Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare

e delle foreste

DIQPAI
DGPQA – Uff. Pqa 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VALPOLICELLA RIPASSO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 24.03.2010	G.U. 85 – 13.04.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. UE n. 33/2019)	D.M. 02.08.2019	G.U. 190 – 14.08.2019 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito internet eAmbrosia – Registro delle indicazioni geografiche dell'Unione europea in data 19.09.2019
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. UE n. 33/2019)	D.M. 03.08.2023	G.U. 191 – 17.08.2023 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito internet eAmbrosia – Registro delle indicazioni geografiche dell'Unione europea in data 26.10.2023

Articolo 1

1) La denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Valpolicella Ripasso" designabile anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena" e con la specificazione "superiore".

Articolo 2

1) I vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95 %;
- Rondinella dal 5 % al 30 %.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:

- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, articolo 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Articolo 3
(delimitazione zona di produzione delle uve)

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella" segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso,

in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui

segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente; quindi, ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.
Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.
3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:
la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del

Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.
Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella Classico". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S. Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito, continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del "Valpolicella ripasso", e chiudendone il perimetro.

Articolo 4

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto, sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010**,** e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) È fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" prima dell'approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010 non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOC "Valpolicella Ripasso". La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" non deve eccedere le 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

Le uve destinate alla vinificazione della tipologia "superiore" del vino "Valpolicella Ripasso" debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.
Tuttavia, in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata al comma 10, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la Regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.

14) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata al comma 10, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

Articolo 5

1) Le operazioni di vinificazione delle uve, di ripasso e di invecchiamento dei vini "Valpolicella Ripasso" devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma

1.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate in stabilimenti situati all'interno dell'intero territorio dei comuni della predetta zona di produzione delle uve, anche se compresi soltanto in parte nella citata zona di produzione, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti, di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento, iscritti allo schedario viticolo da almeno 3 anni antecedenti la data del 1° agosto 2010 (relativa all'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 24 marzo 2010).
Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il DM 24 marzo 2010.

2) Per i vini "Valpolicella Ripasso" Classico, "Valpolicella Ripasso" Valpantena, "Valpolicella Ripasso" Classico Superiore e "Valpolicella Ripasso" Valpantena Superiore, le operazioni di vinificazione e di ripasso dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3, commi 2 e 3.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di vinificazione, di ripasso e di invecchiamento dei vini "Valpolicella Ripasso" di cui al comma 1, primo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti, di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento. Tali aziende possono altresì acquistare e vinificare presso i loro stabilimenti un'ulteriore quantità, fino ad un massimo di 1/3, di uve della loro produzione effettiva, provenienti da vigneti iscritti alla DOC Valpolicella Ripasso Classico e/o alla DOC Valpolicella Ripasso Valpantena e/o alla DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore e/o alla DOC Valpolicella Ripasso Valpantena Superiore. Le operazioni di invecchiamento dei vini di cui al presente comma possono essere effettuate all'interno della zona di cui all'art. 3, comma 1.
Inoltre, sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il DM 24 marzo 2010.

3) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di vinificazione, di ripasso e di invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.

4) I vini a Denominazione di Origine Controllata "Valpolicella Ripasso" di cui all'articolo 1 sono ottenuti mediante rifermentazione, in un'unica soluzione, dei vini atti a diventare la medesima denominazione, sulle vinacce dopo l'estrazione dei prodotti destinati a diventare "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella". Le predette vinacce devono avere un residuo alcolometrico volumico potenziale di almeno 0,50% vol. La frazione liquida apportata dalle stesse vinacce deve essere compresa tra il 10% e il 15% rispetto al volume utilizzato del vino atto a diventare la denominazione "Valpolicella Ripasso" di cui al comma 7, pari ad un massimo di 9,36 hl per ettaro. Tale frazione liquida va detratta dalla resa finale dei prodotti destinati a diventare "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella" di cui sopra, ed è aumentativa del quantitativo massimo di cui al comma 7 ai fini della determinazione della resa dei vini finiti "Valpolicella Ripasso" di cui al comma 11.

5) La resa massima delle uve in vino atto a diventare le tipologie della denominazione

“Valpolicella Ripasso” di cui all’articolo 1, non deve essere superiore al 70%, pari ad un massimo di 84 hl per ettaro. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere presa in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6) Il vino atto di cui al comma 4 deve assicurare un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,50% vol per l’elaborazione del “Valpolicella Ripasso” e di 12,50% vol per l’elaborazione del “Valpolicella Ripasso” superiore.

7) La quantità di vino atto a diventare “Valpolicella Ripasso” di cui al comma 5 utilizzabile per l’operazione di ripasso è al massimo il doppio del volume di vino finito “Recioto della Valpolicella” e/o “Amarone della Valpolicella” ottenibile con una resa massima di uva in vino del 40%, pari ad un massimo di 62,4 hl per ettaro. L’eventuale quantitativo di vino atto a diventare “Valpolicella Ripasso” non utilizzato, fino a raggiungere il quantitativo massimo di cui al comma 5, può essere utilizzato per le operazioni di colmatura per vini in fase di maturazione/invecchiamento della stessa denominazione “Valpolicella ripasso” e/o riclassificato con la denominazione “Valpolicella” o con le indicazioni geografiche tipiche compatibili del relativo territorio, nel rispetto della vigente normativa.
La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela, ai sensi dell’articolo 39, comma 4 della legge n. 238/2016, per motivi commerciali, nel periodo antecedente le operazioni di ripasso, può ridurre il predetto rapporto volumetrico fino alla misura di uno a uno.

8) L’operazione di ripasso deve avere una durata minima di 3 giorni.

9) Il vino atto a diventare “Valpolicella Ripasso” e le vinacce di cui al comma 4 devono appartenere allo stesso produttore che effettua, o fa effettuare per proprio conto, le operazioni di rifermentazione per ottenere i vini di cui all’articolo 1.

10) I vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso”, nelle diverse tipologie e specificazioni, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all’anno della vendemmia.

11) La resa massima delle uve in vino finito, per le tipologie della denominazione “Valpolicella Ripasso” di cui all’articolo 1, non deve essere superiore a 71,8 hl per ettaro.

Articolo 6

1) I vini a D.O.C. “Valpolicella Ripasso”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico con profumo gradevole;
- sapore: pieno, vellutato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50% vol (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,60% vol) e 13,00% vol per la tipologia “superiore”;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l per la tipologia “superiore”.

Articolo 7

1) Alla denominazione di origine controllata dei vini “Valpolicella Ripasso” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto” e similari.

2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini “Valpolicella Ripasso” “superiore” può essere utilizzata la menzione “vigna”, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che la vinificazione e l’invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell’uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini "Valpolicella Ripasso" è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l’impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l’uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della denominazione copre l’intera fascia pedemontana della provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la “forma di una mano”, possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a Nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del Valpolicella è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello "Mediterraneo".

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm.

I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano aspetti di variabilità, determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi durante la fase di maturazione dell'uva.

I terreni a vigneto “Valpolicella” hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni sub-pianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre, nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.

Fattori umani e storici

Numerose e certe sono le testimonianze di un’intensa attività vitivinicola nella zona di produzione del “Valpolicella Ripasso” fin dai tempi antichi. Il vino “Retico” tanto declamato da scrittori e

storici romani è il più lontano antenato di tutti i vini della Valpolicella e quindi del “Valpolicella Ripasso”. La lunga e consolidata tradizione di ripassare il vino sulle vinacce caratteristica del “Valpolicella Ripasso” è una precisa tecnica enologica di antica consuetudine ed esclusiva elaborazione dei vitivinicoltori della Valpolicella. Tracce dell’utilizzo di questo particolare prodotto proprio della Valpolicella si ritrovano nel medio evo, in alcuni documenti di acquisto di terreni vitati e negli accordi di commercializzazione dell’uva e del vino. All’epoca della Serenissima Repubblica di Venezia i vini della Valpolicella sono definiti “vini dogali” sottolineando il carattere sontuoso attribuito a questi prodotti che erano prediletti dai dogi veneziani. Successivamente, in epoca risorgimentale, la Valpolicella conobbe un notevole progresso tecnico-scientifico anche in campo enologico, come testimonia una cospicua documentazione riconducibile alla Società Enologica Veronese. In quei documenti si racconta che nella Valpolicella si perfezionò la tecnica agricola e vitivinicola attraverso l’introduzione di macchine agricole e, nel 1873, all’esposizione universale di Vienna, quello che sarebbe diventato il “Valpolicella Ripasso”, ottenne lusinghieri giudizi. Ai primi del Novecento, il poeta della veronesità Berto Barbarani, più volte nei suoi componimenti fa riferimento ad un “Valpolicella” “fatto di velluto”, che pare più vicino alle caratteristiche del “Valpolicella Ripasso” rispetto a quelle del “Valpolicella”. Negli anni ’60 la pratica tradizionale alla base del “Valpolicella Ripasso” viene riconosciuta e regolamentata dai decreti prefettizi che regolamentavano le vendemmie in “Valpolicella”. L’individuazione della zona di produzione e l’affinamento delle tecniche di produzione e vinificazione del vino “Valpolicella Ripasso” hanno portato nel 1968 all’approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC Valpolicella. Allo scopo di tutelare l’identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione “Valpolicella”, “Valpolicella Ripasso”, “Recioto della Valpolicella” e “Amarone della Valpolicella”, il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro tipologie sono state rese autonome. Il gradimento negli ultimi anni del “Valpolicella Ripasso” ha portato ad una sua sempre più massiccia presenza nelle recensioni di giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come Buoni Vini d’Italia Touring Club, Vini d’Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Enogea, Wine Enthusiast.

La lunga e consolidata tradizione del “Valpolicella Ripasso” è una precisa tecnica enologica di esclusiva elaborazione degli appassionati viticoltori della Valpolicella che negli anni hanno saputo costantemente migliorare metodo e pratica sia in vigneto che in cantina. Per valorizzare le caratteristiche di morbidezza e struttura proprie di questo vino, i produttori della Valpolicella si sono impegnati a ricercare e sviluppare tecniche agronomiche sempre più moderne per selezionare le uve che potessero affrontare con successo una prima vinificazione dei grappoli freschi ed una successiva fermentazione sulle bucce delle uve appassite utilizzate per fare “Amarone della Valpolicella”. Coltivati con il sistema della pergola semplice detta anche "pergoletta veronese", i grappoli di "corvina" che saranno destinati a dare origine al “Valpolicella Ripasso” attualmente vengono selezionati già in vigneto, con potature contenute delle viti e riduzione del carico di gemme per ceppo, in modo tale da operare un contenimento del potenziale viticolo nel rispetto dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta. La filtrazione dei raggi solari sui grappoli, assicurata dai sistemi di allevamento a "pergoletta veronese", permette una graduale maturazione degli stessi ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ed aromatiche sino all'epoca della raccolta che avviene tradizionalmente fra la la 3 e la 4 settimana di settembre. A vendemmia ultimata, i viticoltori, dopo un ulteriore ed attento controllo delle uve, le sottopongono a pigiatura. Dopo la vinificazione, il vino Valpolicella verrà conservato per essere successivamente sottoposto alla pratica della rifermentazione sulle vinacce residue di “Amarone della Valpolicella” e divenire così “Valpolicella Ripasso”. I produttori dedicano particolare attenzione al tempo di contatto fra vinacce e vino che deve essere breve per consentire il passaggio dei tannini presenti nei vinaccioli al vino e donare a quest'ultimo la caratteristica "secchezza". Questo metodo negli anni si è sempre più raffinato per conferire al “Valpolicella Ripasso” maggiore struttura, alcolicità e rotondità ed un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche. Dopo la vinificazione il “Valpolicella Ripasso” viene lasciato affinare in botti di legno e successivamente in bottiglia per entrare in

commercio non prima di 2 anni dalla vendemmia.

b) Specificità del prodotto

Il "Valpolicella Ripasso" doc è ottenuto dal contatto del "Valpolicella" base sulle vinacce residue del vino "Amarone della Valpolicella". Esso risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al "Valpolicella" base, da una maggiore alcolicità, da un'acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche.
Di colore rubino con riflessi granati, offre un profumo, lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia; un sapore affinato, armonico, secco e vellutato.
Per le sue caratteristiche di piacevolezza, può accompagnare primi piatti invernali, secondi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al "Valpolicella Ripasso" di fondovalle una alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali ed una colorazione delicata.
La bassa e media collina che non supera i 300 slm ed è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media ed una elevata dotazione di acido Malico. Il "Valpolicella Ripasso" ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo ed un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.
Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un "Valpolicella Ripasso" molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona "Rondinella".
I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali ed apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve per il "Valpolicella Ripasso" che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare. La gradazione alcolica del "Valpolicella Ripasso" risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il "Valpolicella Ripasso" ha interessanti note fruttate e floreali.
I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del "Valpolicella Ripasso", danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione del "Valpolicella Ripasso" è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti, sia le uve che il vino "Valpolicella" sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo: Siquria spa, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquria.it.

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n.238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente

al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.