallata di Negrar.

In questa vallata la parte pianeggiante, che inizia da una quota di circa 90 m. s.l.m., è caratterizzata da suoli argillo-limosi. La zona collinare delimita la vallata con le due dorsali, una ad est ed una ad ovest. E' una valle che offre vini eleganti, di grande struttura, sapidi e dall'ampio potenziale d'invecchiamento.

Usciamo ora dalla zona classica di produzione e prendiamo in esame la zona del "Valpolicella D.O.C." che, come già accennato, comprende la Valpantena, con le valli Squaranto e di Mezzane, e l'Est veronese, con le valli di Illasi e di Tramigna.

LA VALPANTENA

Questa vallata, che prende il nome dall'omonimo progno, si caratterizza per un'elevata biodiversità. Accanto alla vite troviamo le colture, sempre tradizionali, di ulivo e ciliegio che, oltre a migliorare la coltivazione della vite, rendono il paesaggio più vario. In quest'area la viticoltura si concentra nella fascia pedemontana e nelle piccole valli laterali moderatamente inclinate che ben si adattano alla coltivazione della vite. Il clima della Valpantena presenta notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. La prolungata esposizione giornaliera della valle al sole consente una maturazione delle uve anticipata ma anche ottima. Tutte caratteristiche, queste, che danno luogo a quelle note speziate e minerali che bene distinguono le sue uve da quelle delle altre vallate della Valpolicella. Ed è per questi motivi che all'interno della "Denominazione di Origine Controllata Valpolicella" è ufficialmente riconosciuto alla Valpantena lo status di vero e proprio "cru".

Vallata lunga e stretta, la Valsquaranto è caratterizzata anch'essa, come la Valpantena, da un progno principale con diverse diramazioni secondarie. Vi si riscontrano due tipi di paesaggio: a nord di Montorio e sulle colline limitrofe l'ambiente è secco e con scarsi corsi d'acqua superficiali, mentre la piana verso est, lungo le fosse Murara e Zenobria, è bagnata da canali e risorgive che rendono più verde e fertile la campagna. In quest'area la viticoltura è collinare (all'incirca all'80%) e le due tipologie di substrato più diffuse sono la Scaglia rossa ed il Biancone.

L'EST VERONESE, CON LE VALLI DI ILLASI E DI TRAMIGNA.

La Val d'Illasi è una delle maggiori vallate lessiniche, oltre che la più lunga. Il corso del torrente che la percorre la divide in una porzione orientale ed in una centro-occidentale. In questa zona i Lessini costituiscono un altipiano caratterizzato da una debole inclinazione verso meridione con una pendenza media dal 2% fino al 4% con frequenti terrazzi.

In Val d'Illasi e nella vicina e parallela Val Tramigna (che è la più orientale fra quelle in cui si produce il Valpolicella D.O.C.), prevalgono i suoli carbonatici. I vini sono di colore intenso, hanno una buona struttura ed una certa morbidezza, qualità accompagnate da forti e persistenti sensazioni speziate, di fragola e di frutti di bosco.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA D.O.C.

Sede Legale : Via Valle di Pruvignano, n. 4 - 37020 San Floriano

Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167

C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235 Sito web: www.consorziovalpolicella.it - E - mail : info@consorziovalpolicella.it