

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Recioto di Soave (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela vini Soave DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 Mattielli 37038 Soave (VR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 045 7681578
<i>Fax:</i>	+39 045 6190306
<i>e-mail:</i>	consorzio@ilsoave.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Recioto di Soave - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Recioto di Soave (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Recioto di Soave, anche nelle versioni Classico e Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra le diverse tipologie, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol; acidità totale minima 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 24,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Il vino è caratterizzato da un colore giallo dorato; un odore intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia; un sapore dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia. La versione spumante presenta una spuma fine e persistente; colore giallo dorato, più o meno intenso; odore gradevole, intenso e fruttato; sapore abboccato e dolce, vellutato, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Recioto
Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico**

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 9 t dopo cernita per appassimento
vino/ha: 36 hl

Recioto di Soave Spumante

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 9 t dopo cernita per appassimento
vino/ha: 38 hl

5. ZONA DELIMITATA

A) Le uve atte a produrre i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Recioto di Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara. San Giovanni Illarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.

B) Le uve atte a produrre il vino "Recioto di Soave" Classico devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

La delimitazione puntuale dei confini delle zone sono riportati all'articolo 3 del

disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

GARGANEGA B.

TREBBIANO DI SOAVE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Recioto di Soave

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'area di produzione del Recioto di Soave D.O.C.G. è compresa nella porzione centro-occidentale della regione dei Lessini in posizione prossima al punto di immersione nella Pianura Padana.

La zona di produzione del Recioto di Soave rappresenta uno dei comprensori viticoli italiani a più alta densità di coltivazione della vite. Fin dall'inizio del secolo XX i ricercatori hanno individuato nel territorio del Soave, unica tra le zone uniche

di produzione dei vini pregiati veronesi, una specifica identità legata all'origine dei suoli prevalentemente vulcanica e resi ancora più fertili da importanti affioramenti basaltici calcarei, che lo differenziano dalle altre aree storiche veronesi. Nella maggior parte dei casi, i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, debolmente o per nulla alcalini, ricchi di sostanze minerali, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno, che rilasciano lentamente all'apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo. I terreni tufacei basaltici di origine vulcanica dei rilievi collinari della zona costituiscono un suolo ideale per la coltivazione della Garganega. Dal punto di vista climatico la zona del Soave è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni annue comprese tra i 700 e i 1000 mm, concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Il clima è tipicamente temperato-umido con estate calda. L'altitudine dei vigneti varia dai 35 m s.l.m. dell'area pedecollinare ai 380 m delle colline più elevate con pendenza variabile e con esposizione prevalentemente verso est, sud ed ovest.

Fattori umani e storici

Il "Recioto di Soave" prende il nome da "recia", l'ala tipica del grappolo di Garganega utilizzato tradizionalmente per appendere l'uva per l'appassimento. Già nel V secolo un famoso documento storico scritto da un ministro di Teodorico, re degli Ostrogoti, cita un vino acinatico "bianco" che veniva espressamente richiesto per essere servito alla corte reale. Cassiodoro, tale era il nome dell'autore dell'epistola, scriveva ai nobili veronesi di fornirgli quel certo vino ottenuto da uve "scelte dalle domestiche pergole": il Recioto viene infatti prodotto da uve lasciate appassire per diversi mesi dopo la raccolta, prima di essere pigiate. Nel Settecento un nobile, il marchese Scipione Maffei, fu il primo a riportare indicazioni precise sulle modalità di produzione del Recioto, che consistevano ne "*il serbar l'uva fino a dicembre, lo spremerla poi delicatamente nel gran freddo e riporre il mosto, senza metterla a bollire, conservandolo assai tempo prima di porvi mano*". Il Recioto è quindi un vino la cui produzione avviene da circa 1500 anni nella zona delle colline veronesi, e legate a questo prodotto sono tutta una serie di tradizioni e sapienze le cui origini si perdono nei secoli. Il Recioto di Soave ottiene il primo riconoscimento nel 1906 alla Fiera campionaria di Milano, alla quale parteciparono alcune case vinicole di Soave, ricevendo significativi riconoscimenti, primi di una lunga serie, per questo vino. In seguito la produzione del Recioto di Soave ha trovato sempre maggiore sviluppo e diffusione.

Per questi motivi storici il Recioto di Soave fu il primo vino veneto, nel 1998, a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) a riconoscimento del suo grandissimo valore, sia da un punto di vista storico-tradizionale, che della qualità del prodotto.

Da secoli gli operatori hanno identificato nella “pergola veronese”, la forma di allevamento della vite in grado di garantire una protezione ottimale dei grappoli della Garganega sia dai raggi solari, in particolar modo nelle annate calde, sia dalla grandine, nonché di permettere un costante controllo visivo dei singoli grappoli. Questo sistema di coltivazione caratterizza fortemente non solo il paesaggio ma anche la qualità dei vini e la costanza di produzione. Negli ultimi anni, l’evoluzione di questa forma di allevamento ha visto modificati alcuni parametri in rapporto agli obiettivi enologici che venivano perseguiti.

Il Recioto di Soave è un vino in cui il metodo di produzione con la tecnica dell’appassimento, unito all’origine, determina l’unicità del prodotto. La raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori. Va raccolta solo la Garganega più spargola, adatta all’appassimento. Risulta importante non solo il grado zuccherino ma anche la buona nota acida. L’uva intatta viene conservata in “fruttati” asciutti e ben areati, controllandone periodicamente lo stato di sanità per alcuni mesi. Anche le fasi successive all’appassimento - la pigiatura e maturazione del vino a contatto con le fecce fini, (ovvero i lieviti di fine fermentazione, per un periodo prima di procedere al taglio o assemblaggio delle masse; la fermentazione lenta in botti di piccole dimensioni, la maturazione in legno e l’affinamento in bottiglia variabile da 1 a 6 mesi - sono fasi che richiedono ai produttori la massima esperienza ed attenzione.

Informazioni sul prodotto:

Il Recioto di Soave è un vino dolce, di grande struttura, con colori molto intensi. Le uve Garganega allevate a pergola veronese, raggiungono il massimo grado zuccherino preservando al meglio le componenti acide, che saranno fondamentali per caratterizzare i vini Recioto di Soave. Infatti, ciò che distingue il vino di questa denominazione dagli altri passiti, è la fase fermentativa che privilegia gli aspetti riduttivi per ottenere vini che accanto alla componente di dolcezza e struttura, riportino le caratteristiche di fruttato della Garganega, esaltandone la vivacità data una componente acida importante.

L’uva appassita nei “fruttati”, subisce una riduzione del tenore d’acqua, con conseguente aumento della concentrazione di zuccheri; tali zuccheri, durante il periodo di appassimento e di sur-maturazione, vengono in parte metabolizzati modificando il rapporto fruttosio/glucosio a favore del primo che determina una maggiore sensazione di dolce: tale aspetto è un elemento peculiare e caratterizzante il “Recioto di Soave”. Durante la fase di appassimento inoltre, grazie anche alla formazione di una sottile muffa sugli acini, detta “muffa nobile”, aumenta anche la produzione di polifenoli e di altre sostanze aventi effetti sui profumi e sapori intensi, peculiari del Recioto.

Il Recioto di Soave, risulta così un vino caratterizzato da un colore giallo carico che acquista riflessi dorati con l’invecchiamento, da un profumo intenso, fruttato ed un sapore gradevolmente, pieno, dolce e sapido, caldo, di mandorla.

Legame causale:

La Garganega ha trovato nel corso dei secoli un habitat ideale soprattutto nei rilievi collinari del veronese, caratterizzati da terreni tufacei di origine vulcanica, resi ancor più fertili da importanti affioramenti calcarei, mentre il Trebbiano di Soave, molto presente nei vigneti, è il partner ideale per conferire al vino sapidità e vivacità da accostare alla struttura ed alla densità tipiche della Garganega.

Le sostanze minerali contenute in questi suoli influenzano in modo particolare i processi fermentativi dei mostri ottenuti con le uve Garganega qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini, che diviene evidente con la maturità del prodotto e che costituisce una peculiarità assoluta del prodotto Soave, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.

Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, frutto dell'esperienza dei viticoltori, favorisce il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consente il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dell'uva ed è ideale per la selezione dei grappoli da Recioto.

Il clima che caratterizza il periodo di appassimento e le caratteristiche dei locali dell'appassimento, sono ulteriori fattori ambientali che influenzano le caratteristiche del prodotto. In particolare i Fruttai destinati alla surmaturazione delle uve destinate alla produzione del Recioto di Soave, devono avere caratteristiche tali da impedire il ristagno dell'umidità, e di conseguenza poter permettere un'ottimale circolazione dell'aria.

L'andamento climatico durante il periodo di sur-maturazione (ottobre-febbraio) è fondamentale per il Recioto di Soave: temperatura ed umidità relativa sono i parametri che principalmente influiscono sull'ottimale decorso di questa fase, specialmente durante le prime settimane, che si risolvono con il disseccamento del rachide. E' questo uno dei momenti critici di tutto il processo. Temperatura ed umidità relativa base favoriscono quindi l'appassimento, abbreviando, in talune situazioni, anche la permanenza dell'uva nei fruttai.

La tecnica tradizionale dell'appassimento, permette la formazione delle sostanze aromatiche che daranno ai vini aromi e sapori del tutto particolari, un elevato rapporto fruttosio/glucosio e il mantenimento delle sostanze acide; fra le particolarità della produzione del Recioto è la formazione di una sottile muffa sugli acini, detta "muffa nobile", che è la principale responsabile della formazione di questi profumi intensi.

La "qualità" del processo, quindi, dipende, dalla temperatura, dall'umidità relativa, dallo stato sanitario e dalla concentrazione zuccherina dell'uva fresca di partenza, gestite dall'esperienza degli operatori.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**