



THAT'S  
**Amore**

European lifestyle: taste wonderfood.

Comunicato stampa

**VALPOLICELLA:  
“LA VENDEMMIA 2024 CI CONFERMA UN TERRITORIO D'ECCELLENZA”**

Milano, 28 novembre 2024 - Terminata la vendemmia 2024, il **Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella** fa il punto su una raccolta che, nonostante le sfide, conferma ancora una volta il territorio come uno dei protagonisti più rilevanti del panorama vitivinicolo italiano.

Con uno sguardo che abbraccia la custodia e valorizzazione delle radici storiche e una continua ricerca all'eccellenza e alla qualità, la Valpolicella si racconta attraverso i numeri e i processi che hanno contraddistinto questa campagna vendemmiale.

*“Le operazioni di raccolta – racconta il **Presidente Christian Marchesini** - hanno interessato circa 8.600 ettari di vigneti, con una produzione complessiva di circa 950.000 quintali di uva. Tuttavia, solo una selezione accurata di circa 330.000 quintali è stata certificata idonea per la delicata fase di appassimento, destinata alla produzione dei prestigiosi Amarone della Valpolicella DOCG e Recioto della Valpolicella DOCG.”*

La vendemmia in Valpolicella si articola infatti in due fasi distinte, riflettendo la cura e l'attenzione dedicata ad ogni grappolo. Nella prima fase, particolarmente delicata, le uve destinate all'appassimento vengono selezionate con estrema precisione e raccolte esclusivamente a mano. Questi grappoli vengono poi riposti in cassette e trasportati nei fruttai, dove inizierà il processo di essiccazione naturale, indispensabile per conferire ai vini la loro complessità e ricchezza aromatica. La seconda fase della vendemmia riguarda invece le uve destinate alla pigiatura immediata per la vinificazione del Valpolicella DOC e del Valpolicella Ripasso DOC. Anche in questa fase la raccolta è rigorosamente controllata, con l'impiego di attrezzature meccaniche solo laddove possibile, senza mai compromettere la qualità del prodotto finale.



THAT'S  
**Amore**

European lifestyle: taste wonderfood.

*“Ogni quintale di uva – continua **Marchesini** - sia destinato all'appassimento che alla vinificazione immediata, viene certificato da un organismo di controllo riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura. Questo processo garantisce una produzione tracciabile e sicura, in grado di offrire vini di altissima qualità e rispettosi della tradizione. La complessità e il rigore che caratterizzano ogni fase della produzione, dalla raccolta nei vigneti fino alla vinificazione nelle cantine, assicurano vini che rispecchiano appieno l'autenticità e l'eccellenza del nostro territorio.”*

La vendemmia 2024 si conferma quindi un esempio di come la Valpolicella continui a essere un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. I vini di questa denominazione non solo incarnano la qualità, ma raccontano anche la storia e la dedizione di un territorio unico, in grado di combinare sapientemente tradizione, sguardo verso il futuro e rispetto per l'ambiente in cui si opera.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella, custode di questa millenaria tradizione, 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. Una sinfonia di sapori e tradizioni, che rende il Natale un'occasione perfetta per celebrare il meglio del patrimonio gastronomico europeo.



THAT'S  
**Amore**

European lifestyle: taste wonderfood.

### **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.

### **Ufficio stampa**

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - [ufficiostampa@sopexa.com](mailto: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.*