

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

Canavese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini D.O.C. Caluso Carema Canavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario. 28 soci, rappresentanti l'intera filiera produttiva.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza Ubertini 10014 Caluso(TO) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.011.9833860
<i>Fax:</i>	+39.011.9833860
<i>e-mail:</i>	consorziocaluso@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Canavese disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	Dm 04.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	Dm 15.06.2011
<i>Base giuridica:</i>	Dm 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 21 11 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Canavese (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 vices 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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Canavese” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, vinoso; sapore: asciutto, armonico;

“Canavese” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto, armonico;

“Canavese” rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, vinoso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico;

“Canavese” bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole;
sapore: asciutto armonico;

Canavese rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: leggera, evanescente;

colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, asciutto-armonico; da brut a extradry;

“Canavese” Barbera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso caratteristico, leggermente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;

“Canavese” Nebbiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati;
odore: caratteristico, delicato, leggermente floreale;
sapore: secco asciutto di buon corpo, leggermente tannico;

“Canavese” bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: leggera, evanescente;
colore: paglierino scarico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, caratteristico; da brut a extradry;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Canavese rosso e Canavese rosso novello

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 11 t/ha resa vino 77hl/ha

Canavese bianco e Canavese bianco spumante

<i>Resa massima:</i>
resa uva 12 t/ha - resa vino 84 hl/ha

Canavese rosato e Canavese rosato spumante

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 11 t/ha resa vino 77hl/ha

Canavese Barbera

Resa massima:

resa uva 11 t/ha - resa vino 77 hl/ha

Canavese Nebbiolo*Resa massima:*

resa uva 10 t/ha - resa vino 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Torino: Agliè, Albiano d'Ivrea; Alice Superiore, Andrate, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Banchette, Barbania, Barone, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Burolo, Busano, Cafasse, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Carema, Cascinette d'Ivrea, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiaverano, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Cofieretto Castelnuovo, Colletterto Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Lusigliè, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Montaldo Dora, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavone Canavese, Pecco, Perosa Canavese, Pertusio, Piverone, Pont Canavese, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Rivara, Rivarolo Canavese, Romano Canavese, Salassa, Salerano, Sarnone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Giorgio Canavese, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Ponso, Scarmagno, Settitno Rottaro, Settirno Vittone, Strambinello, Strambino, Tavagnasco, Torre Canavese, Valperga, Vauda Canavese, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Provincia di Biella: Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone.

Provincia di Vercelli: Alice Castello e Moncrivello.

a. Zona NUTS

ITC13	Biella
ITC12	Vercelli
ITC11	Torino
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
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**

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretta Cuneese N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Cornarea N
Ner d'Ala N

Chatus N
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Petit Verdot N
Avarengo N
Avana' N
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Doux d'Henry N
Durasa N
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Gamba rossa N.
Slarina N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Canavese

Informazioni sulla zona geografica:

1 - Fattori naturali rilevanti per il legame

I vigneti del Canavese sono disposti sui versanti sud di un evidente anfiteatro morenico di origine glaciale situato nel nord del Piemonte a confine con la Val d'Aosta e parte della provincia di Biella e Vercelli. Le terre di evidente origine glaciale sono una zona ideale per la coltivazione della vite. Il microclima è mite, protetto dalle colline ed equilibrato dalla presenza di due importanti fiumi (Dora Baltea e Orco) e numerosi laghi disseminati nell'area pianeggiante. L'anfiteatro morenico del Canavese è un rilievo che risale al periodo quaternario e fu originato dal trasporto di sedimenti verso la pianura Padana operato nel corso delle glaciazioni dal grande ghiacciaio che percorreva la vallata della Dora Baltea e che ricopriva la catena montuosa del Gran Paradiso e del Monte Rosa. Il nome anfiteatro usualmente dato a queste strutture geomorfologiche, fa riferimento alla sua caratteristica forma semicircolare facilmente evidenziabile su mappa geografica. Le creste collinari che lo delimitano sono costituite dalla Serra d'Ivrea a Nord-est con altitudine media di 600 metri e a Sud-ovest dalla collina Agliè-

Caluso con creste a 300 metri.

2- Fattori umani rilevanti per il legame

La DOC Canavese abbraccia tutti i vini prodotti con le numerose varietà di uva che vengono coltivate nello stupefacente panorama vitivinicolo di quest'angolo del Piemonte. Le tecniche di coltivazione degli uvaggi rossi sono basate su filari con tecnica a spalliera mentre gli uvaggi bianchi sono basati su vitigno Erbaluce che viene coltivato a pergola detta localmente "topia canavesana". Questo tipo di coltura comporta una coltivazione complessa e che dona all'ambiente una caratteristica unica con nessuna prospettiva di meccanizzazione per quanto riguarda la potatura e la vendemmia. I vini del Canavese hanno in comune caratteristiche influenzate da una temperatura mite e da un beneficio costante di una ventilazione generale dalle vicine alpi valdostane e da forti escursioni termiche diurne/notturne in particolare nel periodo pre vendemmiale. In tutte le tipologie dei vini, si riscontra in particolare un'ottima acidità e sapidità e basso contenuto polifenolico. Caratteristiche organolettiche tipiche dei prodotti ottenuti da terreni ricchi di sali minerali che sono presenti nell'aree geografiche a struttura morenica.

Informazioni sul prodotto:

I vitigni coltivati in questo magnifico teatro morenico del Piemonte danno origine a una vasta gamma di pregiatissimi vini, dai vini bianchi freschi ottenuti dall'Erbaluce, rosati profumati ottenuti con uve Bonarda e Freisa, rossi freschi e strutturati composti da uve Barbera, Croatina e Nebbiolo. Tutti insieme in grado di soddisfare ogni palato e ogni fantasia enogastronomia.

In questo panorama non vanno dimenticati i Neretti che sono autoctoni e che portano con se tutta la storia della viticoltura canavesana, le cui peculiari caratteristiche sono descritte nell'articolo 6 del presente disciplinare.

In particolare:

La tipologia "Canavese" rosso coltivato a filare rispetta i limiti di produzione di 11 t/ha e si ottiene con più qualità a bacca rossa di cui almeno il 60% deve essere composta da Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto ed Uva rara, ottenendo conseguentemente un vino di un rosso rubino particolarmente vinoso e sapido, asciutto e di buona acidità. Il "Canavese" rosso novello è di un rosso meno intenso, riporta le stesse caratteristiche ma è meno vinoso ed è di pronta beva. Il "Canavese" rosato è di color rubino chiaro, al sapore delicato e gradevole al palato.

La tipologia "Canavese" Barbera viene coltivato a filare e rispetta i limiti produttivi del Canavese rosso. E' ottenuto da almeno l'85% dal vitigno corrispondente e da un 15% di uve a bacca rossa non aromatiche. Il vino ottenuto è di colore rubino intenso leggermente fruttato e di buon corpo.

La tipologia "Canavese" Nebbiolo coltivato a filare si abbassano i limiti di produzione a 10 t/ha. Il colore va dal rosso rubino al granato, di buon corpo, adatto

all'invecchiamento.

La tipologia "Canavese" bianco coltivato a pergola, limite di produzione 12 q/ha, composizione uve 100% Erbaluce, colore paglierino, odore fruttato, è di ottima struttura e buona acidità.

La tipologia "Canavese" bianco spumante, coltivato a pergola, limite di produzione 12 q/ha, composizione uve 100% Erbaluce, viene vendemmiato con anticipo per garantire una buona acidità di base. Presenta una spuma leggera e un colore paglierino chiaro. Il "Canavese" rosato spumante è coltivato a filare, limite di produzione 11 q/ha. Presenta un colore rubino chiaro prodotto da uva del Canavese rosso, di sapore fresco e fruttato. Le tipologie spumante vengono vinificate con metodo Charmat nelle versioni brut o extra dry.

Legame causale:

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC Canavese ha una sua storia millenaria in cui le aree coltivate a vite erano nell'ordine di 12.000 ettari. Con l'avvento dell'epoca industriale l'attività agricola è andata scemando perché non più redditizia. Il suo punto di minima attività è stato registrato nel dopo guerra. Lo sviluppo industriale nel canavese in questo periodo è stato esplosivo dovuto all'imponente potenza industriale della crescente industria "Olivetti". Va sottolineato comunque che il depauperamento delle aree agricole coltivate era stato intelligentemente individuato dalla stessa azienda "Olivetti" che aveva favorito il mantenimento delle attività vitivinicole con grandi aiuti economici per la costruzione di cantine per la raccolta delle uve le quali attualmente sono perfettamente attive e tecnologicamente all'avanguardia. Ad oggi queste strutture vinicole sono in grado di produrre ottimi vini e di conseguenza la loro presenza è servita a mantenere inalterato un ambiente dedicato alla viticoltura di bellezza naturale ed unica. Il sapere operante di queste cantine ha potuto elaborare e affinare un prodotto di alta qualità ma che occorreva adeguare alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico fino a ottenere i rinomati vini della DOC Canavese. In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima ed i fattori umani, quali le tradizioni colturali, l'ambiente lavorativo, hanno portato ad un livello qualitativo del prodotto finale di alto livello.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

1. "Canavese" rosso, rosso novello, rosato, rosato spumante : Nebbiolo, Barbera, Uva Rara (detta Bonarda di Cavaglià), Bonarda, Freisa, Neretto, da soli o congiuntamente minimo 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 40%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte iscritti nel registro nazionale della varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. "Canavese" bianco e bianco spumante: 100% Erbaluce.

3. "Canavese" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Nebbiolo

Barbera

è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere per un massimo del 15% alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte iscritti nel registro nazionale della varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Dlgs61/2010

Descrizione:

Dm 2novembre 2010

Descrizione:

all1 vitigni regione piemonte

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; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elen a.piva@regione.piemonte.it

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

Canavese
