

20  
23



VALPOLICELLA  
*Annual*  
REPORT

# INDICE

<b>LE ORIGINI DEL CONSORZIO</b>	<b>4</b>
<hr/>	
<b>1 IL TERROIR</b>	<b>5</b>
<hr/>	
1.1 <i>Mappa fisica</i>	5
1.2 <i>Mappa altimetrica del modello di elevazione digitale con riferimento alle vallate</i>	5
1.3 <i>Mappa disposizione vigneti DOC Valpolicella</i>	6
1.4 <i>Carta dei suoli dell'area DOC Valpolicella</i>	6
1.5 <i>Sistemi di allevamento</i>	7
1.6 <i>Sintesi andamento annata viticola 2022 in Valpolicella</i>	8
1.6.1 <i>Fenologia della vite</i>	8
1.6.2 <i>Andamento metereologico e fitosanitario</i>	8
1.6.3 <i>Maturazione delle uve</i>	13
<b>2 LA PRODUZIONE</b>	<b>14</b>
<hr/>	
2.1 <i>Il vigneto Valpolicella</i>	14
2.1.1 <i>Trend superfici rivendicate 1972-2022</i>	14
2.1.2 <i>Superfici rivendicate 2022 divise per comune</i>	15
2.1.3 <i>Superfici rivendicate 2022 divise per sottozona</i>	16
2.1.4 <i>Superfici rivendicate 2022 divise per varietà</i>	16
2.2 <i>La produzione di uva</i>	17
2.2.1 <i>Trend uva totale e a riposo 1972-2022</i>	17
2.2.2 <i>Ripartizione produzione uva 1982-2022 (un anno per decade)</i>	18
2.2.3 <i>Confronto superficie e produzione uva 2013-2022</i>	18
2.3 <i>Produzione vino</i>	19
2.3.1 <i>Trend imbottigliamento 2005-2022</i>	19
2.3.2 <i>Segmentazione filiera Valpolicella 2021</i>	20
2.3.3 <i>Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2021 con dettaglio per denominazione</i>	21
<b>3 I NUMERI</b>	<b>23</b>
<hr/>	
3.1 <i>Le denominazioni della Valpolicella</i>	23
3.2 <i>I players</i>	24
<b>4 I MERCATI</b>	<b>25</b>
<hr/>	
4.1 <i>Valore e Volumi d'affari 2022</i>	25
<b>5 LA TUTELA</b>	<b>27</b>
<hr/>	
5.1 <i>Casi e situazioni oggetto di tutela</i>	27
5.2 <i>Attività legale e vigilanza di mercato</i>	28
5.3 <i>Anticontraffazione</i>	29

<b>6</b>	<b>LA PROMOZIONE</b>	<b>30</b>
6.1	<i>Storico Fiere ed Eventi 2018/2019/2020/2021/2022</i>	30
6.2	<i>Rassegna Stampa 2020/2021/oggi</i>	30
6.3	<i>Digital &amp; Social, numero e crescita followers dal 2021 ad oggi</i>	31
6.4	<i>Newsletter promozionali e tecniche</i>	32
6.5	<i>Anteprima Amarone</i>	33
<b>7</b>	<b>LA CERTIFICAZIONE SQNPI</b>	<b>35</b>
7.1	<i>Mission</i>	35
7.3	<i>Protocollo e procedure di controllo</i>	35
7.4	<i>Evoluzione</i>	36
<b>8</b>	<b>IL VALPOLICELLA EDUCATION PROGRAM (VEP)</b>	<b>37</b>
8.1	<i>Presentazione del progetto</i>	37
8.2	<i>Struttura ed edizioni</i>	37
8.3	<i>Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist</i>	38
8.4	<i>New project: VEP Worldwide</i>	38

# 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 questa immagine d'archivio, l'invito ai soci dell'1 marzo 1926 per la partecipazione alla Mostra di Vini Veronesi presso la Fiera di Verona (Fig. 1).

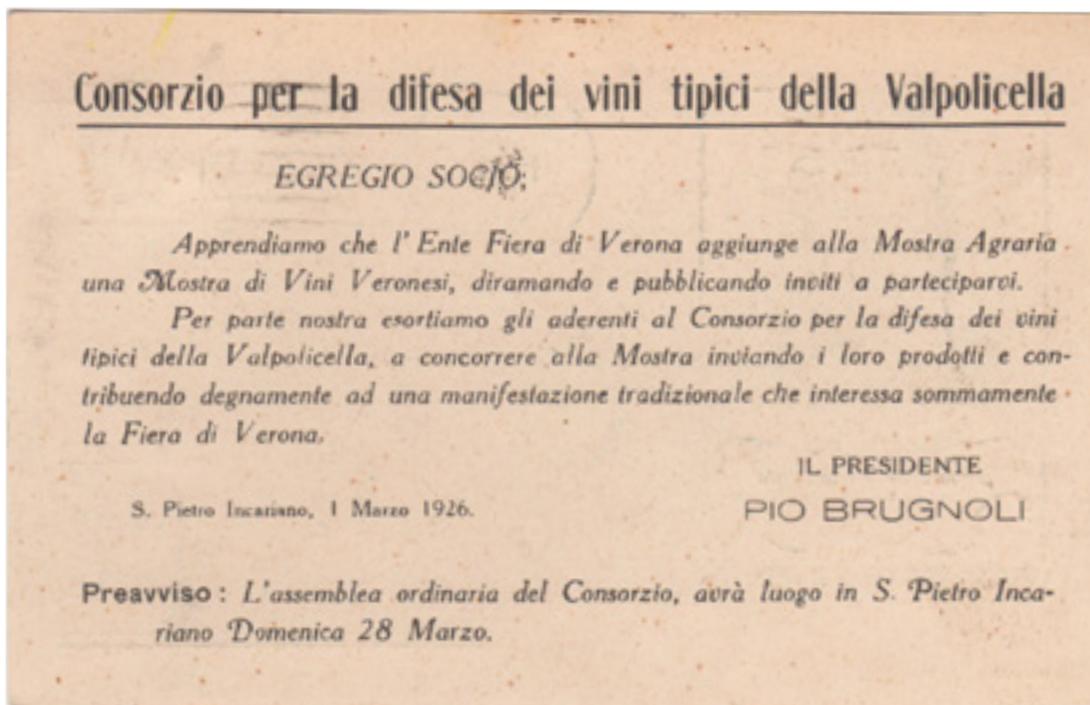


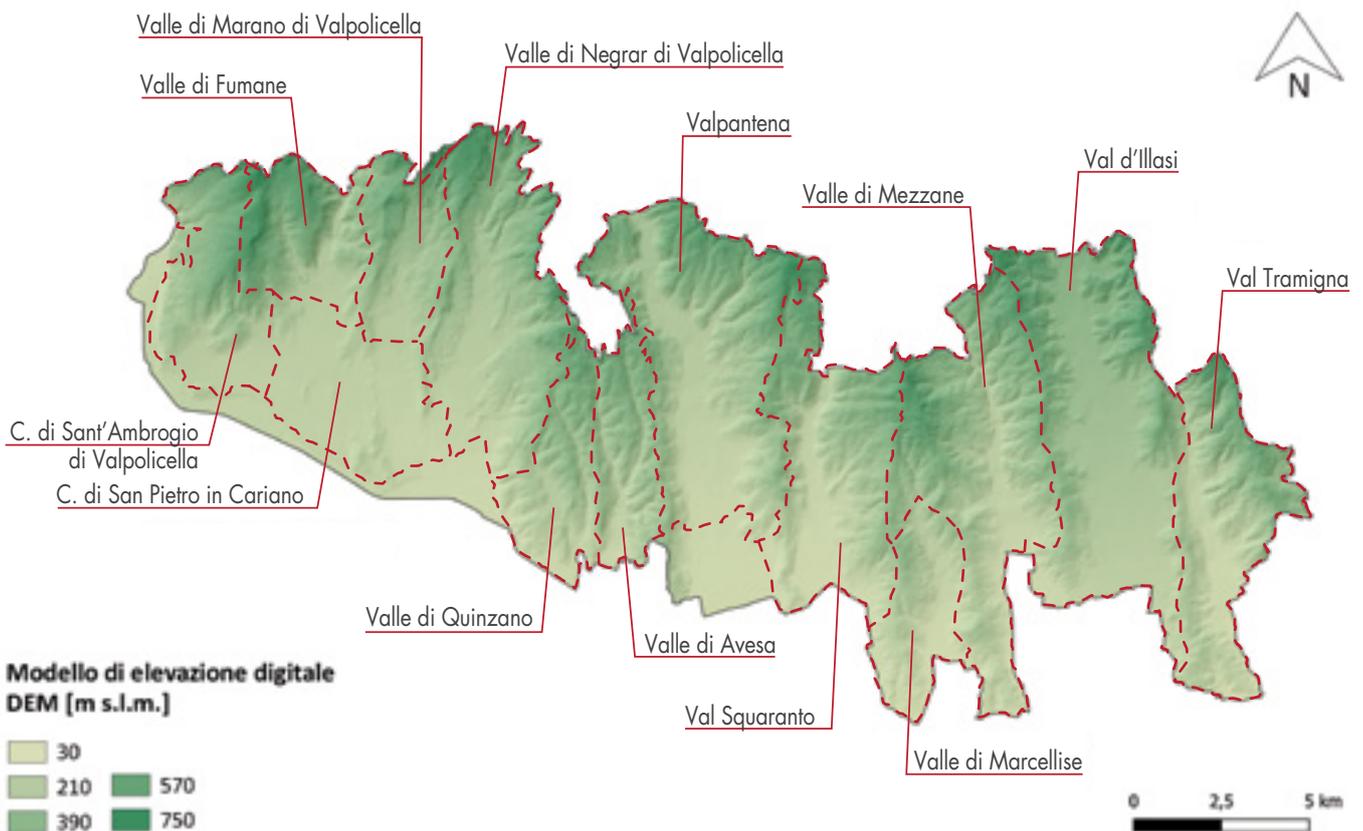
Fig. 1 > Invito ai soci per la partecipazione alla Mostra di Vini Veronesi presso la Fiera di Verona (1 marzo 1926). Si ringrazia Cantine Marchesi Fumanelli.

# 1 - IL TERROIR

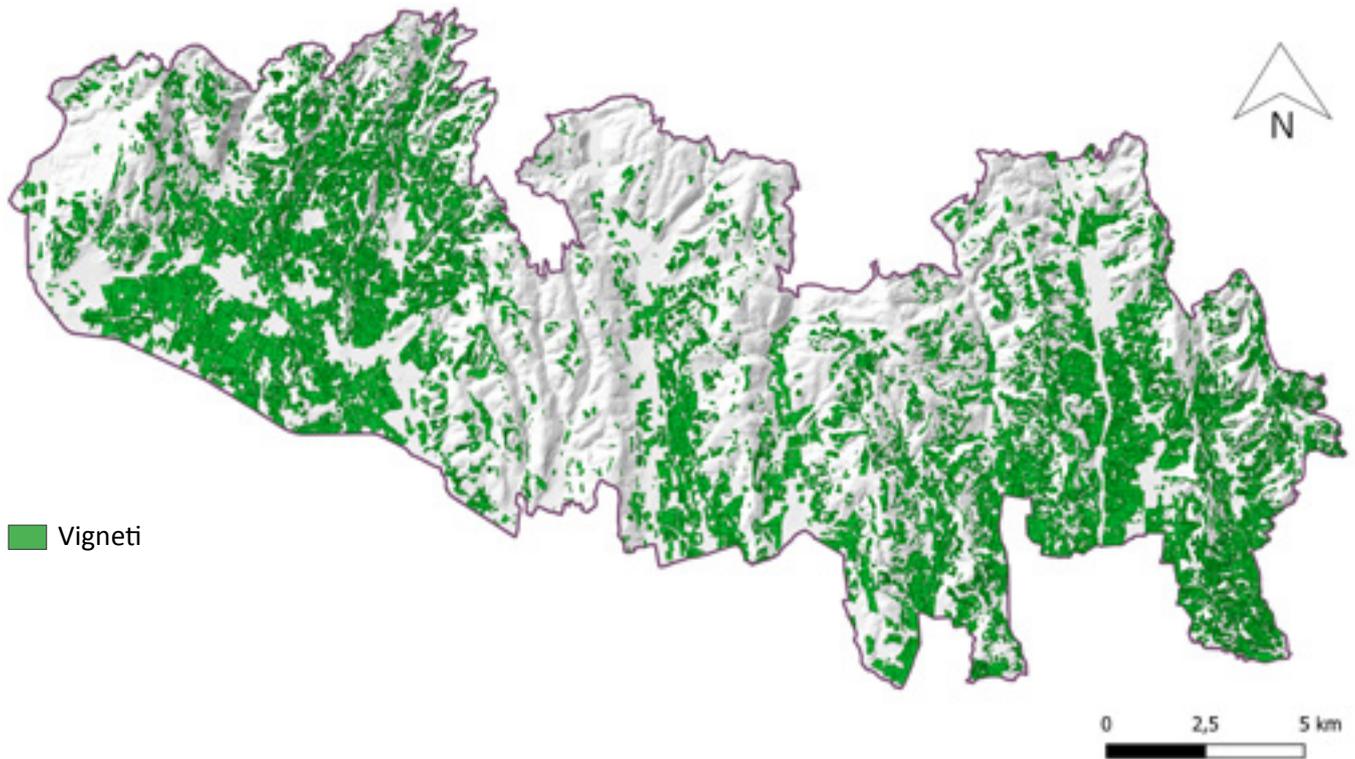
## 1.1 Mappa fisica



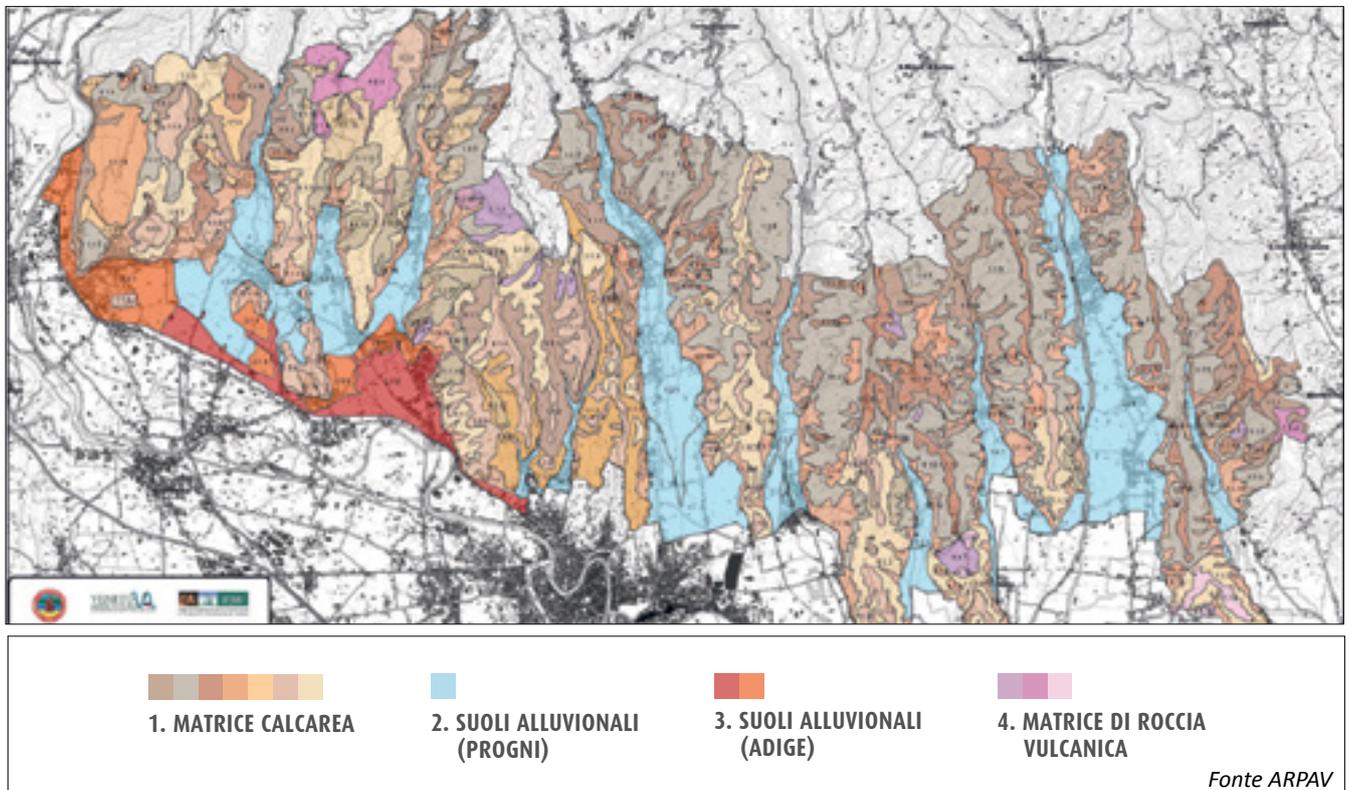
## 1.2 Mappa altimetrica del modello di elevazione digitale con riferimento alle vallate



### 1.3 Mappa disposizione vigneti DOC Valpolicella



### 1.4 Carta dei suoli dell'area DOC Valpolicella



## 1.5 Sistemi di allevamento

La Pergola (Fig. 2) ha più di 2.000 anni di storia ed è la forma d'allevamento tradizionale della Valpolicella. La chioma protegge i grappoli dal sole, mentre l'altezza evita i possibili danni di brina e umidità garantendo comunque una buona escursione termica giornaliera.

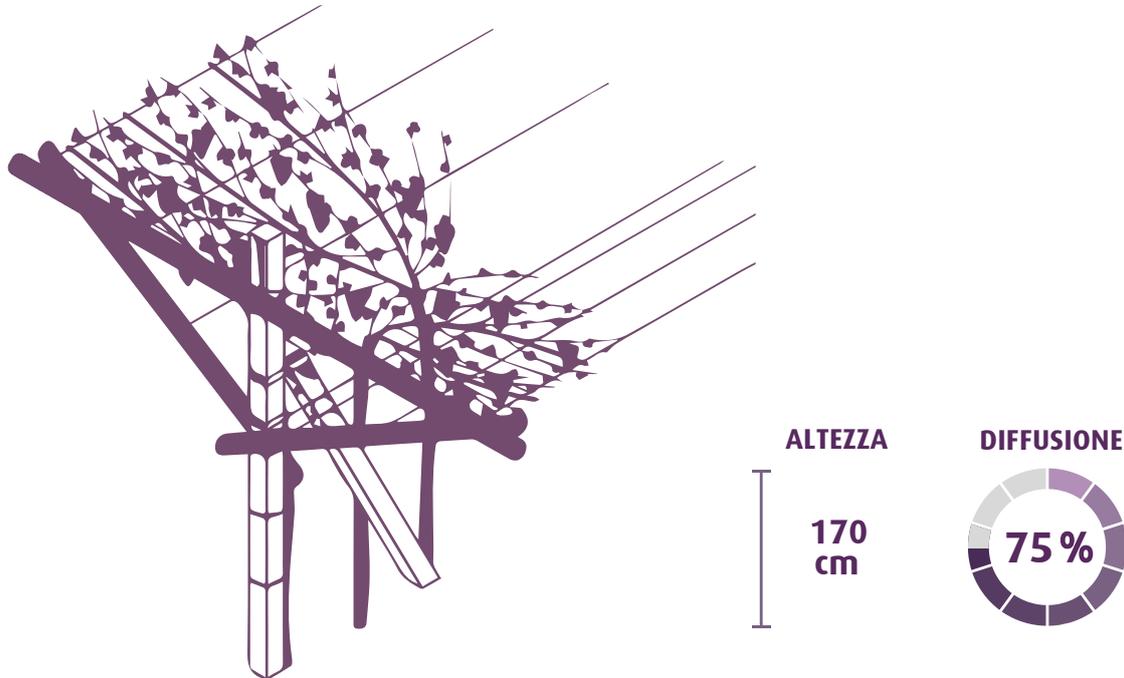


Fig. 2 > Sistema d'allevamento Pergola.

Il Guyot (Fig. 3) fu introdotto in Valpolicella attorno al 1870. Durante gli anni questo sistema d'allevamento è stato adattato alle esigenze delle varietà autoctone, ad esempio allevando il capo a frutto ad un'altezza maggiore rispetto alla norma.

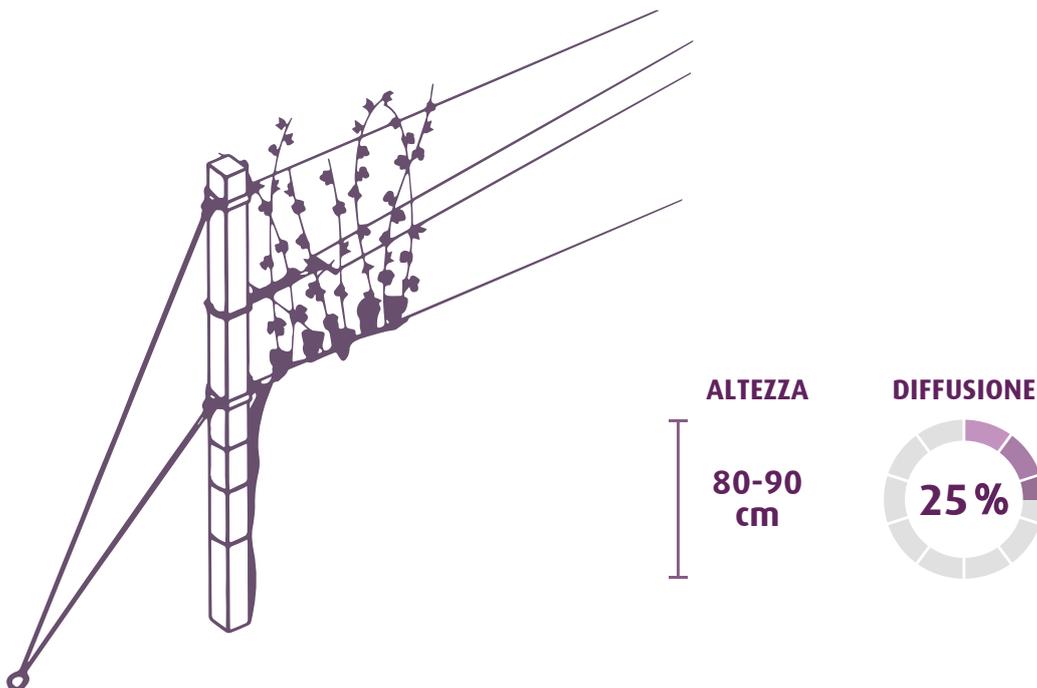


Fig. 3 > Sistema d'allevamento Guyot.

## 1.6 Sintesi andamento annata viticola 2022 in Valpolicella

### 1.6.1 Fenologia della vite

Nel grafico sottostante (Fig. 4) sono riportate le date delle fasi fenologiche di germogliamento, fioritura, invaiatura ed inizio vendemmia relative alle ultime quattro annate, a confronto con la media storica. Si può osservare come la data di germogliamento sia in leggero ritardo rispetto la media storica mentre la fioritura è risultata perfettamente in linea rispetto alla media. Con il progredire della stagione, la fenologia ha subito una accelerazione spostando la fase di invaiatura nell'ultima decade di luglio, in anticipo di circa due settimane rispetto alla media storica. La vendemmia è iniziata mediamente intorno al 5 settembre, manifestando tuttavia una naturale disomogeneità fra le varie zone della denominazione e una marcata precocità di maturazione rispetto alla media storica.

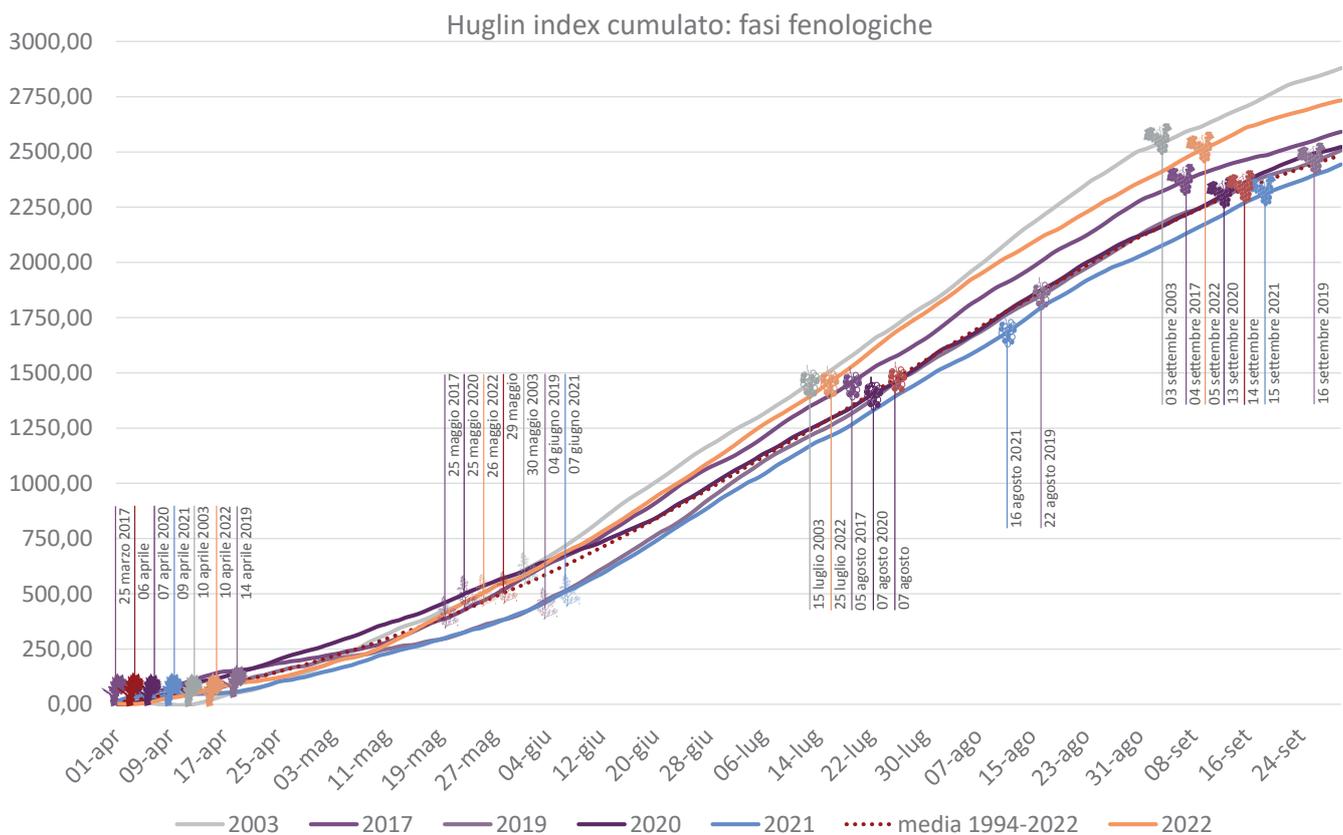


Fig. 4 > Huglin index cumulado 2017-2022 con particolare riferimento alle principali fasi fenologiche.

### 1.6.2 Andamento meteorologico e fitosanitario

Come si evince dal Grafico 1 delle temperature medie mensili (Fig. 5), riferito alla stazione Arpav di Illasi e S. Pietro in Cariano, l'annata 2022 verrà ricordata per i caldi mesi di maggio, giugno e luglio correlati a ridotte precipitazioni cumulate. Per tutti i mesi estivi le temperature medie si sono sempre assestate al di sopra della media stagionale. Solamente per i mesi di marzo e aprile, prima del germogliamento, le temperature sono state leggermente inferiori alla media.

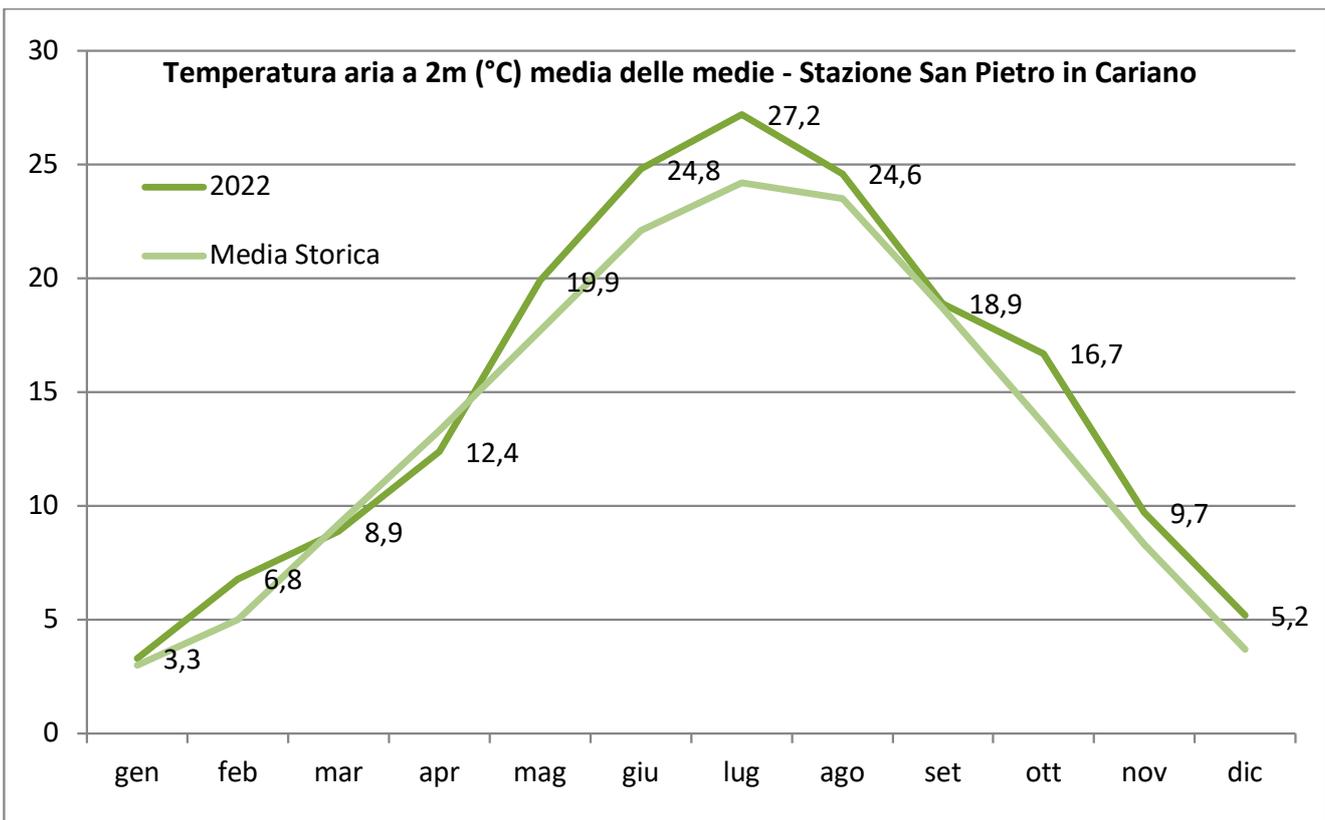
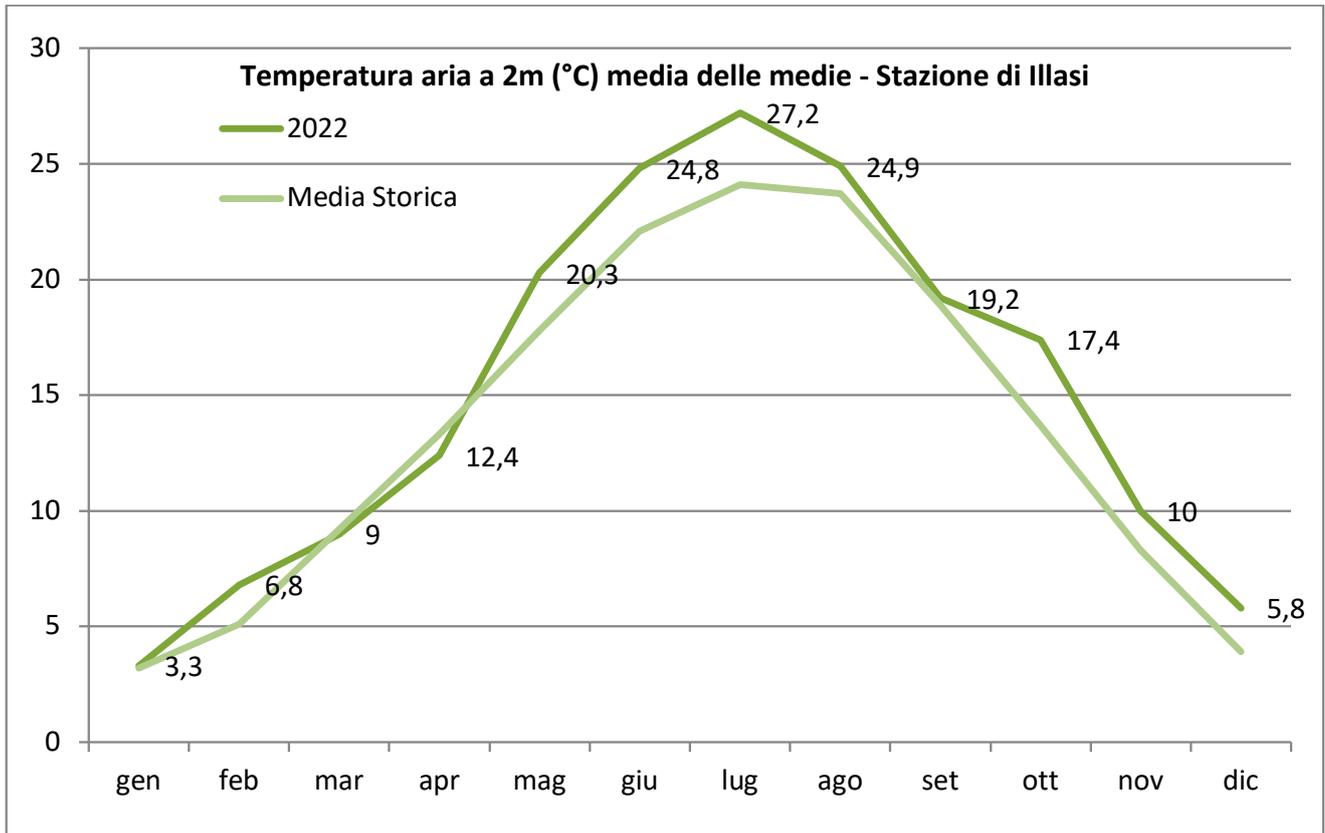


Fig. 5 > Temperatura media mensile – Illasi e San Pietro in Cariano [°C] | Fonte ARPAV Centro Meteorologico di Teolo.

Anche per quanto riguarda la piovosità della annata 2022 viene confermato l'andamento anomalo con significative differenze rispetto la media storica della somma mensile delle piovosità – Grafico 2 (Fig. 6). Da segnalare che per i mesi da gennaio a luglio le piovosità sono state sempre al di sotto della media, con un deficit pluviometrico del 60%. Le precipitazioni cumulate da gennaio a luglio sono state di 190 mm contro i 450 della media. Tale condizione, associata alle alte temperature, ha generato stress idrico severo in alcuni vigneti della

denominazione. Gli eventi atmosferici di maggior intensità si sono verificati nei mesi di agosto e settembre durante i quali si sono verificati anche fenomeni grandinigeni localizzati ad intensità variabile.

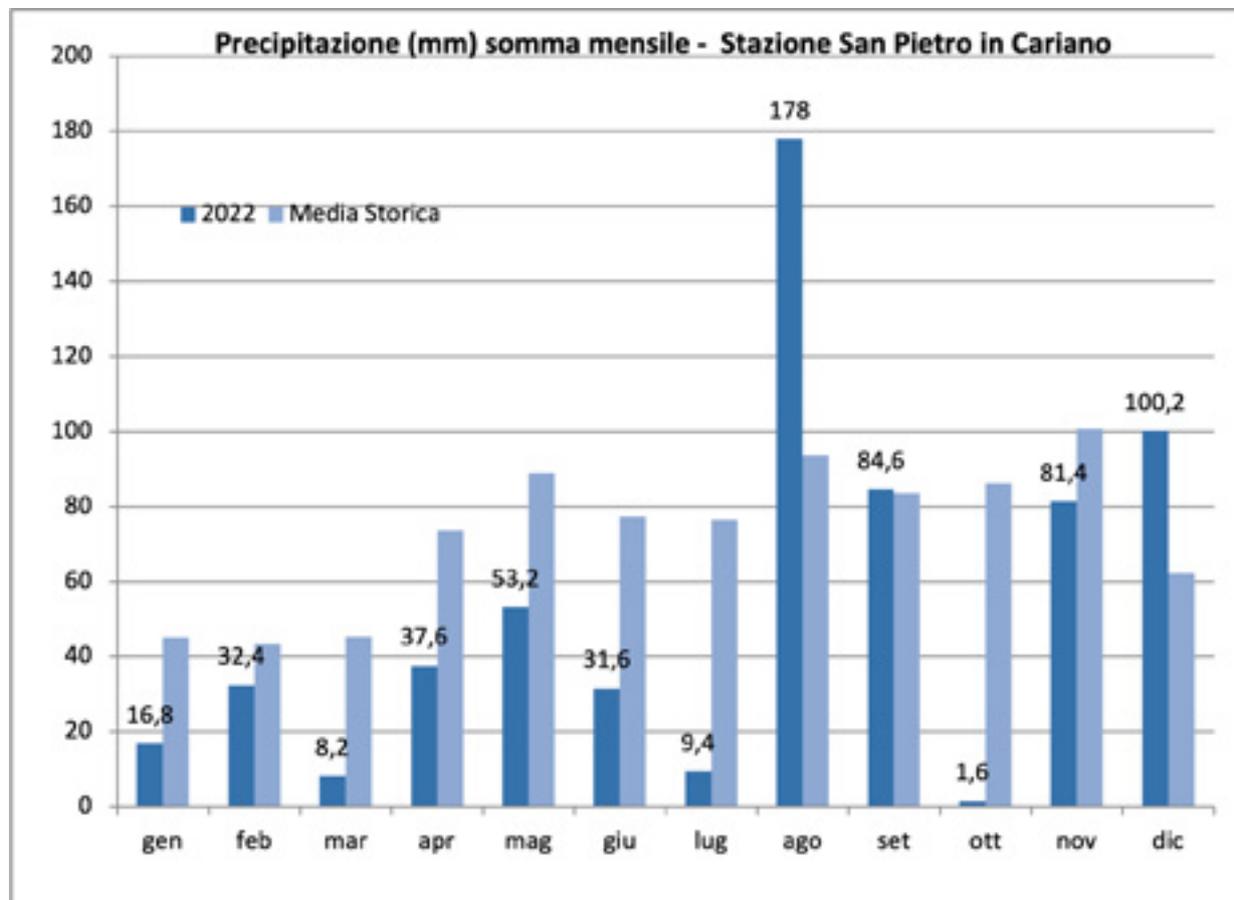
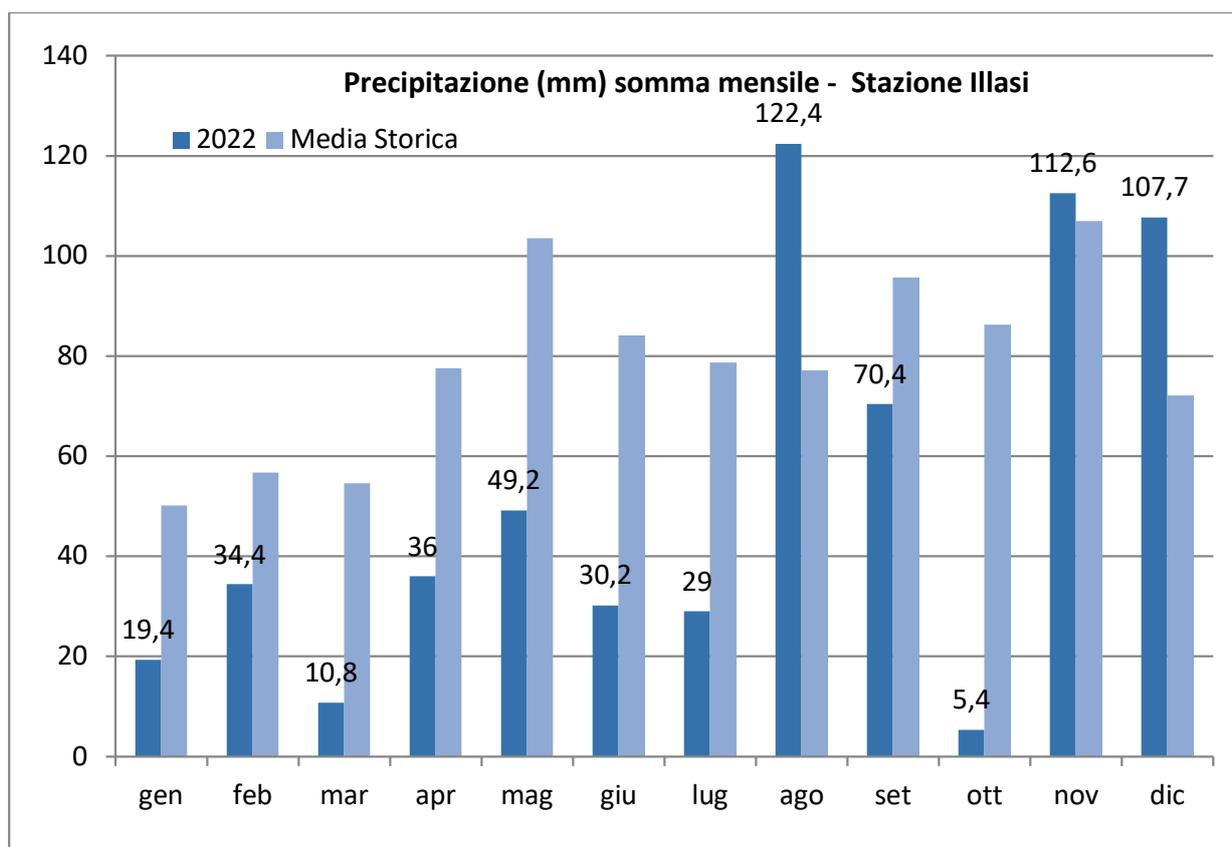


Fig. 6 > Piovosità - Illasi e San Pietro in Cariano [mm] | Fonte ARPAV Centro Meteorologico di Teolo.

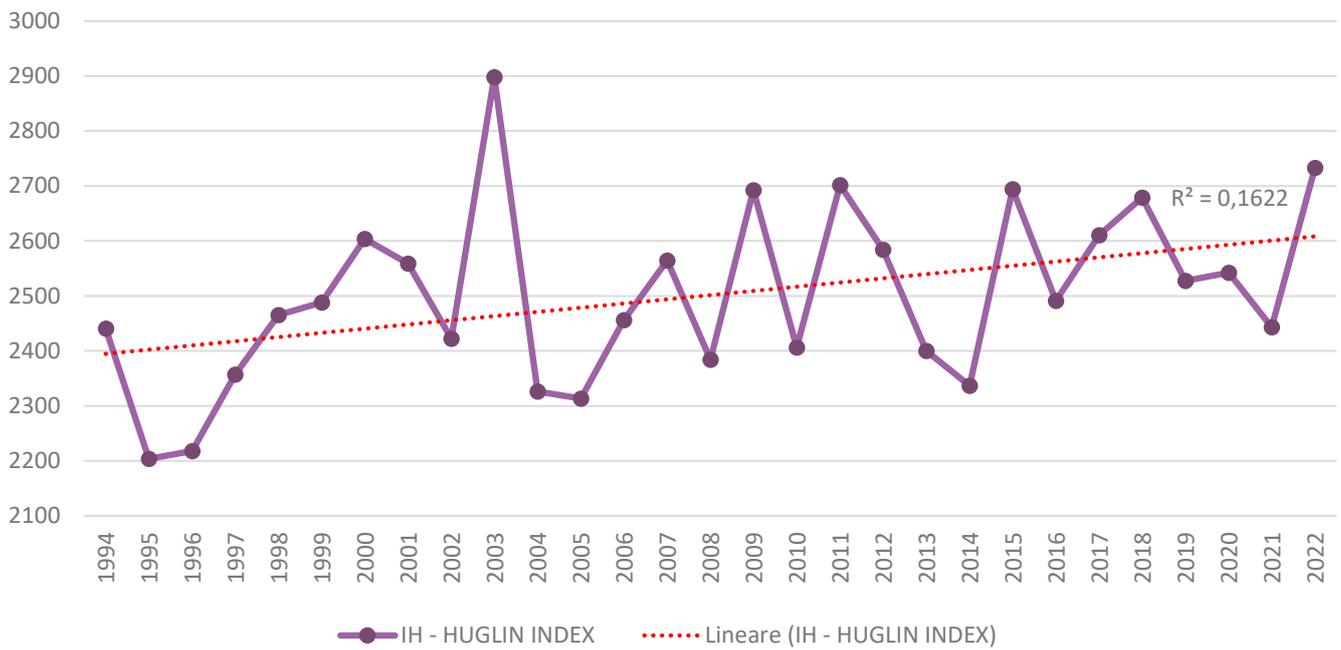


Fig. 7 > Huglin index - San Pietro in Cariano 1994-2022 | Fonte ARPAV.

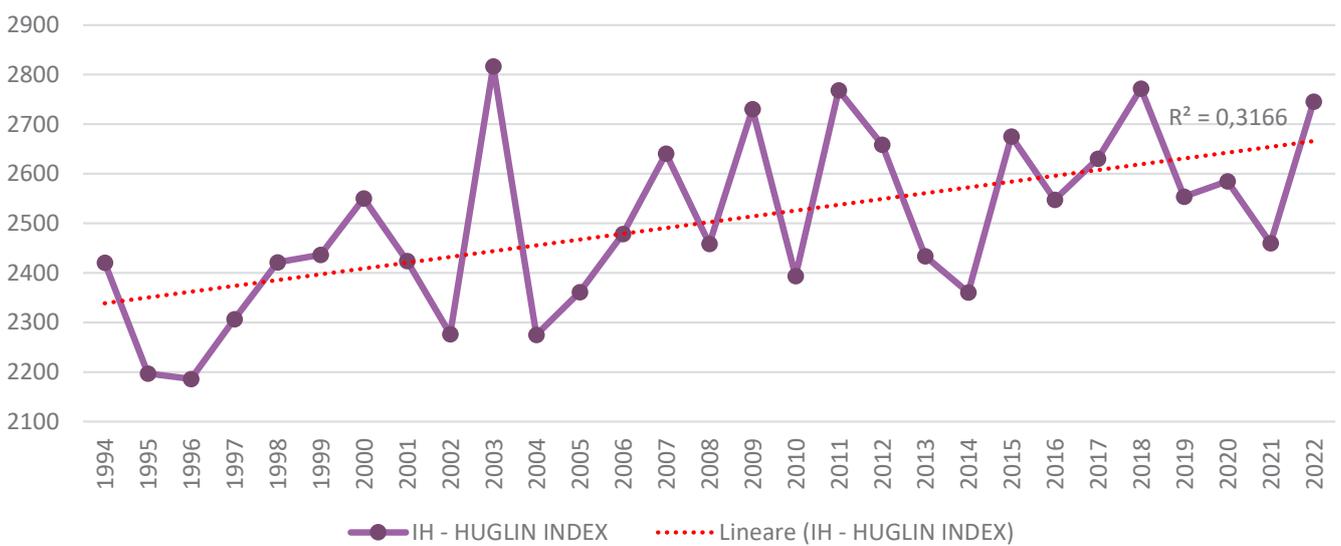


Fig. 8 > Huglin index - Illasi 1994-2022 | Fonte ARPAV.

La tabella seguente schematizza l'andamento climatico della stagione viticola 2022, con il dettaglio di ogni mese, tenendo conto dell'intero areale della Valpolicella (Fig. 9).

Mese	Andamento Climatico
<b>APRILE</b>	Temperature di poco al di sotto delle medie stagionali. Piovosità scarse di circa 38 mm e 6 giorni di pioggia per la stazione di San Pietro in C. Il germogliamento è avvenuto al termine della prima decade di aprile, risultando posticipato rispetto la media, comunque, discretamente omogeneo sia all'interno del vigneto che per la medesima pianta.
<b>MAGGIO</b>	Piovosità ancora sotto la media del periodo con circa 50 mm cumulati e 6 giorni piovosi. Le temperature medie registrate sono superiori alla media di circa 2 °C (20,3 °C per la stazione di Illasi). Tale incremento termico avvenuto nella seconda decade del mese ha permesso uno sviluppo fenologico ulteriormente accelerato riportando la fioritura allineata alla media.
<b>GIUGNO</b>	Mese ancora molto caldo con 2,7°C sopra la media, secondo solo al 2003. Media delle temperature massime di 30,8°C. Inoltre, sono stati registrati solamente 4 giornate di pioggia con 30 mm caduti in totale. Solamente nell'ultima decade di giugno sono comparsi i primi segnali di stress idrico specie su terreni sciolti e ricchi di scheletro e nei giovani impianti.
<b>LUGLIO</b>	Piogge cumulate mensili praticamente assenti nella zona più a Ovest della denominazione (San Pietro in C – 9,4 mm cumulati) e leggermente superiori ad Est (Illasi – 29 mm cumulati). Temperature di gran lunga superiori alle medie del periodo di ben 3,0°C toccando per diversi giorni massime superiori a 35°C. Il mese di luglio risulta essere il più caldo dal 1991 (Fonte Arpav) superando anche il 2003. Proseguono le manifestazioni di stress idrico e scottature in diversi vigneti della denominazione. Inviaitura nell'ultima decade del mese in anticipo di circa due settimane rispetto la media storica.
<b>AGOSTO</b>	Mese caratterizzato da piovosità superiori alla media del periodo con precipitazioni cumulate di circa 122 mm per Illasi e 178 mm per San Pietro in C. per l'intero mese permettendo una ripresa dei vigneti in stress idrico. Purtroppo, in alcune zone circoscritte si sono verificati eventi grandinigeni a danno contenuto. Le temperature si sono allineate alle medie del periodo mantenendosi comunque di circa un grado sopra la media.
<b>SETTEMBRE</b>	Mese nel complesso con piovosità e temperature nella media stagionale. Si sono verificati degli eventi grandinigeni di intensità variabile nella prima decade di settembre interessando in modo disomogeneo la denominazione. Vendemmia in anticipo di una decina di giorni rispetto alla media.

**Fig. 9 > Andamento climatico della stagione viticola 2022.**

Dal punto di vista fitosanitario l'annata 2022 è stata ben gestita e nel complesso i patogeni principali non hanno posto particolare pressione. In particolar modo la *Peronospora (Plasmopara viticola)*, grazie all'andamento siccitoso e alla assenza di precipitazioni ha fatto la sua prima comparsa nel mese di agosto interessando qualche femminella necessitando comunque di interventi precisi nelle fasi più critiche della stagione. Per quanto riguarda l'oidio (*Erysiphe necator*) ha dato filo da torcere nelle fasi in cui la vite è più suscettibile – grano di pepe, aiutato anche dall'andamento meteorologico. In alcuni casi circoscritti e in zone particolarmente soggette e cultivar sensibili ha fatto registrare modeste intensità di danno. Sono state registrate basse presenze di Botrite (*Botrytis cinerea*) e di sviluppo di marciumi grazie dovuti alle precipitazioni di agosto e settembre che in alcuni casi circoscritti hanno determinato delle fessurazioni degli acini.

Per quanto riguarda i fitofagi principali come Tignoletta, Tignola e cocciniglie si è assistito ad uno sviluppo particolarmente rallentato ed inibito replicando l'andamento del 2021 probabilmente a seguito di una tendenza meteorologica altalenante. Per quanto riguarda il cicadellide *Erasmoneura (=Erythroneura)* vulnerata è stato sempre efficacemente gestito tranne in alcuni sporadici casi. Da segnalare, un calo di catture di *Scaphoideus titanus*, vettore del fitoplasma della flavescenza dorata – FD. In aumento, seppur in modo molto contenuto, le segnalazioni di manifestazioni di fitoplasmosi ascrivibili a giallumi della vite anche su varietà a bacca rossa notoriamente meno suscettibili.

Chiaramente, per l'annata 2022, l'aspetto più complicato in vigneto è stata la gestione idrica. Dal punto di vista agronomico sono stati diversi i vigneti che hanno manifestato stress idrico, in particolare giovani impianti e vigneti su terreni sciolti. Tuttavia, grazie alle piogge di agosto buona parte di questi vigneti sono stati in grado di recuperare un buono stato fisiologico produttivo.

### 1.6.3 Maturazione delle uve

Come di consueto sono stati effettuati campionamenti su varietà Corvina in vigneti campione di seguito indicati nell'immagine (Fig. 10) e rappresentativi di diverse aree, altitudini, esposizioni e forme di allevamento. Stando alle analisi effettuate sulle uve emerge anche quest'anno una certa difformità dello stato di maturazione a seconda delle zone prese in esame.

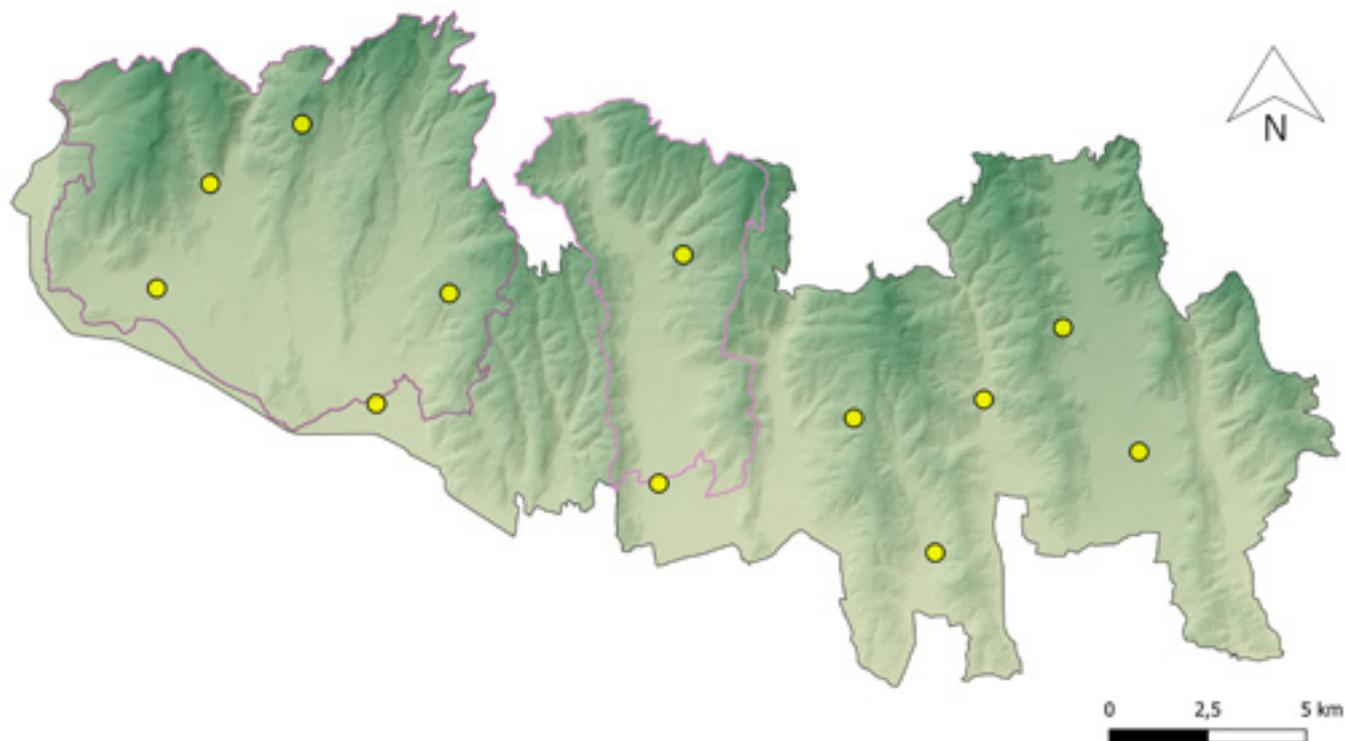


Fig. 10 > Punti di campionamento, varietà Corvina - annata 2022.

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 1 in alta collina. Dato l'andamento fenologico in forte anticipo rispetto alla consuetudine, i campionamenti sono iniziati prima (17 agosto).

Uno dei principali parametri presi in esame è il grado zuccherino, già mediamente più elevato degli anni precedenti con medie sulle 12 stazioni pari a 16.04 °BABO al 24 agosto e 18.05 °BABO al 31 agosto, e tale situazione indica in molti vigneti dell'areale Valpolicella il raggiungimento dei requisiti minimi dettati dal Disciplinare. L'acidità totale ha fatto riscontrare una certa diversità a seconda delle zone di prelievo, con valori ovviamente più alti in collina. Al 24 agosto sono stati rilevati valori medi di 6.91 g/l, e 5.76 g/l al 31 agosto. Da segnalare tenori in Acido Malico significativamente più bassi degli anni precedenti, verosimilmente a causa della maturazione molto precoce.

Per quanto riguarda gli antociani, sono stati riscontrati valori buoni con una media al 31 agosto di 311 mg/l significativamente superiore a quella dello scorso anno. Rapportando questi valori con gli antociani estratti a pH 3,2 si può calcolare l'estraibilità, che mediamente non si discosta dalle annate precedenti con una media del 36%. Il peso medio acino rilevato al 31 agosto per la varietà Corvina è stato di 1.92 g, inferiore rispetto al 2021, talvolta correlandosi a fenomeni di disidratazione già iniziati direttamente in pianta. La data di inizio vendemmia si è collocata nella prima settimana di settembre, in anticipo rispetto alla media storica e in linea con l'annata 2017 che ha avuto un simile andamento.

## 2 - LA PRODUZIONE

### 2.1 Il vigneto Valpolicella

#### 2.1.1 Trend superfici rivendicate 1972-2022

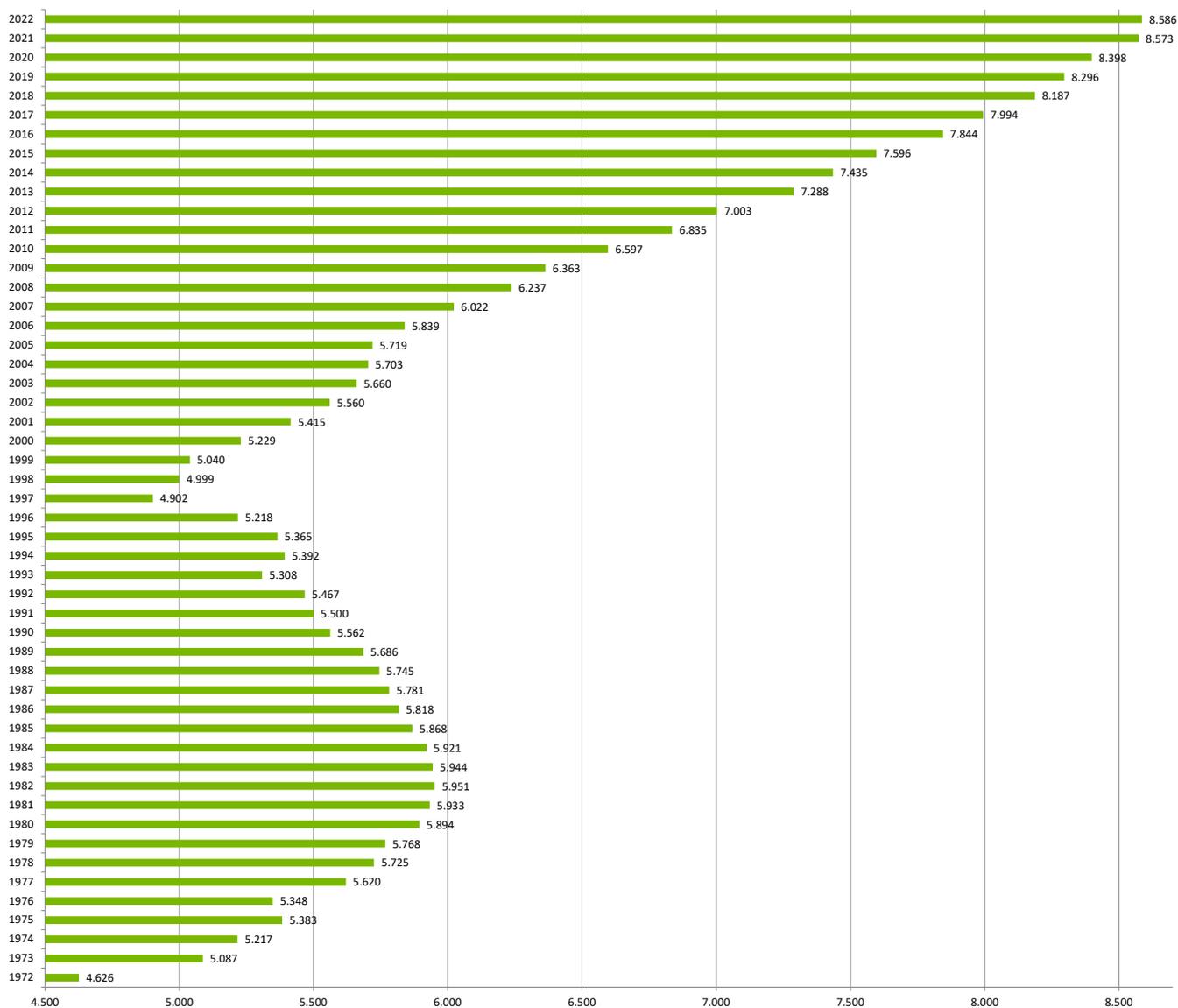
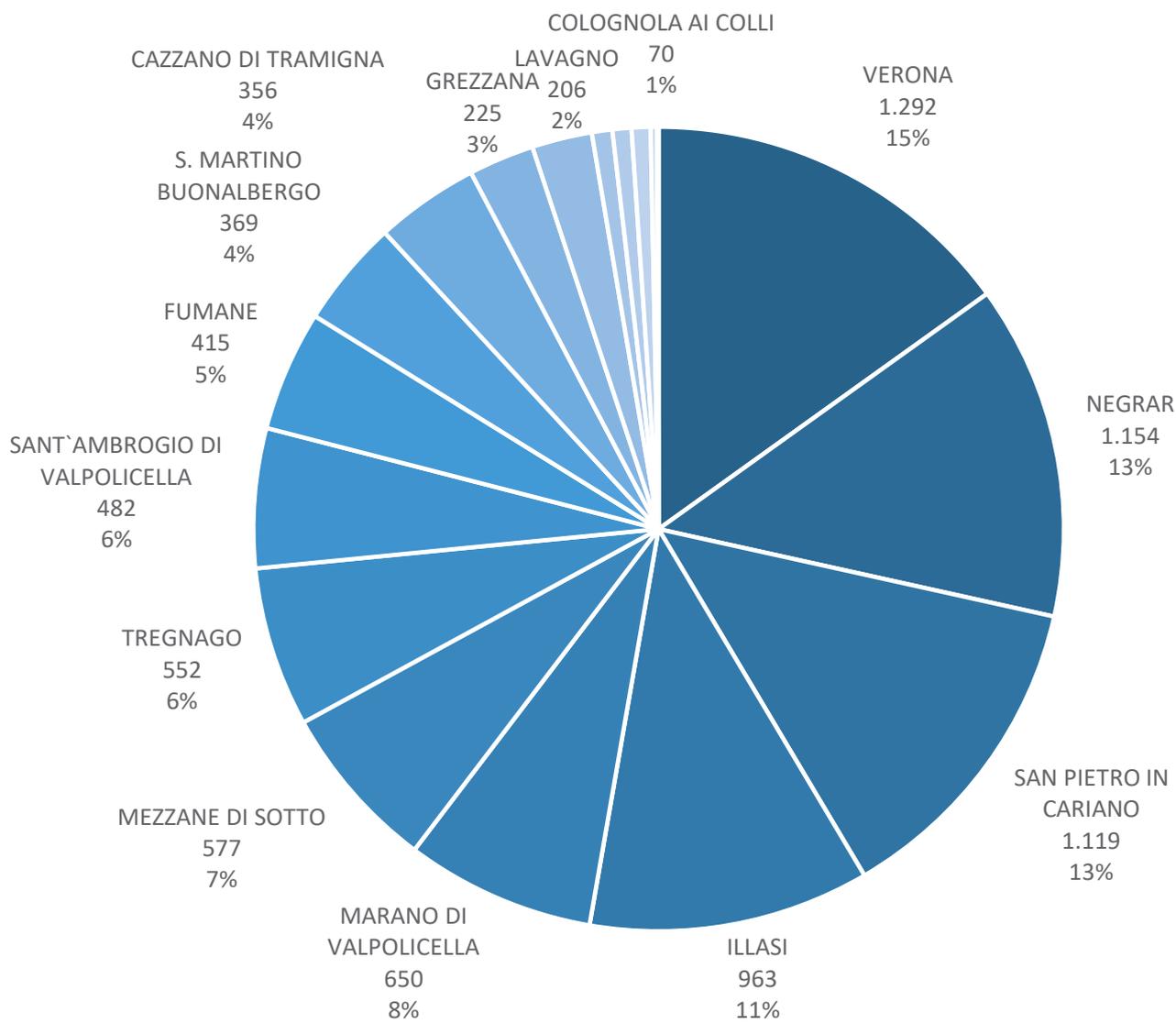


Fig. 11 > Ettari rivendicati in Valpolicella 1972-2022 | Fonte: Consorzio, Regione Veneto - AVEPA.

### 2.1.2 Superfici rivendicate 2022 divise per comune



Comune	Ettari Rivendicati 2022
VERONA	1.292
NEGRAR	1.154
SAN PIETRO IN CARIANO	1.119
ILLASI	963
MARANO DI VALPOLICELLA	650
MEZZANE DI SOTTO	577
TREGNAGO	552
SANT`AMBROGIO DI VALPOLICELLA	482
FUMANE	415
S. MARTINO BUONALBERGO	369
CAZZANO DI TRAMIGNA	356
GREZZANA	225
LAVAGNO	206
COLOGNOLA AI COLLI	70
PESCANTINA	65
MONTECCHIA DI CROSARA	64
DOLCE`	22
SAN MAURO DI SALINE	6
<b>TOTALE</b>	<b>8.586</b>

Fig. 12 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2022 divisi per Comune | Fonte: Regione Veneto – Schedario Viticolo - AVEPA.

### 2.1.3 Superfici rivendicate 2022 divise per sottozona

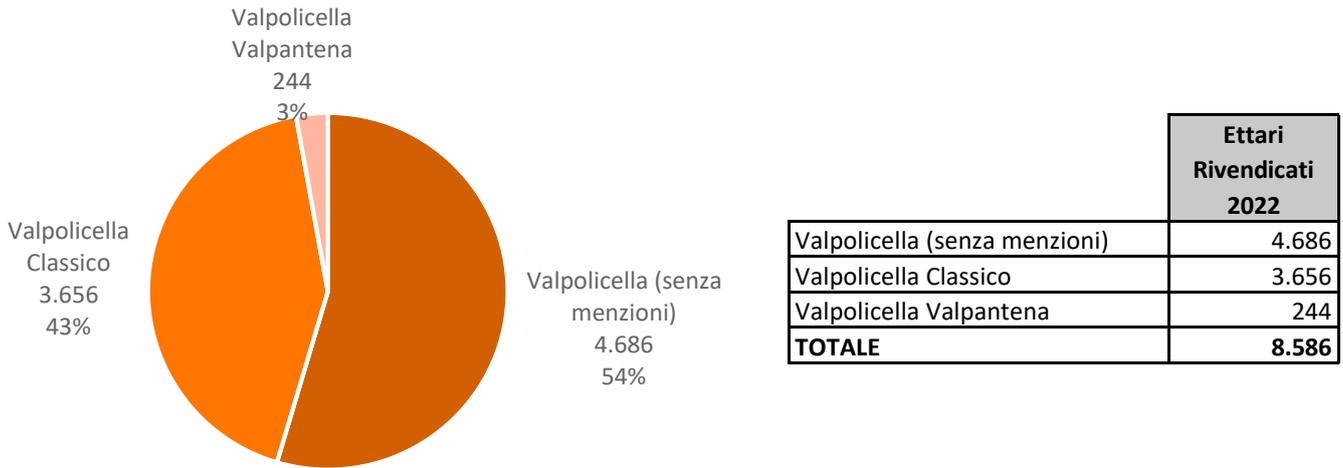
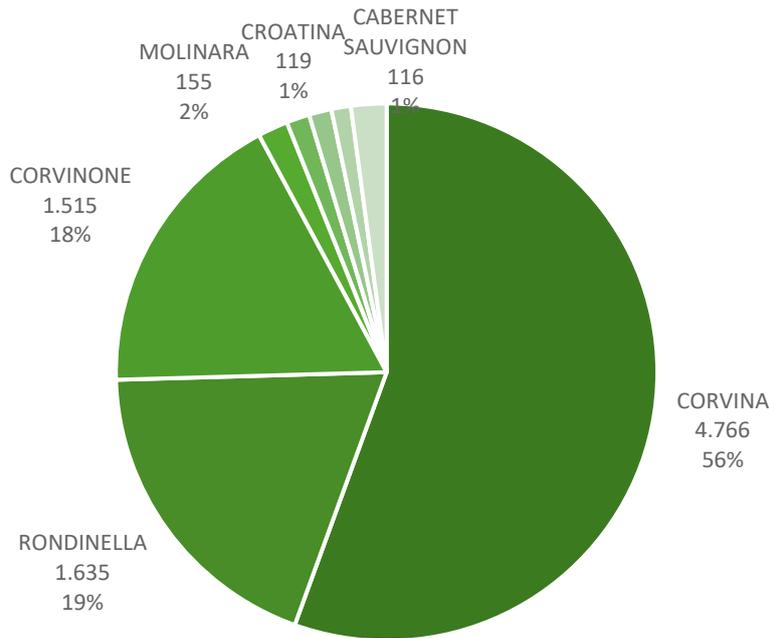


Fig. 13 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2022 divisi per sottozona | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

### 2.1.4 Superfici rivendicate 2022 divise per varietà



Varietà	Ettari Rivendicati 2022
CORVINA	4.766
RONDINELLA	1.635
CORVINONE	1.515
MOLINARA	155
CROATINA	119
CABERNET SAUVIGNON	116
MERLOT	100
ALTRE	182
<b>TOTALE</b>	<b>8.586</b>

Fig. 14 > Ettari rivendicati in Valpolicella nel 2022 divisi per varietà | Fonte: Regione Veneto - Schedario Viticolo - AVEPA.

## 2.2 La produzione di uva

### 2.2.1 Trend uva totale e a riposo 1972-2022

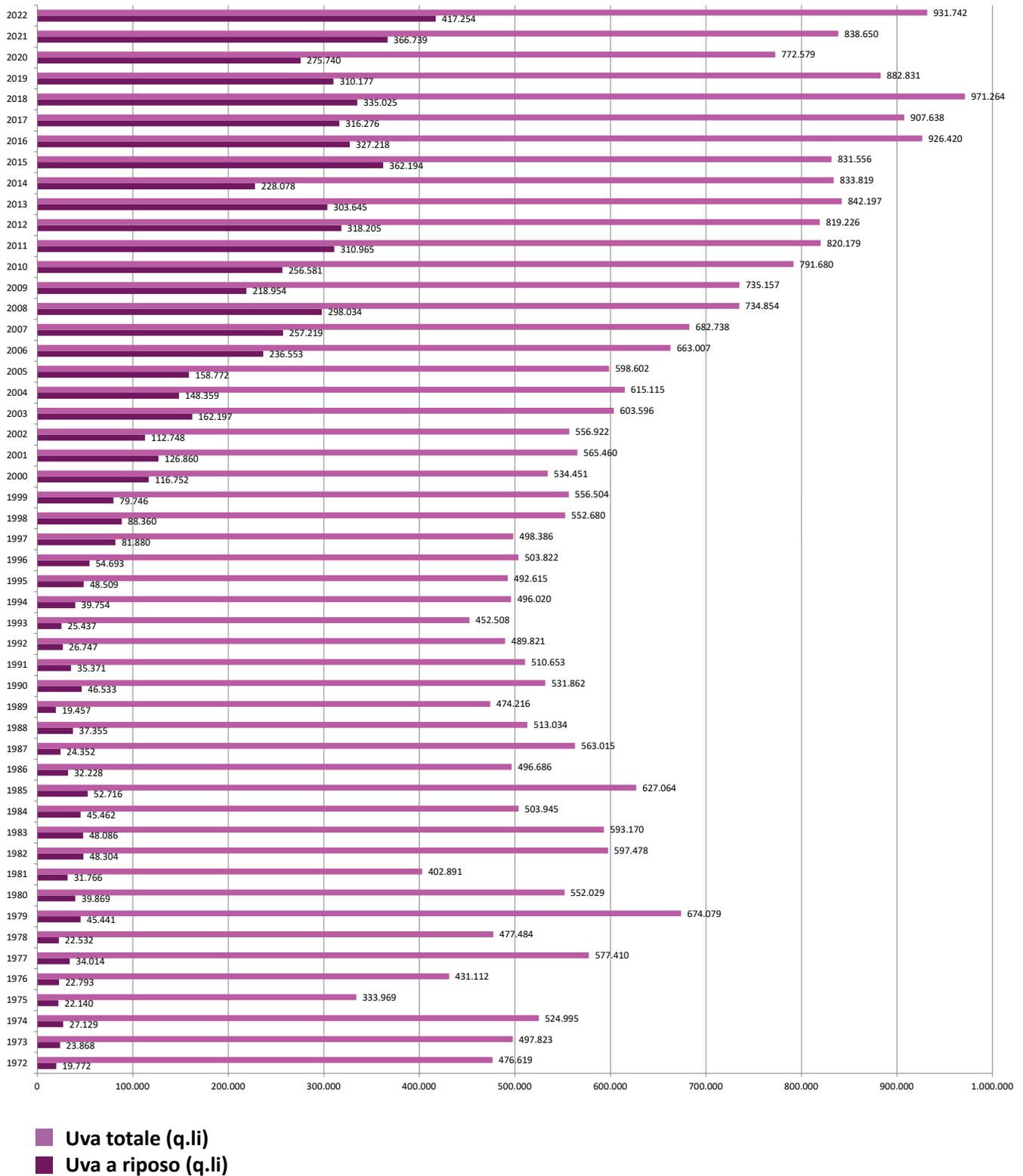


Fig. 15 > Produzione di uva in Valpolicella 1972-2022, con il dettaglio dell'uva messa a riposo e la produzione totale per ogni annata | Fonte: Consorzio, Regione Veneto.

### 2.2.2 Ripartizione produzione uva 1982-2022 (un anno per decade)

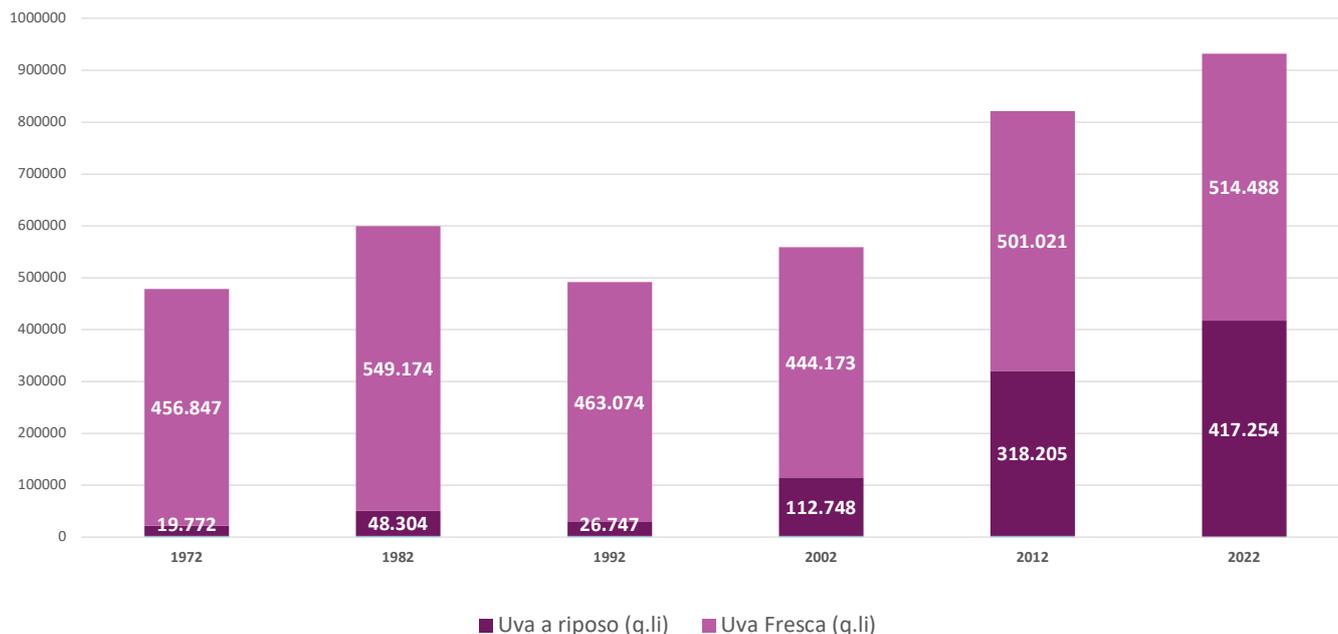


Fig. 16 > Andamento della ripartizione della produzione di uva (divisa fra uva fresca e uva a riposo) negli anni di riferimento 1982, 1992, 2002, 2012, 2022 | Fonte: Consorzio, Regione Veneto - AVEPA.

### 2.2.3 Confronto superficie e produzione uva (2013-2022)

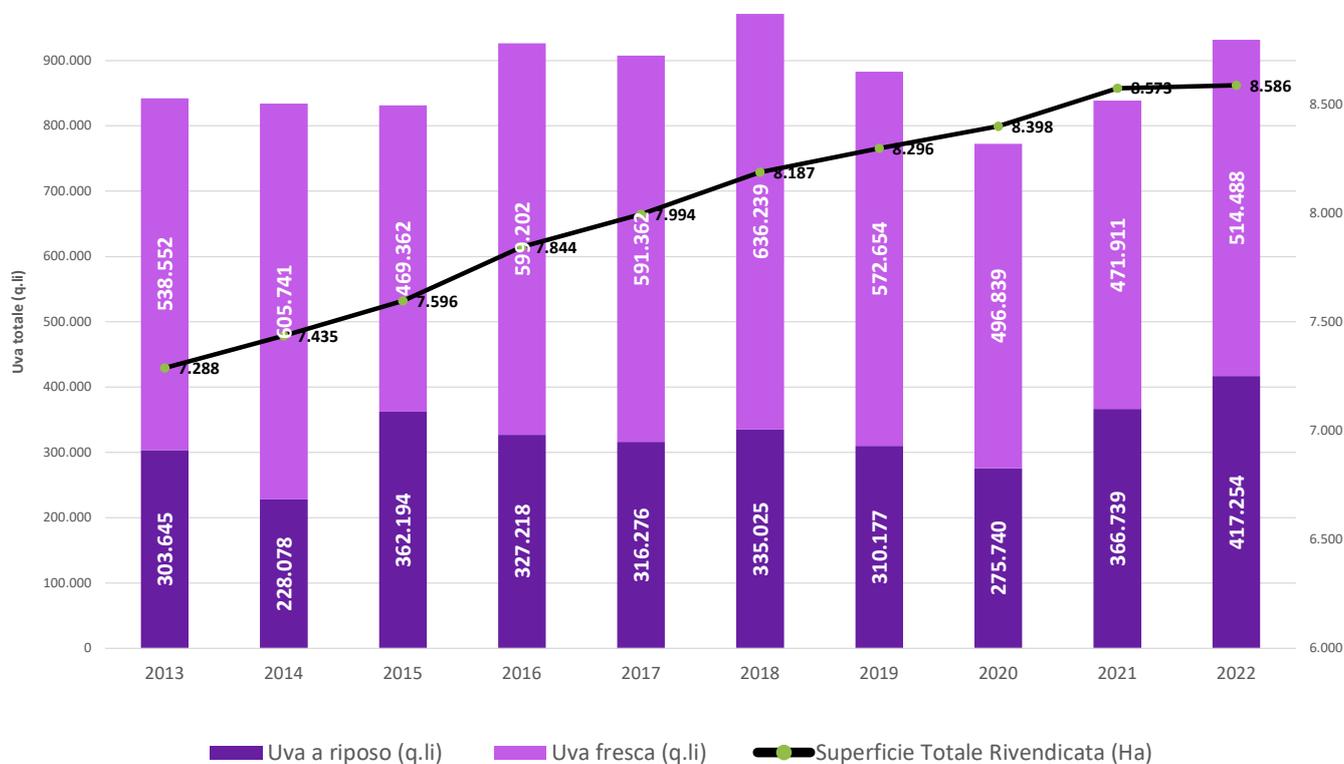
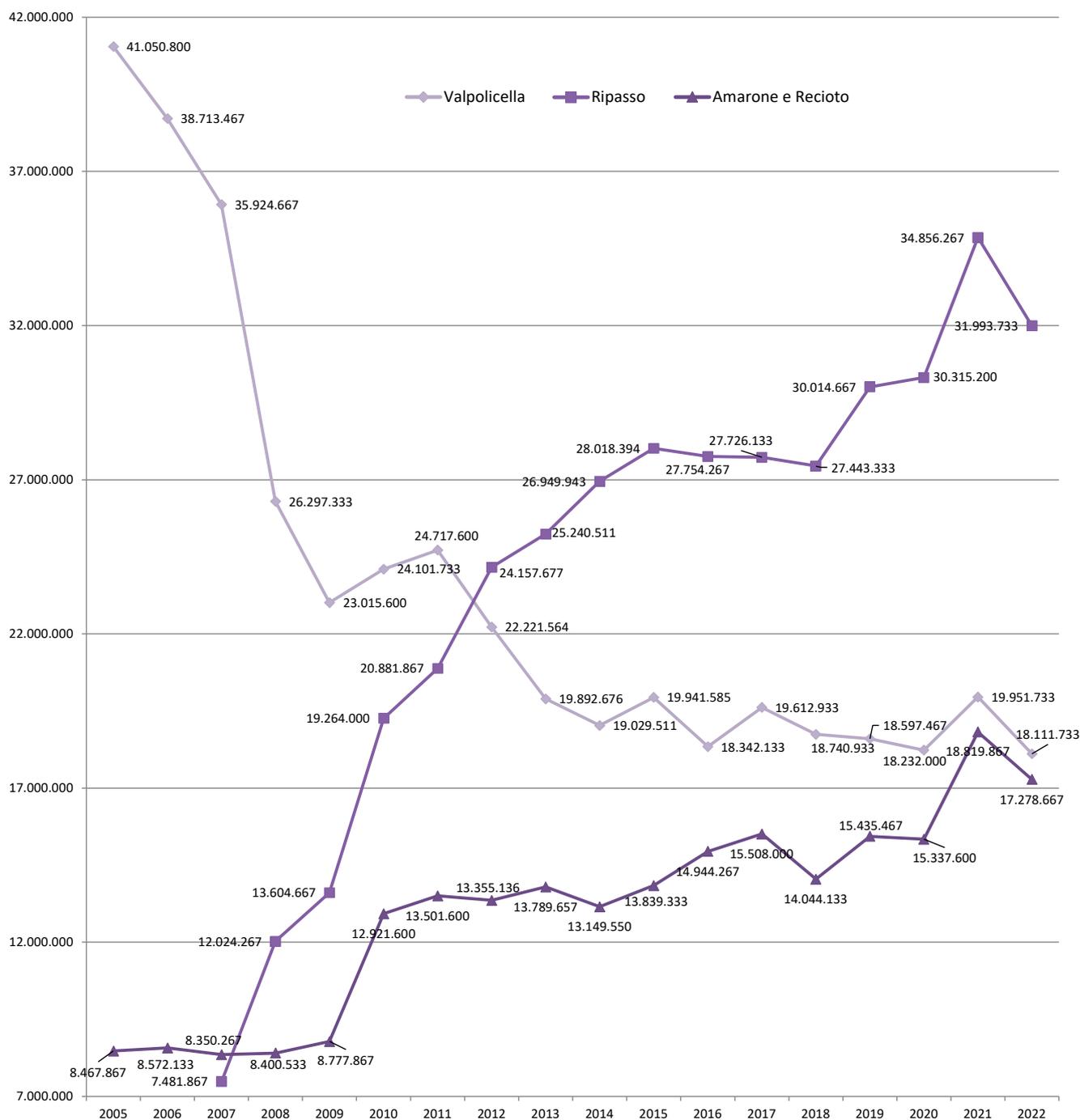


Fig. 17 > Confronto fra l'andamento degli ettari rivendicati in Valpolicella e la produzione di uva (divisa in percentuale fra uva fresca e uva a riposo) dal 2013 al 2022 | Fonte: Regione Veneto - AVEPA.

## 2.3 Produzione vino

### 2.3.1 Trend imbottigliamento 2005-2022



(bottles)	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Valpolicella	41.050.800	38.713.467	35.924.667	26.297.333	23.015.600	24.101.733	24.717.600	22.221.564	19.892.676
Ripasso			7.481.867	12.024.267	13.604.667	19.264.000	20.881.867	24.157.677	25.240.511
Amarone e Recioto	8.467.867	8.572.133	8.350.267	8.400.533	8.777.867	12.921.600	13.501.600	13.355.136	13.789.657

(bottles)	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Valpolicella	19.029.511	19.941.585	18.342.133	19.612.933	18.740.933	18.597.467	18.232.000	19.951.733	18.111.733
Ripasso	26.949.943	28.018.394	27.754.267	27.726.133	27.443.333	30.014.667	30.315.200	34.856.267	31.993.733
Amarone e Recioto	13.149.550	13.839.333	14.944.267	15.508.000	14.044.133	15.435.467	15.337.600	18.819.867	17.278.667

Fig. 18 > Trend degli imbottimenti cumulativi in bottiglie 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 2021

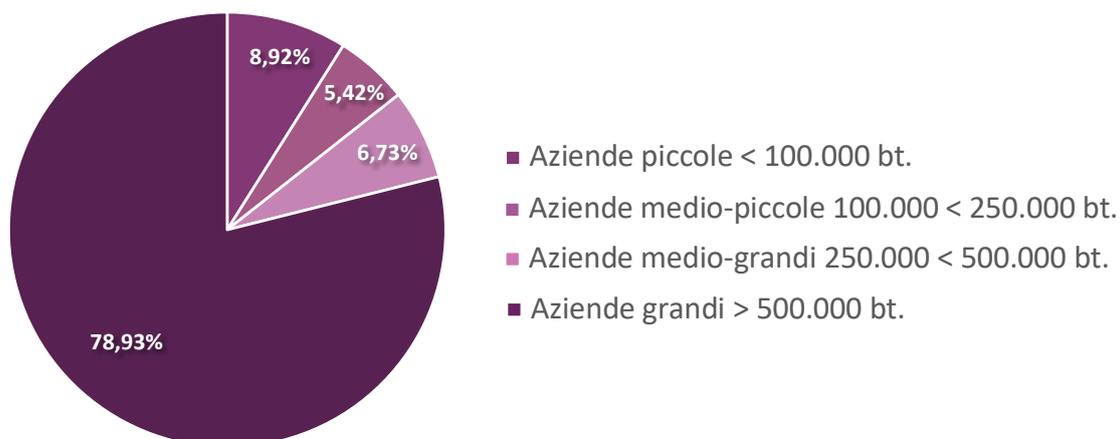


Fig. 19 > Suddivisione dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2021 per tipologia di azienda. Elaborazione dati Siquria spa.

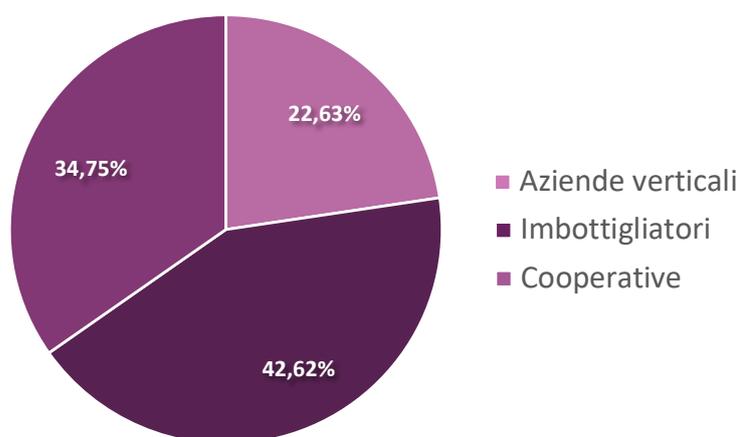


Fig. 20 > Suddivisione dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2021 per categoria di azienda. Elaborazione dati Siquria spa.

### 2.3.3 Analisi dell'imbottigliato complessivo dell'anno solare 2021 con dettaglio per denominazione

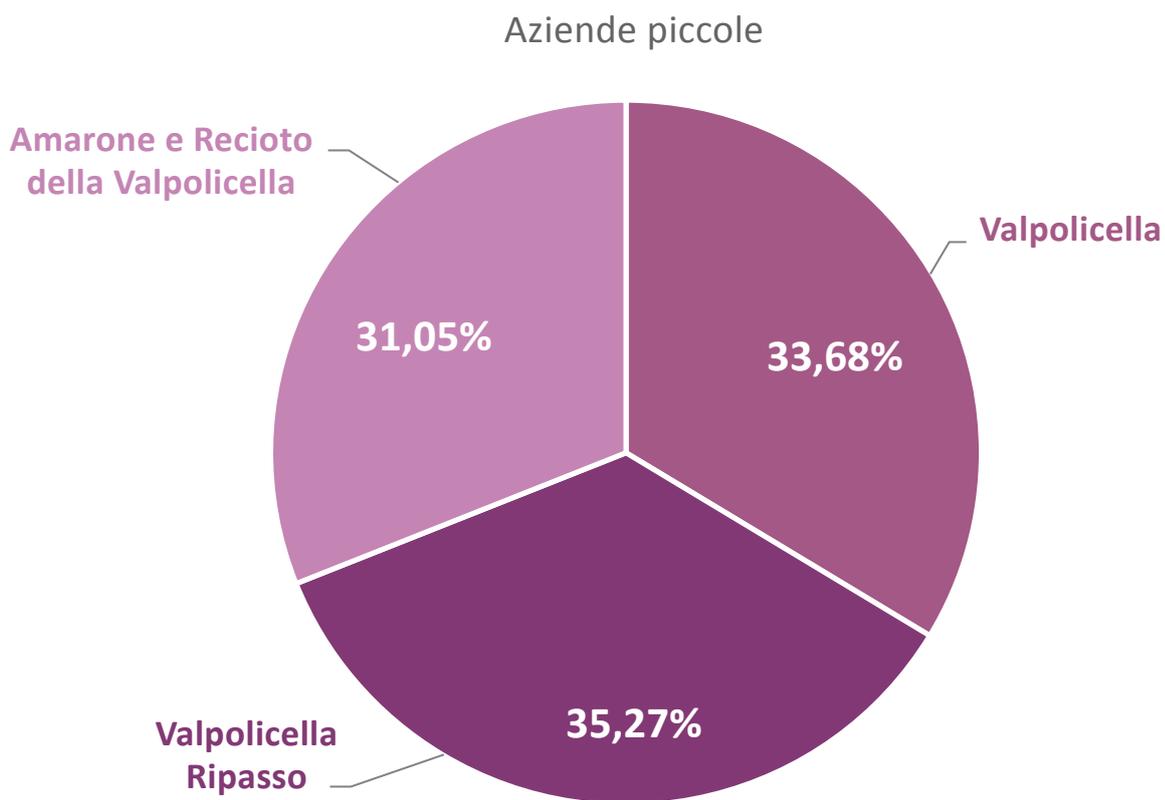


Fig. 21 > Elaborazione dati Siquria spa.

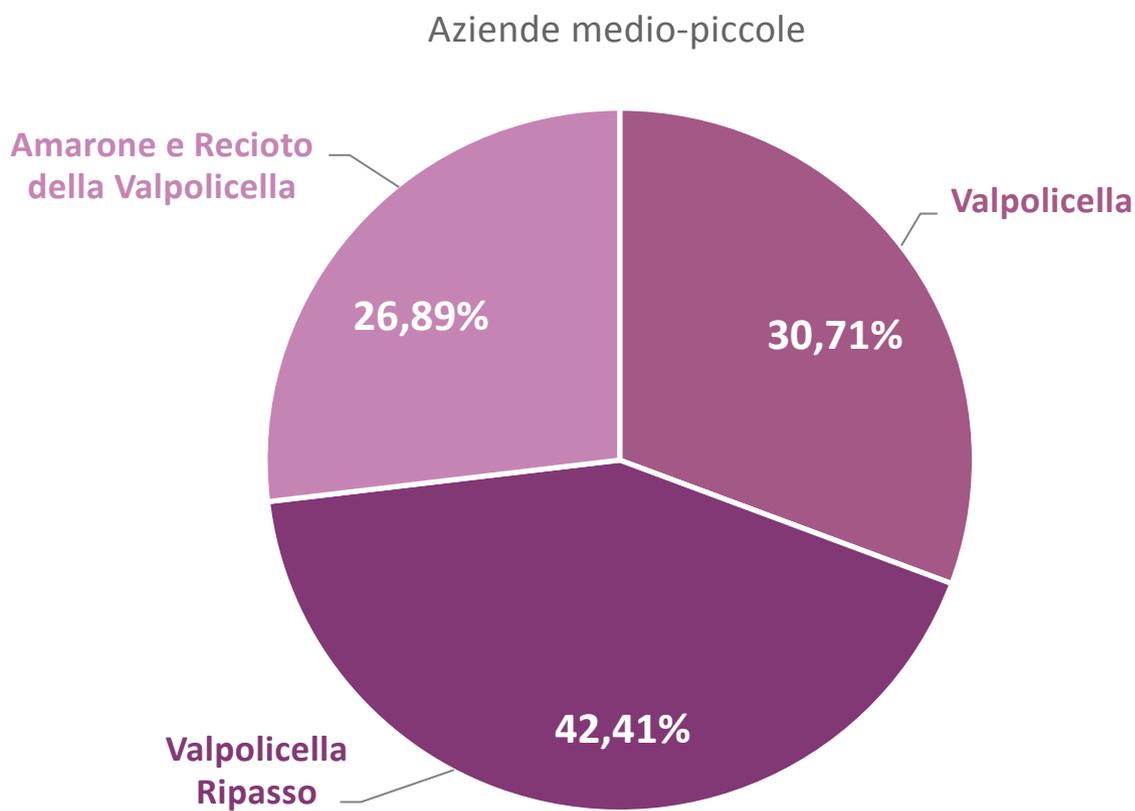


Fig. 22 > Elaborazione dati Siquria spa.

### Aziende medio-grandi

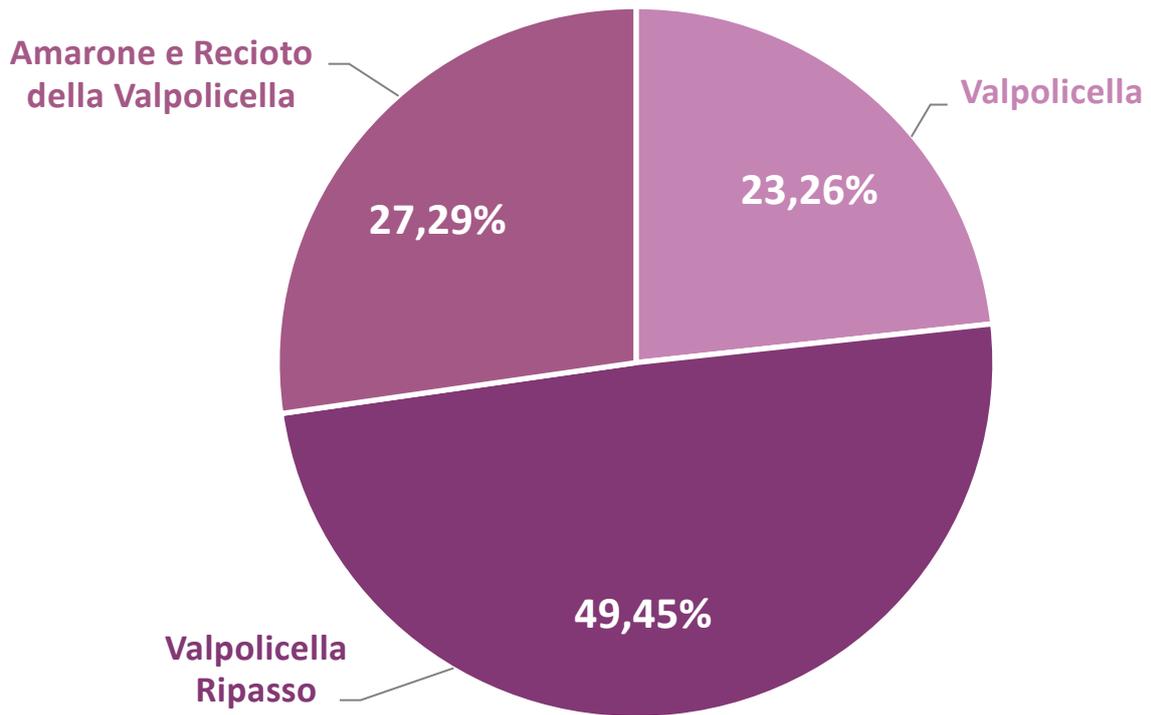


Fig. 23 > Elaborazione dati Siquiria spa.

### Aziende grandi

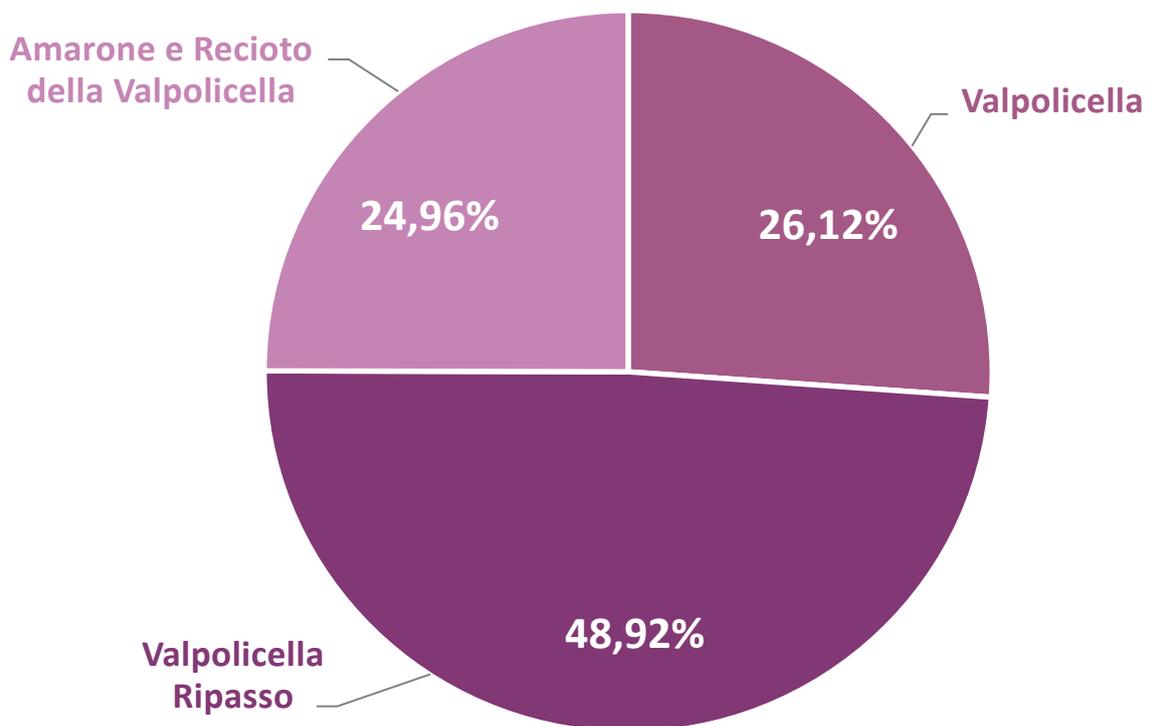


Fig. 24 > Elaborazione dati Siquiria spa.

## 3 - I NUMERI

### 3.1 Le denominazioni della Valpolicella



Fig. 25 > Esempio di Contrassegno di Stato.



Fig. 26 > Quantitativi di Contrassegni di Stato, afferenti alle D.O. della Valpolicella, distribuiti nell'anno solare 2022. Fonte: Siquria spa.

### 3.2 I players



VITICOLTORI  
**2.251**



CANTINE SOCIALI  
**6**



IMBOTTIGLIATORI  
**344**

Fig. 27 > Principali figure che rappresentano la denominazione.

## 4 - I MERCATI

### 4.1 Valore e Volumi d'affari 2022



Fig. 28 > I valori della denominazione.

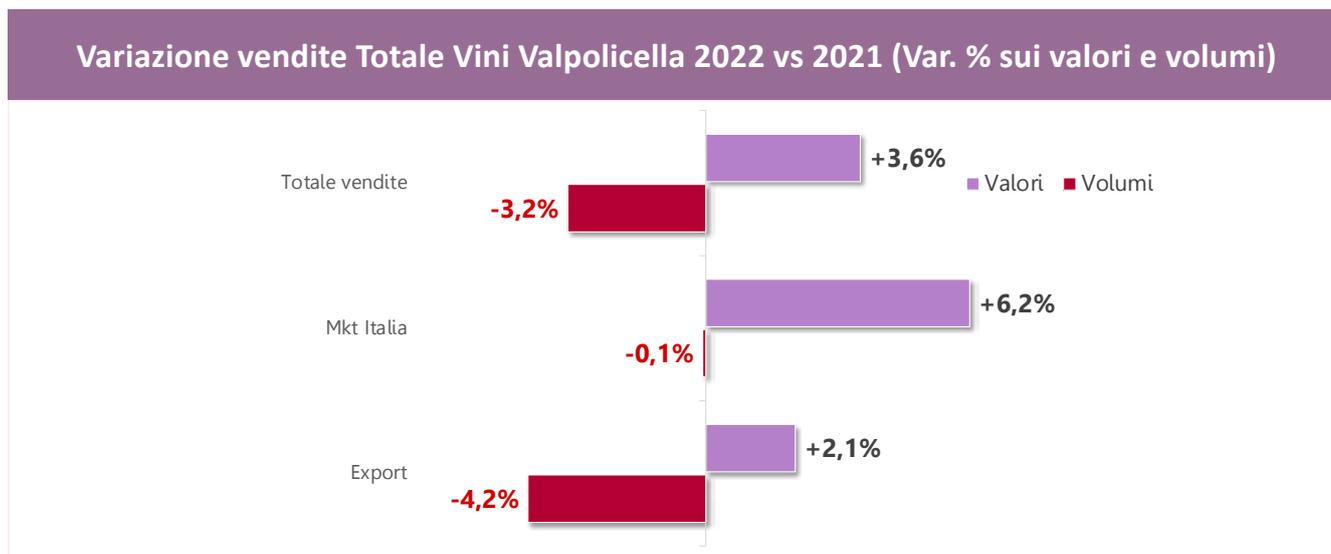


Fig. 29 > I numeri della filiera | Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

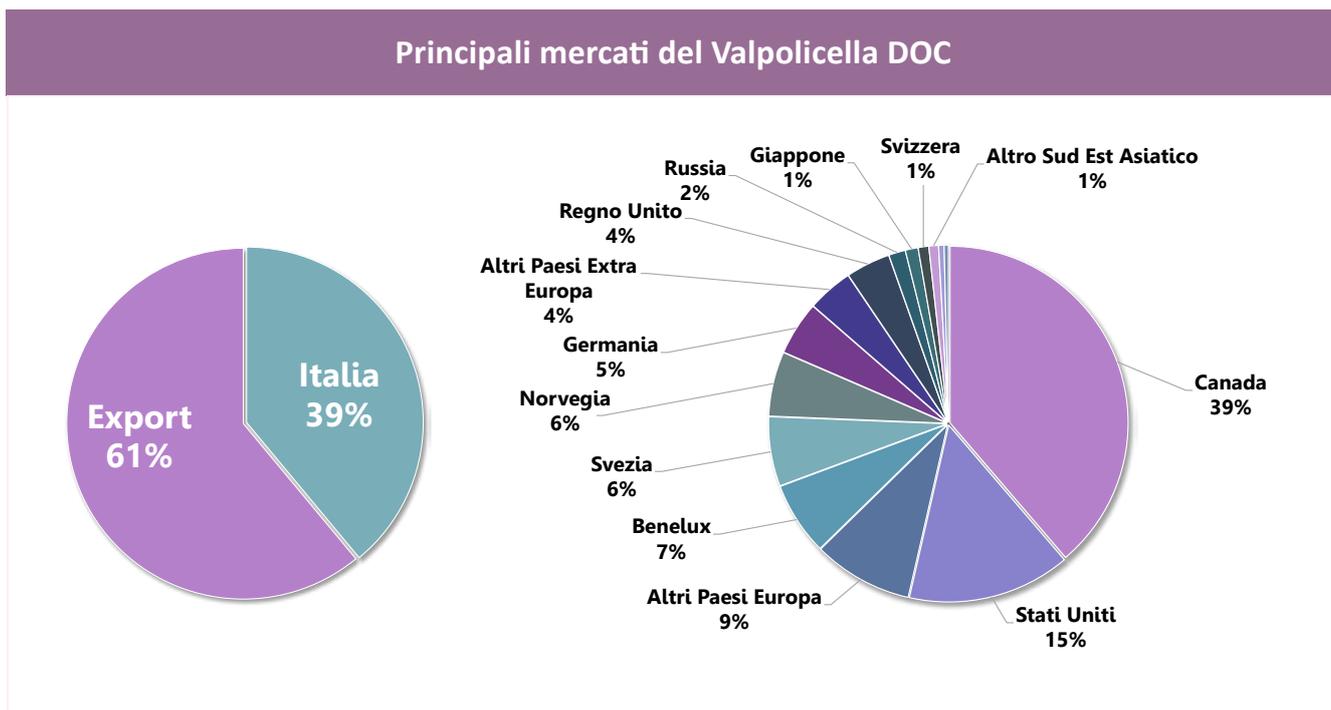


Fig. 30 > Ripartizione vendite Italia-Estero e mercati target del Valpolicella DOC, anno 2022, % in valore. Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

## Principali mercati del Valpolicella Ripasso DOC

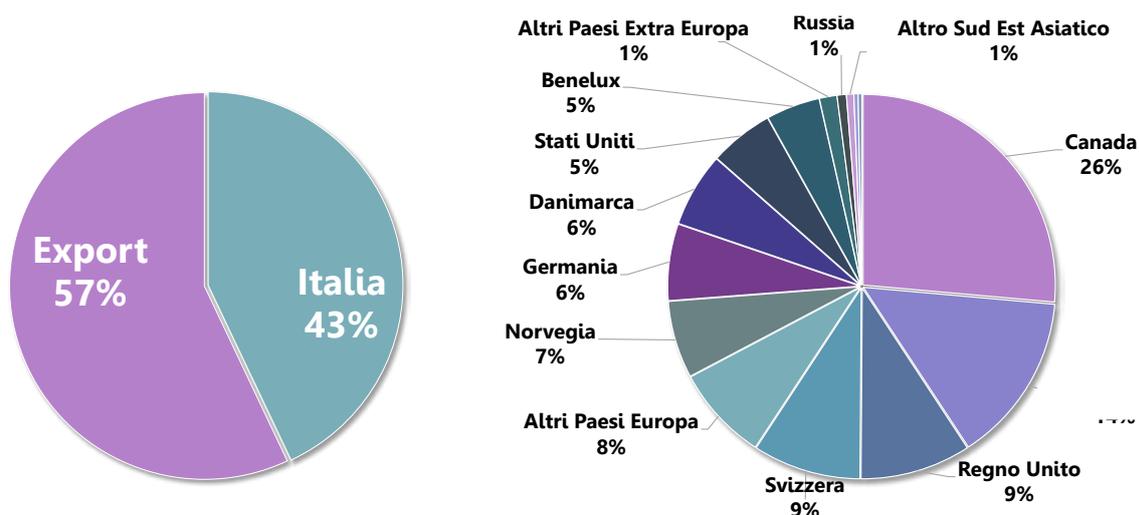


Fig. 31 > Ripartizione vendite Italia-Estero e mercati target del Valpolicella Ripasso DOC, anno 2022, % in valore.  
Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

## Principali mercati dell'Amarone della Valpolicella DOP

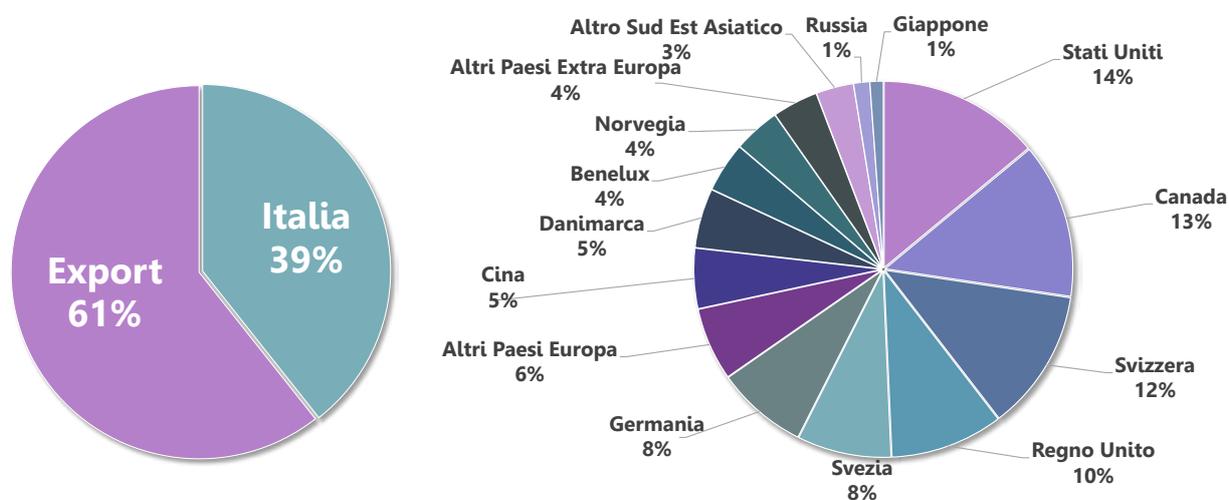


Fig. 32 > Ripartizione vendite Italia-Estero e mercati target dell'Amarone della Valpolicella DOP, anno 2022, % in valore.  
Fonte: stime NOMISMA Winemonitor.

## 5 - LA TUTELA

### 5.1 Casi e situazioni oggetto di tutela

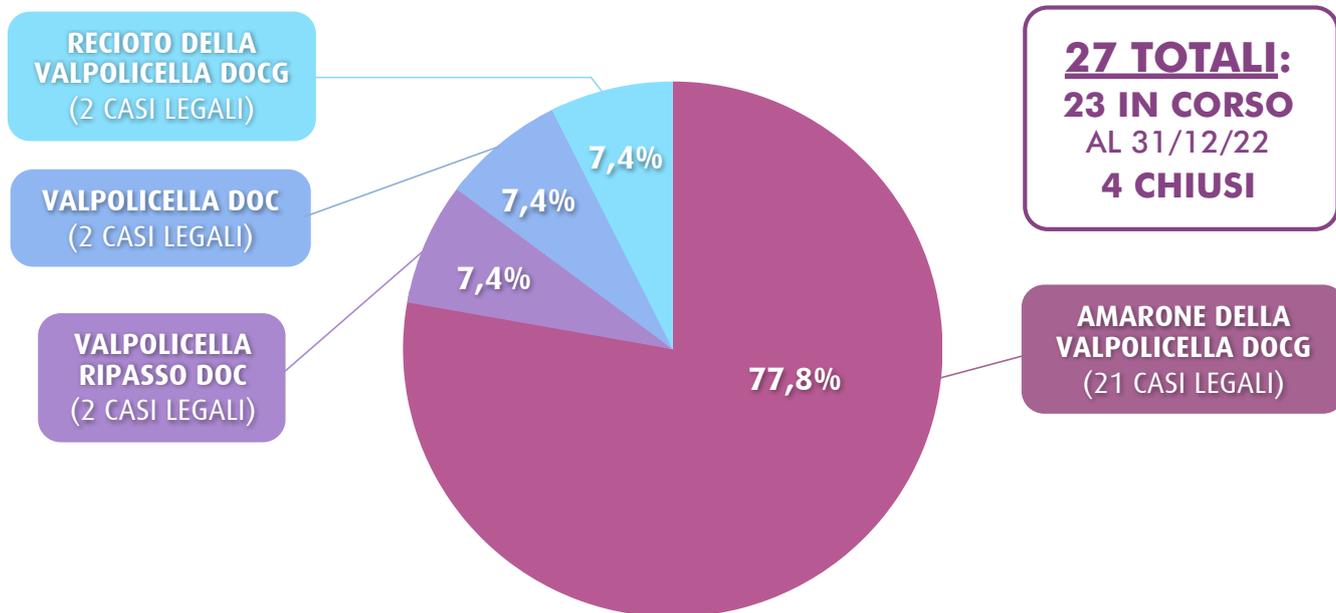


Fig. 33 > Casi legali oggetto di tutela sulla denominazione (al 31 dicembre 2022).



Fig. 34 > Paesi coinvolti nelle azioni legali della denominazione (al 31 dicembre 2022).



Fig. 35 > Attività di vigilanza effettuate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

### COSA COMBATTIAMO

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



Fig. 36 > Cause principali di contraffazione riscontrate dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

## 5.3 Anticontraffazione

**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\*  Email\*

La tua città\*

Come si chiama il vino?\*

Dove si trova?\*

Carica immagine\*

Informativo sulla privacy  Ho letto e accetto l'informativo sulla privacy

[Leggi l'informativo sulla privacy completo](#)

Fig. 37 > Pagina dedicata all'anticontraffazione sul sito [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it)

**TRACCIA IL VINO CHE HAI ACQUISTATO**

Rintraccia chi ha prodotto il vino! Riempì i campi del form qui sotto.

I, GUARDA LA FASCETTA DI STATO SULLA BOTTIGLIA

FACSIMILE FASCETTA DI STATO

SERIE  NUMERO

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

Fig. 38 > Pagina dedicata al tracciamento del Contrassegno di Stato delle bottiglie sul sito [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it)

## 6 - LA PROMOZIONE

### 6.1 Storico Fiere ed Eventi 2018/2019/2020/2021/2022

80 eventi realizzati, in 17 Paesi, toccando 3 continenti nell'ultimo quadriennio 2018-2022 (USA, Canada, Cina, Hong Kong, Giappone, Singapore, Svizzera, Ucraina, Regno Unito, Polonia, Germania, Repubblica Ceca, Danimarca, Spagna, Vietnam, Austria e Svezia).



Fig. 39 > Eventi organizzati dal Consorzio nel quadriennio 2018-2022 nel mondo.

### 6.2 Rassegna Stampa 2020/2021/oggi

#### AZIONI DI UFFICIO STAMPA verso i media



2020 >

**900 USCITE**  
su testate nazionali e  
internazionali

2021 >

**500 USCITE**  
su testate nazionali e  
internazionali

2022  
ad oggi >

**800 USCITE**  
su testate nazionali e  
internazionali

### 6.3 Digital & Social, numero e crescita followers dal 2021 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 quasi 35 mila follower.



Fig. 40 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2021).



Fig. 41 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (a giugno 2022).

# SOCIAL NETWORK

DA AGOSTO 2022



Fig. 42 > Analisi social network in cui è attivo il Consorzio (ad aprile 2023).

## 6.4 Newsletter promozionali e tecniche

**Valpolicella**  
CONSORZIO TUTELA VITICOLA

VINI VALPOLICELLA NEGLI USA  
IN VIAGGIO COAST TO COAST

18-19

**SAN DIEGO**  
18-19

Si è appena conclusa il tour negli Stati Uniti del Consorzio Valpolicella (18-19 settembre, New York, 18 settembre San Diego). In ogni località del tour sono stati organizzati in presenza, contemporaneamente parallelamente e in modo creativo, negli ultimi 5 anni, dal 2017 al 2019, la denominazione vinifica, che quali - una esperienza decisiva per il 2020, segnando un aumento del 80,7%, e conferma di un mercato a medio e lungo termine, con un valore di mercato sempre più consistente verso il prodotto della denominazione di cui sono sempre stati il principale motore di distribuzione tutto ciò. Per questo riguarda l'evento consorzio-territoriale, gli stessi consorzio sono un'opportunità del valore della vendita all'estero, negli Stati Uniti - commentando il direttore del Consorzio Valpolicella, **Stefano Bazzucchi**, « è fondamentale continuare a lavorare per aumentare la presenza in particolare, anche considerando la futura di eventi del territorio - dagli ultimi degli ultimi aggiornamenti che hanno seguito alle prodotti del nostro made in Italy. Abbiamo un mercato - commenta il direttore - «c'è un mercato non solo attivo in Italia con l'obiettivo qualità del nostro prodotto, ma anche che si trova all'estero».

A New York, si sono svolte attività che hanno coinvolto i vini del territorio in collaborazione con **Rigato Bazzucchi**, il direttore della Denominazione di Origine Controllata della Denominazione, il Consorzio. La promozione con **San Diego** è stata realizzata attraverso un'organizzazione una manifestazione estiva con il tema «Cultura Valpolicella».

**Le aziende che parteciperanno agli eventi di New York:** Milano Ferraro, Bazzucchi, Catti, CA del Lago, Carlo Cavatini, Degani, Neri, Sartori di Verona, Secondo Marano, Villa Mariani, Villa San Carlo.

**Le aziende che parteciperanno agli eventi di San Diego:** Bazzucchi, CA del Lago, Carlo Cavatini, Bazzucchi, Sartori di Verona, Secondo Marano, Villa Mariani, Villa San Carlo.

**BOLLETTINO TECNICO N. 03 - del 11 aprile 2023**

Andamento Meteo

Settimana / Denominazione	martedì 11	mercoledì 12	mercoledì 13	giovedì 14	venerdì 15	sabato 16
Stato del cielo	☀️	☀️	☁️	☁️	☀️	☀️
temperatura	max 18°C min 12°C	max 19°C min 13°C	max 19°C min 13°C	max 18°C min 12°C	max 18°C min 12°C	max 18°C min 12°C
precipitazioni	Aziende	Aziende	Aziende e aziende a rischio di precipitazioni			
probabilità precipitazioni	0%	0%	0%	10%	10%	0%
precipitazioni	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm	0mm

Nel corso della giornata di mercoledì la pressione comincerà a scendere per l'avvicinamento di una saccatura da ovest che transiterà giovedì, determinando una marcata fase di tempo instabile/perturbato con deciso calo termico e valori ben sotto la media del periodo. Le prime precipitazioni si avranno a partire dalla tarda serata di mercoledì dapprima sulle zone montane poi nel corso della notte si estenderanno al resto della regione. Giovedì quindi si attendono precipitazioni diffuse con frequenti rovesci e temporali. Venerdì rimarrà una residua variabilità con precipitazioni sparse al mattino, specie verso est, e temperature massime in ripresa. Sabato permarrà una circolazione ciclonica, con tempo ancora instabile nella seconda parte della giornata.

Le precipitazioni di sabato e domenica che hanno interessato la denominazione hanno visto bassi accumuli, nelle zone di Illasi e Grezzana 2 mm cumulati, mentre per San Pietro e Marano sono stati registrate piovosità complessive sotto i 1 mm. (Fonte: [www.arpa.veneto.it](http://www.arpa.veneto.it); Immagine: [meteoblue.com/verona](http://meteoblue.com/verona)).

Stadio fenologico

**Tipica difformità fenologica** all'interno della denominazione. Ad oggi possiamo trovare, in situazioni a discreta precocità, la vite a fase fenologica BBCH-14/15 con 4/5 foglie distese con le prime infiorescenze visibili - foto a). Nelle zone di fondo valle a sviluppo tardivo la vite si trova a gemma cotonosa/punte verdi visibili, BBCH-08 - foto b). **La classe fenologica più frequente** nell'areale della Valpolicella risulta essere BBCH-11/12 con germoglio a due foglie distese a 5 cm. Rispetto la scorsa annata viene registrato un anticipo fenologico di circa una settimana.

Pag. 1 di 3

PER ULTERIORI INFO CONTATTARE IL SERVIZIO AGRONOMICCO DEL CONSORZIO DI TUTELA  
Dott. Ag. Elisabetta Degani | +39 399 4471311

Fig. 43 > Esempi di newsletter mensile con attività-novità e bollettino tecnico settimanale.

## FERTILITÀ ANTICIPATA IN VALPOLICELLA 2022

S. Ambrogio di Valpolicella, 25 gennaio 2022

### Introduzione

Come lo scorso anno, grazie all'appoggio della **Regione Veneto e Uvive**, il Consorzio ha potuto proseguire con l'azienda **ExtendaVitis** il progetto basato all'indagine della fertilità anticipata delle gemme all'interno della denominazione Valpolicella. Lo scopo di tale lavoro è fornire ai produttori un'indicazione agronomica di massima per quanto riguarda il carico di gemme per ettaro da lasciare in fase di potatura, in modo da ponderare ancora più attentamente il potenziale viticolo, sia su un piano qualitativo che quantitativo. All'interno di questo approfondimento verranno esposti i dati raccolti per la stagione 2022.

### Fertilità delle gemme

Il ciclo biologico della vite è molto complesso ed è costituito da cicli e sottocicli. Di interesse in questo approfondimento è il sottociclo riproduttivo. Tale fase inizia un anno prima della vendemmia attraverso l'induzione e iniziazione dei primordi delle infiorescenze all'interno delle gemme. Questa formazione degli abbozzi delle infiorescenze avviene durante i mesi di maggio-giugno andando a costituire il pool produttivo per la prossima annata. La differenziazione dipende da numerose variabili come varietà, fattori ormonali, condizioni climatiche/ambientali, vigoria, età del vigneto, numero di nodi ecc.

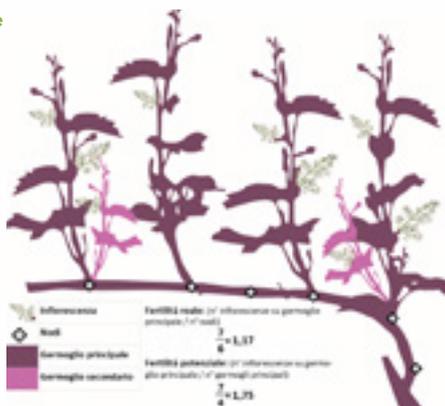


Figura 1: Esempi di calcolo fertilità reale e potenziale

Per ulteriori informazioni contattare: Dott. Agr. Edoardo Quarella | +39 389 4421311 1 di 4

Fig. 44 > Esempio di newsletter tecnica di approfondimento.

## 6.5 Anteprima Amarone

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
Amarone Opera Prima	18°	2022
Amarone Opera Prima	19°	2023

Fig. 45 > Edizioni dell'evento di punta della denominazione: Anteprima Amarone (ora Amarone Opera Prima).

## 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 SQNPI

### 7.1 Mission

L'impegno del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella per raggiungere l'eccellenza in vigna passa anche dalla sostenibilità e dal benessere per il territorio. In questa direzione va il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), certificazione volontaria che incoraggia la tutela ambientale da parte delle aziende grazie all'adozione di tecniche innovative in vigneto, ma anche la sostenibilità sociale e la tutela del paesaggio. La certificazione SQNPI, infatti, oltre che per rispondere alla domanda dei consumatori sempre più decisa di vini che esprimono il territorio, anche per garantire un ambiente più sano per tutti coloro che vivono quotidianamente la Valpolicella. Il monitoraggio sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari da parte delle aziende ha portato a risultati positivi sia sul piano tecnico che sul fronte dell'efficacia nella salvaguardia della biodiversità anche grazie all'abbandono del diserbo nei vigneti della denominazione. Difesa e cura del territorio diventano quindi valori fondamentali per la qualità del vigneto e del prodotto sui quali il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella ha posto le basi anche per un progetto di consulenza gratuita dedicata ai suoi associati.



Fig. 46 > Logo SQNPI.

### 7.2 Protocollo e procedure di controllo

Una netta riduzione dell'uso di erbicidi e un uso più attento e oculato di pesticidi sono combinate ad analisi multiresiduali annuale dell'uva e del vino e ad analisi microbiologiche del suolo per verificare il processo. Per quanto riguarda la difesa della vite, prima di tutto il SQNPI 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. Le Linee Tecniche vengono redatte annualmente prendendo come base il Disciplinare di difesa della Vite pubblicato dalla Regione Veneto "Linee Tecniche di Difesa integrata 2022". Da questo, adottando strettamente il criterio della precauzione, vengono poi indicati da impiegare con "cautela" i formulati commerciali che riportano frasi di pericolo come da tabella (Fig. 55):

SIGLA	Frasesi H Descrittiva	SIGLA	Frasesi H Descrittiva
H334	Può provocare sintomi allergici o asmatici se inalato	H360f	Può nuocere alla fertilità
		H361d	Sospettato di nuocere al feto
H340	Può provocare alterazioni genetiche	H361f	Sospettato di nuocere alla fertilità
H341	Sospettato di provocare alterazioni genetiche	H362	Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno
H350	Può provocare il cancro	H370	Provoca danni agli organi (specificati)
H351	Sospettato di provocare il cancro	H372	Provoca danni agli organi (specificati) in caso di esposizione prolungata
H360d	Può nuocere al feto		

Fig. 47 > Frasi di pericolo.

Il processo certificativo è composto da un duplice controllo, un primo da parte del Consorzio e, una volta ultimato, un secondo da parte di Siquria, 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. 56).



Fig. 48 > Protocollo di certificazione SQNPI con figure coinvolte.

### 7.3 Evoluzione

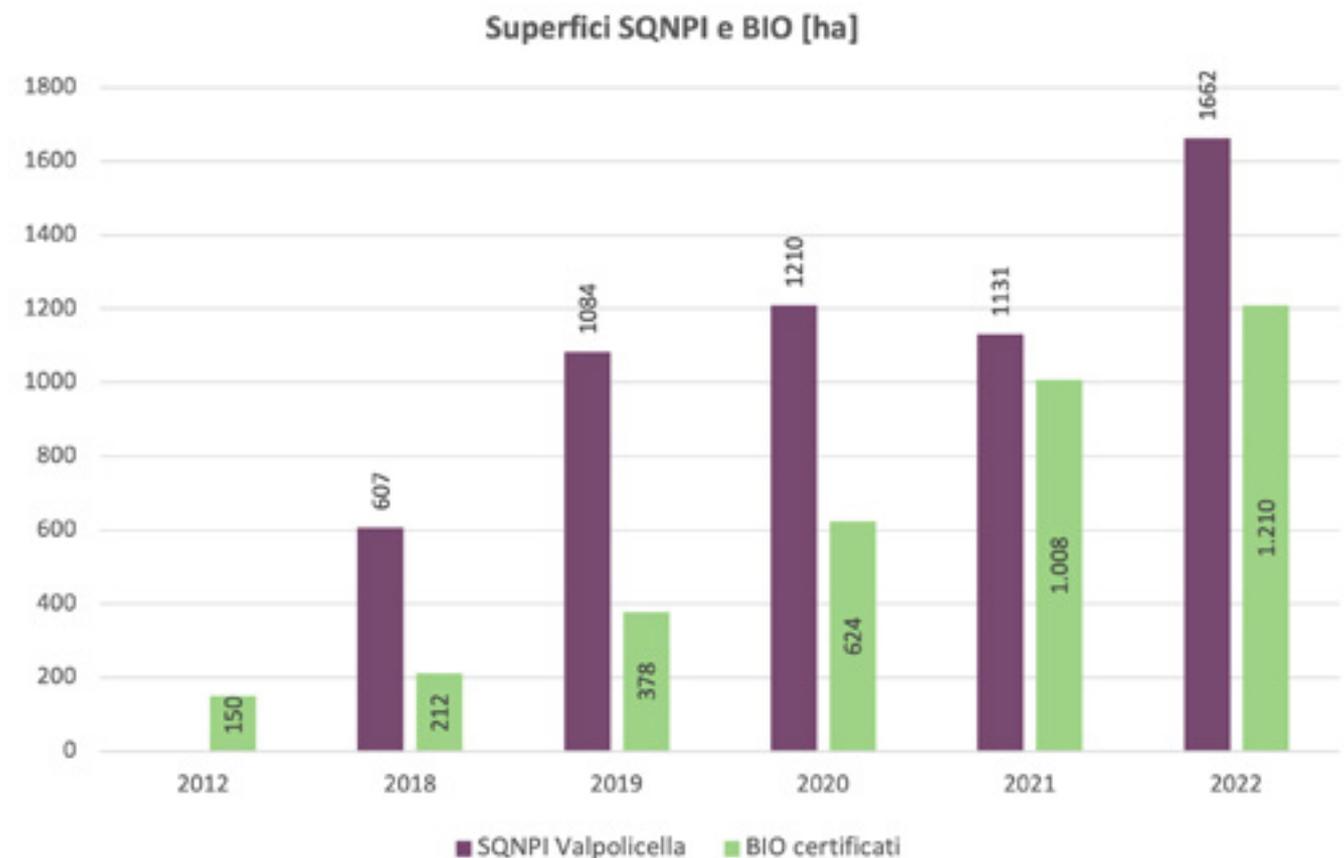


Fig. 49 > Evoluzione delle superfici SQNPI Valpolicella e BIO certificati (2012, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022).

## 8 - IL VALPOLICELLA EDUCATION PROGRAM (VEP)

### 8.1 Presentazione del progetto

Il 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. 50 > 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), Vinalty 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. 51 > Edizioni totali del VEP Proficient level.

### 8.3 Partecipanti, Paesi, Valpolicella Wine Specialist

In 5 anni hanno partecipato circa 100 wine expert. Ad oggi si contano 47 Valpolicella Wine Specialists, provenienti da 21 Paesi (Austria, Canada, Cina, Repubblica Ceca, Germania, Hong Kong, Giappone, Polonia, Russia, Singapore, Svezia, Regno Unito, USA, Portogallo, Spagna, Olanda, Francia, Australia, Lussemburgo, Lettonia e Kazakistan).



**47**  
VALPOLICELLA  
WINE  
SPECIALISTS

▼  
**TOTALI**  
(AD OGGI)

### 8.4 Il nuovo progetto: VEP Worldwide

Nel 2021 è stato lanciato VEP World Wide, corsi formativi di livello 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. Ad oggi abbiamo tenuto 15 corsi in 8 paesi a cui hanno partecipato più di 300 professionisti del settore.



