

DIE FORSCHUNG

Die Forschung und die technologische **Innovation sind unsere Instrumente um die Qualität** unserer Produktion bzw. Produkte zu verbessern. Auf der einen Seite basierend auf den ehrlichen Ausdruck der Werte und Traditionen des Territoriums, auf der anderen Seite der Entwicklung des Geschmacks der Verbraucher folgend. Mit dem gleichen Ziel verpflichtet sich die Cantina Valpolicella Negrar der Forschung im Weinanbau durch ein internes Labor, und in der Zusammenarbeit mit der Fakultät für Wissenschaft und Technologie im Weinbau und Önologie an der Universität Verona, der CRA Conegliano Veneto und dem Versuchszentrum für Weinbau San Pietro in Floriano.

Die in den letzten 15 Jahren entwickelten Forschungsprojekte:

DAS ZONIERUNGSPROJEKT

hierbei handelt es sich um die Analyse für 3 Jahre infolge der frischen Trauben aus ausgesuchten Lagen. Während dieser Zeit werden die verschiedenen Parameter ausgewertet und verglichen beginnend vom Weinberg bis hin zur Vinifizierung. Am Ende der 3 Jahre, werden die Weinberge in 3 Qualitätskategorien von unserem Önologen Daniele Accordini und den Mitarbeitern des Labors klassifiziert und die Trauben, die sich am besten zur Antrocknung und somit zur Herstellung des Amarone eignen, identifiziert.

DAS WIEDERENTDECKEN UND DER ERHALT VON REBSORTEN

die Forschung auf diesem Gebiet ist möglich dank des vielfältigen Erbes, über das die Kellerei verfügt. Betrieben von den Genossenschaftsmitgliedern der Kellerei und begleitet von dem Agronom der Kellerei Claudio Oliboni. Die autochthonen Rebsorten werden entdeckt, auf dem Weinberg überwacht und später in der Kellerei analysiert um die Identität zu entdecken. Mit einem manchmal originellem Ergebnis, wie bei der Rebsorte Spigamonti, die von einem Genossenschaftsmitglied in der gleichnamigen Lage gefunden wurde und nach einem langem Verfahren in das nationale Register von roten Rebsorten im Juli 2013 eingetragen bzw. aufgenommen wurde. Das Ziel dieses Projektes ist es, auf langer Sicht, alte seltene vergessene Rebsorten - welche Träger von einzigartigem, beispieslosen territorialem Wert sind - aufzufinden, und deren Einbeziehung in den Prozentsatz der lokalen Trauben, die die jüngste Produktspezifikation DOCG anerkannt hat.

PROJEKT VERJAGO

beginnend im Jahr 2004 mit dem Ziel das Image des Valpolicella, eingedrückt zwischen dem Amarone und Ripasso aufzufrischen, führte dieses Projekt zu der Produktion eines Supervalpolicella. Ein Wein hergestellt aus Trauben aus Hanglage stammend sowie einer akkuraten Selektion, gelesen in Kisten von 10 kg und mit einer Antrocknung der Trauben für 40 Tage. Aufgrund der leichten Antrocknung und der Benutzung von großen Fässern in der Ausbauphase konzentrieren sich die sensorischen Eigenschaften bis auf das Höchste und konservieren die intakten ursprünglichen fruchtigen Noten.

PROJEKT AMARONE ESPRESSIONI

Amarone Espressioni ist das Resultat eines Forschungsprojektes mit dem die Cantina Valpolicella Negrar 2005 begann, mit dem Objektiv die territoriale Originalität des Valpolicella Classica zu entdecken. Castelrotto, Villa, San Rocco, Mazzurega und Monte drücken die Charakteristiken der Trauben der einzelnen hohen und extrem gelegenen Weinberge jedes Tales aus, die mit Hilfe einer natürlichen Antrocknung sowie einer einzigartigen und traditionellen Vinifizierung, eine klare Interpretation über die intime Essenz jedes einzelnen territorialen Ausdrucks erlaubt. Mit dieser Arbeit schauen wir weit über den Amarone hinaus, nicht nur als Stil des Weines orientiert an der Technik der Antrocknung der Trauben und von autochthonen Reben, aber als Wein mit Stil, bei dem die Werte des Territoriums in den Mittelpunkt gerückt werden und in einer bewussteren Vision, ist der Winzer der erste Zeuge, Hüter und Dolmetscher des Weinberges und dessen Amarone.



Das Zonierungsprojekt



Das Wiederentdecken und der Erhalt von Rebsorten



Verjago



Amarone Espressioni