

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

Soave Superiore (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 Soave Superiore - 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>	Soave Superiore (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Soave superiore", anche nelle versioni riserva e classico.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi dei vini tra le diverse tipologie, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidità totale minima 4.5 g/l; estratto non riduttore minimo 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini presentano un colore giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro; odore ampio, caratteristico floreale; sapore pieno e delicatamente amarognolo. Nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Classico

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

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

b. Rese massime:

"Soave superiore"; "Soave Superiore" riserva; "Soave superiore" classico

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 10 t
vino/ha: 70 hl

5. ZONA DELIMITATA

A) Le uve atte a produrre i vini a della denominazione "Soave Superiore" 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 Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.

B) La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino "Soave superiore" designabile con la menzione *classico*, è delimitata alla lettera b) dell'articolo 3 del disciplinare.

La delimitazione puntuale dei confini dell'area della denominazione, è definita all'articolo 3 del disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST

IT	ITALIA
----	--------

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	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**Soave Superiore**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<i>Fattori naturali</i> Dal punto di vista climatico la zona collinare della denominazione è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni comprese tra i 700 e i 1000 mm l'anno concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Per queste sue caratteristiche viene definito un clima temperato umido ad estate calda. L'altitudine dei vigneti varia dai 35 mt. l.m. dell'area pedecollinare ai 380 mt delle colline più elevate con pendenza variabile e con esposizione prevalentemente verso est, sud ed ovest. Ci si trova quindi di fronte, nella maggior parte dei casi, a dei suoli 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, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno, per poi cedere le stesse lentamente all'apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo. Le sostanze minerali contenute in questi suoli vanno ad influenzare in modo

importante i processi fermentativi dei mosti ottenuti con le uve garganega ivi coltivate, conferendo un carattere tipico di pienezza e sapidità ai vini, che diviene evidente con il passare degli anni e che costituisce una peculiarità assoluta del Soave Superiore, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.

-

Fattori umani e storici

Il territorio di Soave era già in epoca romana un “pagus” cioè un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Dalle uve si ottenevano anche peculiari vini “acinatici”, risultato di un tradizionale metodo di appassimento delle uve, come citato al tempo del re goto Teodorico in alcune epistole (A.D. 503), che raccomandava ai produttori veronesi di ricercare per la mensa reale questi vini “soavissimi e corposi”, e di non dimenticare quello ottenuto dalle uve bianche che “riluce come latte bevanda, di chiara purità... di gioviale candidezza e di soavità incredibile”. Nel 680 dC testimonianze indicano l'uso della pergola veronese, forma tradizionale di allevamento della vite in questa zona, utilizzata ancora oggi.

Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.

La crescita della produzione e della rinomanza dei vini Soave ha portato nel 1924 ad un primo provvedimento di tutela per la difesa di vini tipici, seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Studi approfonditi finalizzati a delineare le caratteristiche specifiche dei vini e a delimitare la zona di produzione, furono il presupposto per richiedere ed ottenere dal Ministero italiano, nell'ottobre del 1931, il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del “Vino Tipico Soave”. L'atto ufficiale di riconoscimento è il Regio Decreto pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.289 del 16/12/1931, sulla base del quale nel 1968 è stata delimitata la zona storica della DOC Soave Classico (DPR 21 agosto 1968, modificato nel 2002 con il D.M. 6 settembre 2002). Attualmente il comprensorio del Soave esprime un considerevole numero di eccellenze enologiche che vengono ogni anno premiate dalle principali guide internazionali del settore. Notevoli e costanti i riconoscimenti ottenuti anche nei principali concorsi enologici in tutto il mondo.

La DOCG per il Soave Superiore è stata riconosciuta con il Decreto del Ministero Politiche agricole del 29 ottobre 2001, riconoscendo il particolare pregio di questa tipologia già inserita nell'originale disciplinare della DOC Soave e nel Decreto del Presidente della Repubblica del 20 maggio 1968.

L'azione dei viticoltori è in questo caso essenziale. Si tratta di selezionare i migliori vigneti nell'ambito delle sole zone collinari del Soave. Abbiamo quindi la possibilità di valorizzare le vigne storiche allevate con la classica pergola veronese e nel caso di nuovi impianti, il sistema di allevamento dovrà essere rigorosamente a

spalliera.

E' indispensabile quindi che gli operatori identifichino una zona di alto livello ed un attento contenimento delle rese. Si tratta di gestire in maniera equilibrata i migliori vigneti della denominazione, valorizzando al meglio ogni singolo areale selezionato. Ogni grande bianco non può essere pronto in pochi mesi, dunque un altro aspetto essenziale è la conservazione sulle fecce per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento e della messa in commercio. In questa fase il vino rivendica alle fecce il suo vero carattere, lo assimila, si stabilizza, è possibile che compia la fermentazione malo lattica, e dunque la sua fisionomia si fa decisamente più sfaccettata ed interessante. L'obiettivo è quello di ottenere un vino bianco importante, molto strutturato e dopo un adeguato affinamento destinato a durare per alcuni anni in bottiglia.

Informazioni sul prodotto:

La Garganega non possiede un'aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri. Quando le rese sono limitate come nel Soave Superiore, queste caratteristiche peculiari diventano più evidenti, delineando un profilo ideale per un vino bianco longevo.

Il Trebbiano di Soave storicamente molto presente nei vigneti ha lasciato sempre più posto all'esuberanza della Garganega. Solo in questi ultimi anni sta riproponendosi come ideale partner per tracciare nuovi profili enologici per il Soave del futuro combinando la sua sapidità e vivacità con la struttura e la densità tipiche della Garganega.

Il Soave Superiore è quindi un vino bianco importante con un colore giallo deciso pur conservando i riflessi verdognoli tipici del Soave. I profumi fruttati e floreali saranno evidenti, ampi e profondi con la caratteristica di evolvere nel corso del tempo. In bocca il gusto sarà pieno, rotondo ed intenso, conservando ed anzi evidenziando una nota amara nel finale, propria della Garganega coltivata in questa area.

Legame causale:

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 Soave Superiore.

I sistemi di allevamento, frutto dell'esperienza dei viticoltori, favoriscono il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consentendo il continuo controllo della qualità, del livello di

maturazione e di sanità dei grappoli. Le pendenze dei suoli e la composizione degli stessi premettono lo sgrondo delle acque e la concentrazione delle sostanze nutritive.

Ma sono soprattutto le condizioni climatiche di questi vigneti collinari a determinare la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.).

Le specifiche competenze tecniche dei viticoltori e adeguate pratiche agronomiche sono in grado di ottenere gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. Nel Soave Superiore proprio perché originato nei vigneti a più alta vocazione e con una precisa gestione delle vigne, ritroviamo con ancora più forza i caratteri tipici del Soave. Garganega e Trebbiano di Soave trasferiscono in questo vino il massimo delle loro caratteristiche, soprattutto se esaltate da suoli di origine vulcanica. Tale tipologia di suoli e le peculiari giaciture spesso molto acclivi dei vigneti permettono di dotare i vini bianchi di grande struttura e concentrazione, grazie anche a vendemmie ritardate, senza perdere un'ottima componente acidica. Sono vini importanti che come stabilito dal disciplinare hanno bisogno di alcuni mesi di affinamento e non possono entrare in commercio prima del mese di settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Imbottigliamento in zona

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione unionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" devono aver luogo in tutto il territorio amministrativo della provincia di Verona, come previsto nel disciplinare, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e l'efficacia dei controlli.	

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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Soave Superiore



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto 4 gennaio 2017 concernente la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Soave Superiore”.
(GU Serie Generale n.36 del 13-2-2017)

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato

Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità di esame, di approvazione e di trasmissione alla Commissione U.E. delle proposte di modifica del disciplinare che non comportano alcuna modifica al documento unico, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del preesistente Reg. (CE) n. 1234/2007, art. 118 *octodecies*, par. 3, e del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO che, nelle more dell'adozione dei predetti atti della Commissione UE e delle conseguenti norme applicative nazionali, continuano ad essere vigenti per la procedura preliminare nazionale di cui trattasi le disposizioni di cui al citato DM 7 novembre 2012, applicativo della citata preesistente normativa dell'Unione europea;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Soave Superiore";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la domanda presentata in data 24 novembre 2016, per il tramite delle Regioni Veneto, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, e previo pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione medesima dell'avviso relativo all'avvenuta presentazione della stessa domanda, su istanza del Consorzio tutela Vini Soave e Recioto di Soave, con sede in Soave (VR), intesa ad ottenere la modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a DOCG "Soave Superiore", concernente una modifica minore relativa alle disposizioni sul confezionamento dei relativi vini, che non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (UE) n. 1308/2013;

CONSIDERATO che per la predetta richiesta di modifica dell'articolo 8 del disciplinare sono applicabili le disposizioni procedurali nazionali semplificate di cui all'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012;

ESAMINATA la documentazione tecnico-amministrativa presentata a supporto della citata richiesta di modifica e ritenuto che la stessa documentazione è risultata conforme alle disposizioni previste dal citato art. 10, comma 8, del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, per la medesima richiesta:

- in conformità all'articolo 6 del predetto decreto, è stata esperita l'intera procedura di valutazione e di pubblicizzazione da parte della competente Regione Veneto e che, a seguito di detta pubblicizzazione, non sono state presentate, entro il termine previsto, osservazioni da parte degli interessati avverso la proposta di modifica in questione;
- ai sensi del comma 3 del citato art. 6 del citato decreto, è stato acquisito il parere favorevole della citata Regione;
- sono state ritenute valide le motivazioni tecnico-giuridiche relative alle modifiche proposte per il confezionamento, che, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di imballaggi preconfezionati e di etichettatura e presentazione, sono tese a disciplinare la chiusura delle bottiglie, consentendo, in aggiunta al tappo raso bocca, l'uso di alcuni sistemi di chiusura

(tappo a vite con capsula a vestizione lunga e tappo di vetro) che non siano tali da pregiudicare l'immagine della DOCG;

RITENUTO che a seguito dell'esito favorevole della predetta istruttoria sussistono i presupposti tecnico-giuridici per approvare con provvedimento nazionale la citata richiesta di modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Soave Superiore", in particolare nel rispetto dell'art. 118 *octodecies*, par. 3, lett. a) del Reg. (CE) n. 1234/2007;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione e di dover comunicare la stessa modifica alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E., tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

D E C R E T A

Articolo unico

1. All'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Soave Superiore", così come approvato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo aggiornato con il DM 07.03.2014 richiamati in premessa, sono apportate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.
2. La modifica al disciplinare della DOP "Soave Superiore" di cui al comma 1, sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, lì 4 gennaio 2017

IL DIRIGENTE
Dr. Luigi Polizzi

)

Modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Soave Superiore”

(N.B.: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

---- omissis ----

Articolo 8

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono essere immessi al consumo unicamente ~~in contenitori di vetro tradizionali~~ nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a litri 3, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio, chiuse con tappo raso bocca. E' altresì consentito l'uso del tappo a vite con capsula a vestizione lunga e del tappo a vetro.

~~Per le tradizionali bottiglie di vetro fino a litri 3, è obbligatorio l'uso della chiusura con tappo raso bocca.~~

A richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela può essere consentita, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12, 18 e superiori e solo per fini promozionali.

---- omissis ----