



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

PRIMI RISULTATI DELLA RICERCA SCIENTIFICA SUL VALPOLICELLA SUPERIORE: CRESCE L'APPEAL PER UNA STILISTICA LEGGERA E SNELLA

Con la vendemmia 2023 inizia l'ultimo anno di raccolta dati della ricerca scientifica sul Valpolicella Superiore condotta dal Consorzio Vini Valpolicella in collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona

Milano, 28 settembre 2023

Un progetto di ricerca ambizioso, meticoloso e approfondito quello che il Consorzio Vini Valpolicella, in collaborazione con l'Università di Verona sta portando avanti dal 2021 per tracciare quelle che potremmo definire le "linee guida" produttive del Valpolicella Superiore del futuro. Individuare la stilistica di maggior successo, analizzare l'offerta attuale presente sul mercato, offrire ai produttori delle basi scientifiche che li possano orientare nelle scelte produttive di domani, il tutto con l'obiettivo di produrre un Valpolicella Superiore capace non solo di parlare di terroir ma anche di intercettare tendenze e gusti che stanno guidando le preferenze dei consumatori in Italia e all'estero. Questi gli asset fondamentali da cui prende le mosse il progetto di ricerca condotto dal 2021 dal Consorzio Vini Valpolicella in collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona e che culminerà con l'ultima raccolta dati a partire dalla vendemmia in corso. Obiettivo: fornire un'indicazione, su base scientifica, di quelle che sono le stilistiche che trovano maggior consenso nel panorama commerciale odierno.

*"La ricerca messa in campo – racconta il **Presidente del Consorzio Christian Marchesini** - nasce dalla consapevolezza che la Valpolicella, oltre ai grandi vini strutturati come l'Amarone, che deriva da appassimento, e il Valpolicella Ripasso, prodotto da una tecnica rafforzativa unica al mondo, deve potere schierare sui mercati anche una referenza che parli in modo forte e chiaro di territorio, un vino che sia quindi il risultato di affinamenti anche importanti ma capaci di valorizzare al meglio il luogo di provenienza senza interferenze tecniche. Da qui la volontà di mettere la lente di ingrandimento sul Valpolicella Superiore, nella consapevolezza che questo possa essere un vino moderno, capace di giocare un ruolo da protagonista nel panorama commerciale odierno andando ad intercettare un segmento di consumatori che prediligono vino con gradi alcolici più leggeri e con una maggior bevibilità".*



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

Due le direzioni entro cui si è mossa la ricerca condotta dal **Prof. Maurizio Ugliano e dal suo team del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona**: *“Da un lato – racconta il prof. Ugliano – il Consorzio ha raccolto in molti siti, nel corso delle passate due vendemmie, campioni d'uva che sono stati vinificati in laboratorio realizzando blend di Corvina, Corvinone e Rondinella combinati insieme in modo diverso. I vini ottenuti sono stati analizzati a livello chimico e sensoriale per comprendere come composizione delle uve e tipo di blend, rispettivamente frutto delle caratteristiche dei differenti vigneti e delle scelte dell'enologo, vadano a caratterizzare il vino. La 2023 sarà l'ultima vendemmia di questo triennio di ricerca che chiuderà la raccolta dati e che ci consentirà nel 2025 di pubblicare i dati conclusivi di questo importante percorso.”* Il progetto è parallelamente andato ad indagare il panorama commerciale del Valpolicella Superiore per capire se la direzione e lo scopo concettuale della ricerca fosse corretta. *“Il Consorzio ha anche voluto studiare le stilistiche dei diversi Valpolicella Superiore presenti oggi sul mercato e a tal fine sono stati analizzati dall'Università 63 campioni di vini, per caratterizzarne in maniera dettagliata la composizione aromatica. In aggiunta però, questi sessantatré campioni sono stati anche affidati al sapiente assaggio di un panel di esperti internazionali composto da opinion leader, giornalisti, sommelier e degustatori convocati a febbraio 2023 al fine di verificare se esistessero degli stili più ricorrenti rispetto ad altri sia a livello alcolico che strutturale. Complessivamente, è stato possibile identificare alcuni composti aromatici caratteristici di differenti stili esistenti tra i produttori, il che consentirà in futuro di definire con maggior precisione l'importanza di variabili di vigneto e di cantina nell'interpretazione stilistica del Valpolicella Superiore.”*

Molto interessanti e indicativi i risultati raccolti e sistematizzati in quanto, dall'analisi emerge come dei quattro stili principali identificati - snello, leggero, strutturato e potente - gli stili leggero e snello siano quelli che hanno riscontrato un maggior gradimento. I risultati di questa parte di ricerca sono stati presentati ai produttori di Valpolicella Superiore nel corso di tre serate che si sono svolte nel mese di luglio 2023. *“Il messaggio che è stato veicolato – racconta il **Presidente Marchesini** - è che da questa analisi dobbiamo e possiamo trarre preziose indicazioni per il futuro, per essere preparati di fronte a quella che appare essere una tendenza crescente non solo nel panorama nazionale ma anche internazionale. L'analisi condotta infatti ci dice che vini con un grado alcolico tra i 12,5 e i 13 gradi, con strutture inferiori a livello di estratto, in cui i sentori di appassimento emergono in misura minore e in cui la capacità di beva è di contro maggiore, riscontrano un maggior apprezzamento da parte*



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

del consumatore. Conclusione, questa, che, come ha rilevato il relatore delle serate il Wine Educator JC Viens, trova conferma anche a livello internazionale dove si registra in modo crescente che vini con questo tipo di stile stanno avendo un appeal sempre crescente.”

Per la pubblicazione dei risultati conclusivi di questo imponente lavoro di ricerca il Consorzio Vini Valpolicella rimanda al 2025, anno in cui anche le campionature dell'ultima vendemmia ora in corso saranno analizzati e sistematizzati e consentiranno di avere un quadro esaustivo, con l'auspicio di fornire un prezioso bagaglio di dati messi a disposizione dei produttori per orientare al meglio le loro strategie produttive.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella è uno dei partner della campagna europea **“That's Amore – European lifestyle: taste wonderfood”**, che ha l'obiettivo di promuovere e incentivare la diffusione e la conoscenza sul mercato italiano, tedesco e della Repubblica Ceca dei prodotti certificati e con alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare oltre che fortemente rappresentativi del territorio di origine e produzione. Oltre ai vini tutelati dal Consorzio Valpolicella quali l'Amarone della Valpolicella DOCG, il Valpolicella DOC, il Valpolicella Ripasso DOC e al Recioto della Valpolicella DOCG, gli altri protagonisti della campagna sono alcuni dei fiori all'occhiello del made in Italy quali il formaggio Asiago DOP, il Riso Nano Vialone Veronese IGP, l'Olio extra vergine di oliva Garda DOP, l'Olio extra vergine di oliva Tergeste DOP e l'Olio extra vergine di oliva Veneto DOP, tutte varietà tutelate dall'Associazione Produttori Olio Verona.

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Oltre 2400 aziende tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri su un territorio di produzione che si estende in 19 comuni della provincia di Verona, dalla Valpolicella fino alla città scaligera che detiene il primato del vigneto urbano più grande dello Stivale, 8600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti alle performance dell'Amarone. È l'istantanea del Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella che, con oltre l'80% di rappresentatività, tutela e promuove la denominazione in Italia e nel mondo. Tre le aree che identificano l'ampia superficie di produzione: la zona Classica, (Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano e Negrar); la zona Valpantena, comprendente l'omonima valle; la zona DOC Valpolicella, con Verona, Illasi, Tramigna e Mezzane. Le varietà autoctone che danno vita ai vini delle denominazioni vini Valpolicella sono: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara. I vini della denominazione sono il Valpolicella doc, il Valpolicella Ripasso doc, l'Amarone della Valpolicella e il Recioto della Valpolicella entrambi docg.

Ufficio stampa

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO DELL'UNIONE EUROPEA.

