



Vendemmia 2020

Indicazioni operative applicazione DDR n. 88 del 3 luglio 2020

Per le produzioni:

- ▶ Doc Valpolicella
- ▶ Doc Valpolicella Ripasso
- ▶ Docg Recioto della Valpolicella
- ▶ Docg Amarone della Valpolicella



Qual è la resa massima per ettaro rivendicabile a D.O.?

100 quintali per ettaro

(è stata ridotta rispetto ai 120 quintali per ettaro previsti dal disciplinare)



Qual è il supero massimo consentito?

20 quintali per ettaro

(si calcola il 20% sulla resa massima decretata per il 2020, anziché su quella da disciplinare)



Quanta uva si può mettere a riposo per produrre i vini Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella?

45 quintali per ettaro

(è stata ridotta rispetto ai 78 quintali per ettaro previsti dal disciplinare)



Chi può mettere a riposo fino a 50 quintali per ettaro per produrre i vini Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella?

- ▶ le aziende con produzioni certificate Biologiche;
- ▶ le aziende certificate RRR;
- ▶ le aziende certificate Equalitas che rispettano obbligatoriamente i punti 5.2.1.1.1 e 5.2.5.5 del manuale Equalitas (REV_003_20200601).



Qual è la gradazione minima richiesta per la rivendica?

- ▶ **15,30 gradi BABO** per le uve fresche destinate alla pigiatura (10% vol. alcol naturale);
- ▶ **16,60 gradi BABO** per le uve destinate all'appassimento per la produzione di Recioto della Valpolicella e Amarone della Valpolicella (11% vol. alcol naturale).

(riferita ad ogni singola unità di volume di prodotto conferito in cantina, ad esempio il carro)



Per quanto riguarda la produzione di Recioto della Valpolicella e Amarone della Valpolicella, si ricorda che:

- ▶ Le uve devono provenire da vigneti che abbiano raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo;
- ▶ Le operazioni di appassimento devono avvenire esclusivamente all'interno della zona di produzione;
- ▶ È imprescindibile procedere alla cernita con la massima cura per garantire lo standard qualitativo necessario a garanzia della credibilità e del prestigio delle nostre denominazioni.



Per quanto riguarda i controlli, si ricorda che:

- ▶ Il termine delle operazioni di messa a riposo delle uve deve essere tempestivamente comunicato a SIQURIA Spa in modalità telematica attraverso la piattaforma GEREM.
- ▶ Il controllo ispettivo del fruttajo da parte di SIQURIA Spa è condizione minima per rivendicare la D.O. sulle uve.
- ▶ I fruttai dovranno avere regolare autorizzazione sanitaria e registro di carico compilato.
- ▶ Il parere di non conformità da parte di SIQURIA Spa comporta il declassamento delle uve.
- ▶ Deve essere assicurata una distinzione fisica netta fra prodotto D.O. e I.G.



Si ricorda inoltre che:

- ▶ I produttori e i vinificatori sono tenuti a permettere l'ingresso nei vigneti, nelle cantine e nei fruttai agli ispettori inviati da SIQURIA Spa; ogni caso di mancata autorizzazione verrà segnalata agli organi competenti.
- ▶ Durante la vendemmia saranno inoltre svolti i controlli da parte dei carabinieri del Nas, del Corpo Forestale e dell'ICQRF.



Per maggiori chiarimenti e ulteriori informazioni,
si riportano i contatti dell'Area Tecnica del Consorzio:

- ▶ Tel. 045 7703194
- ▶ areatecnica@consorziovalpolicella.it