

## LA RICERCA

La ricerca e l'innovazione tecnologica sono i nostri strumenti per **migliorare la qualità della produzione**, da un lato puntando alla sincera espressione dei valori e tradizioni del territorio, dall'altro seguendo l'evoluzione del gusto del consumatore. Nella stessa ottica, Cantina Valpolicella Negrar si impegna nella ricerca vitivinicola, attraverso un laboratorio interno e la collaborazione con la Facoltà di Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell'Università di Verona, il CRA di Conegliano Veneto e il Centro Sperimentale per la Vitivinicoltura della Provincia di Verona di San Floriano.

I progetti di ricerca sviluppati negli ultimi 15 anni:

### PROGETTO ZONAZIONE

Si tratta dell'analisi per 3 anni consecutivi delle uve fresche prodotte da vigneti selezionati. Durante questo periodo si valutano e confrontano tra loro diversi parametri, misurati a partire dal vigneto per giungere alla vinificazione. Al termine del triennio, l'enologo Daniele Accordini e lo staff del laboratorio interno alla Cantina classificano i vigneti in 3 categorie qualitative, individuando nei cru quelli maggiormente vocati alla produzione di uve destinate all'appassimento e quindi dell'Amarone.

### PROGETTO RECUPERO VITIGNI

La ricerca è resa possibile dall'ampio e variegato patrimonio territoriale di cui Cantina Valpolicella Negrar dispone, gestito dai soci seguiti quotidianamente da Claudio Oliboni, il tecnico viticolo. I vitigni autoctoni vengono individuati e monitorati in campo, analizzati in azienda con lo scopo di riscoprirne l'identità. Il risultato è talvolta originale, come nel caso dell'uva Spigamonti, rinvenuta da un socio nell'omonima località e, dopo un lungo iter, arrivata all'iscrizione all'albo nazionale dei vitigni a bacca rossa nel luglio 2013. L'obiettivo di lungo termine di questo progetto consiste nell'individuazione dei vitigni tradizionali rari e dimenticati, che sono portatori di valori territoriali unici e ineguagliabili, e il loro inserimento nella percentuale destinata alle uve locali che il recente disciplinare di produzione DOCG ha riconosciuto.

### PROGETTO VERJAGO

Iniziato nel 2004 con l'obiettivo di rivalutare l'immagine del vino Valpolicella, schiacciato com'era tra Amarone e Valpolicella Ripasso, questo progetto ha portato alla produzione di un Supervalpolicella, un vino ottenuto da un'accurata selezione di uve collinari, raccolte in cassette da 10 kg e lasciate appassire per soli 40 giorni. Con il leggero appassimento e l'uso di botti grandi in fase di affinamento si accentuano al massimo le caratteristiche sensoriali del Valpolicella e si conservano integre le note del frutto originario.

### PROGETTO AMARONE ESPRESSIONI

Amarone Espressioni è il risultato del progetto di ricerca che Cantina Valpolicella Negrar ha intrapreso nel 2005, con l'obiettivo di scoprire le diversità e le originalità territoriali della Valpolicella Classica. Castelrotto, Villa, San Rocco, Mazzurega e Monte esprimono le caratteristiche delle uve dei singoli vigneti situati nella parte più alta ed estrema di ciascuna vallata che, attraverso un appassimento naturale, una vinificazione univoca e tradizionale, sanno dare una chiara lettura della intima essenza di ogni singola espressione territoriale. Con questo lavoro guardiamo oltre l'Amarone, visto non solo come stile di vino orientato dalla tecnica dell'appassimento e dai vitigni autoctoni, ma come vino di stile, dove i valori del territorio vengono posti al centro e, in una visione più consapevole, il viticoltore è primo testimone, custode e interprete del vigneto e del suo Amarone.



Progetto Zonazione



Progetto Recupero Vitigni



Progetto Verjago



Progetto Amarone Espressioni