



CONSORZIO TUTELA VINI VALPOLICELLA  
FONDATA NEL 1970

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Il Recioto è il fulcro della storia e della tradizione della Valpolicella. Come l'Amarone è un vino di grande struttura e buona alcolicità, con residui zuccherini tali da renderlo dolce o amabile.

L'appassimento delle uve che generalmente è condotto in locali (fruttaia) ubicati in collina per le migliori condizioni metereologiche, si protrae dopo la vendemmia per un periodo variabile dai 100 ai 120 giorni: l'effetto più appariscente si manifesta con l'essiccamento dell'uva e il conseguente aumento del contenuto zuccherino e degli estratti.

Tale concentrazione è solamente uno dei tanti fenomeni che coinvolgono la composizione dell'acino; in realtà durante l'appassimento si verifica un intenso metabolismo a carico dei principali costituenti dell'uva.

In particolare vengono metabolizzati parte degli zuccheri, in prevalenza il glucosio, con modificazione del rapporto Glucosio/Fruuttosio, l'acido malico viene fortemente respirato con riequilibrio quindi dell'acidità del futuro vino, parte delle proteine vengono demolite con formazione di aminoacidi. Questi metabolismi sono assai simili per le diverse cultivar (Corvina, Rondinella). Di particolare interesse sono inoltre le modificazioni che intervengono nel corso della surmaturazione a carico delle sostanze fenoliche.

Alcune ricerche hanno dimostrato che le frazioni fenoliche delle cultivar Corvina si modificano nel corso della surmaturazione in maniera qualitativamente e quantitativamente diversa rispetto alla Rondinella.

Infatti, nel corso dell'appassimento il valore delle frazioni fenoliche monomere e quelle a più basso peso molecolare, antociani compresi, resta praticamente immutato nella Corvina, mentre può decrementare fino al 30% nella Rondinella; l'uva Corvina pertanto, dopo l'appassimento, presenta una composizione fenolica più consona all'elaborazione di grandi vini rossi da invecchiamento.

Certamente la surmaturazione mediante appassimento in fruttaia porta ad una sostanziale modificazione anche alle note organolettiche, che congiuntamente alle peculiarità delle uve della Valpolicella (Corvina in particolare), conferisce al futuro vino caratteristiche uniche e irripetibili.

Le uve appassite vengono inoltre utilizzate per la tecnica del "ripasso"; questa pratica tradizionale può essere effettuata con due modalità ben distinte: mediante macerazione delle vinacce fermentate di uve appassite da cui è stato ottenuto il Recioto con un'aliquota di vino valpolicella oppure il rigoverno del vino Valpolicella con uve appassite.

Le tecniche del "ripasso" sono generalmente utilizzate per l'elaborazione del Valpolicella Superiore; anche questo vino quindi si avvale, seppur limitatamente e con modalità diverse rispetto al Recioto e all'Amarone, del processo di appassimento in fruttaia delle uve.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Sede Legale : Via Valle di Pruviniario, n. 4 - 37020 San Floriano (Verona)  
Sede Operativa : Via Valpolicella, 57 - 37029 San Pietro in Cariano (Verona) Italia - Tel. 045-7703194 Fax. 045-7703167  
C.F. 00648430239 P.IVA. 02202330235  
Sito web: [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it) - E - mail : [info@consorziovalpolicella.it](mailto:info@consorziovalpolicella.it)



Nel corso dell'appassimento può verificarsi lo sviluppo di Botrytis cinerea in grado di danneggiare seriamente lo stato qualitativo delle uve; la presenza di questo parassita in forma larvata (muffa nobile) non sembra, alla luce dei risultati di alcune recenti esperienze, svolgere un ruolo positivo di rilievo sull'apprezzamento sensoriale dei Reciotti e degli Amaroni.

Certamente lo sviluppo di Botrytis cinerea è spesso incontrollabile, soprattutto in condizioni di elevata umidità relativa dell'ambiente, ed è la causa dell'insuccesso dell'appassimento. Per questo motivo vengono destinate all'appassimento solo le uve aventi uno stato sanitario ineccepibile e raccolte selezionate con particolare cura ad opera di personale specializzato.

È sempre utile, in ogni modo, che, anche quelle del Recioto, vengano riesaminate all'atto della pigiatura, dopo l'appassimento, per eliminare i grappoli che si sono ammuffiti durante la loro conservazione.

E bene segnalare che le uve destinate alla preparazione del Recioto provengono dalle varietà Corvina, Rondinella e Corvinone. Di queste cultivar si scelgono i grappoli spargoli e maturi (recie). Il nome di «Recioto» deriva infatti da quello dialettale di «recie» che ha un riferimento latino alquanto significativo (recis = grappolo). Un tempo, molto più che ai nostri giorni, si utilizzavano le ali dei grappoli (anche queste chiamate «recie», orecchie, per la loro posizione laterale) o le punte dei grappoli stessi.

Attualmente le uve vengono ancora appassite, almeno in parte, su gratteggi di canna palustre sostenuti da particolari impalcature. Si è però molto diffuso il sistema, più comodo ed economico anche se meno razionale, di conservarle in piccole cassette sovrapponibili costruite con listelli di legno o di plastica (plateaux). In disuso, o molto meno adottato è l'antico sistema di appendere i grappoli singolarmente, mediante uncini, a travi o a corde disposte orizzontalmente o verticalmente.

Un tempo i grappoli si sospendevano «rivoltati» cioè appesi con la punta anziché con il peduncolo. In questo modo gli acini che si distanziavano sensibilmente usufruivano di maggiore arieggiamento e potevano così appassire nelle migliori condizioni. Tale usanza è ricordata da Cassiodoro (VI secolo) il quale nella sua famosa lettera ai Possessori Veronesi scriveva: «Scelta l'uva nell'autunno dalle domestiche pergole, sospendesi rivoltata...».

I fruttai devono trovar posto in luoghi ben arieggiati ed asciutti. Si preferiscono località collinari, lontani dalle nebbie di fondovalle, e ambienti sopraelevati (granai e soffitte) con adatti serramenti.

Le temperature miti (sui 15-20°C) e le umidità relative piuttosto basse (65-70%) favoriscono l'appassimento e giocano un ruolo di primaria importanza soprattutto nelle prime fasi di questo processo. In molti casi 50-60 giorni, in condizioni ottimali e con uve ben mature, sono sufficienti per avere un buon appassimento. In altri casi invece il soggiorno delle uve in fruttai può arrivare a 100-120 giorni e più.

Il calo ponderale dell'uva alla fine dell'appassimento si aggira dal 30 al 35%. Recentemente sono state anche proposte delle particolari attrezzature per ottenere, negli stessi fruttai o in adatte celle mobili, un idoneo condizionamento della temperatura e dell'umidità.

#### CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA