

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Gambellara (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela della D.O.C.dei vini Gambellara
<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>	2, Via Borgolecco 36053 Gambellara (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39/0444/444183
<i>Fax:</i>	+39/0444/444183
<i>e-mail:</i>	consorziovinigambellara@inwind.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	GAMBELLARA DOC disciplinare Dm 2sett2013.docx

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 20.09.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Gambellara (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<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:

“Gambellara”, anche nelle versioni Classico, Superiore e spumante.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri chimico-fisici minimi tra le diverse tipologie del "Gambellara" sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 9,00% vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo di 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini sono caratterizzati da un colore giallo paglierino, tenue e brillante. Il profumo risulta fresco, delicato con lieve fragranza di sambuco. Il sapore è asciutto, fresco e vivace con un fondo amarognolo di mandorla. Il Gambellara spumante presenta inoltre una spuma sottile con grana fine e persistente.

“Gambellara” Classico Vin Santo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi del “Gambellara” Classico Vin Santo sono i seguenti: titolo

alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol, acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

In particolare il Vin Santo presenta un colore giallo dorato intenso o ambrato, il profumo è fruttato, di frutta matura e passita, il sapore intenso, persistente, abboccato, morbido e caldo.

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Classico

Vin Santo

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Gambellara”, “Gambellara” Spumante

Resa massima:

uva/ha: 14 t

vino/ha: 98 hl

“Gambellara” Classico Vin Santo

Resa massima:

uva/ha: 12,50 t

uva/ha: 6,50 t dopo cernita per appassimento

vino/ha: 50 hl

“Gambellara” Superiore

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t vino/ha: 91 hl

“Gambellara” Classico

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12,50 t vino/ha: 87,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini «Gambellara» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo. All'interno di tale zona di produzione, é delimitata l'area di produzione delle uve atte a produrre i vini designabili con la menzione classico. La delimitazione puntuale dei confini delle suddette aree, è definita all'art.3 del disciplinare di produzione.
--

a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
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

PINOT BIANCO B.
GARGANEGA B.
Chardonnay
TREBBIANO DI SOAVE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Durella B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Informazioni sulla zona geografica:***Fattori naturali*

Gambellara si trova al confine tra Vicenza (22 km) e Verona (30 km), allo sbocco della valle del Chiampo, sulle ultime propaggini dei Monti Lessini

L'area della denominazione comprende un vasto settore collinare con creste pianeggianti come morbide ondulazioni comprese tra 250 e 350 metri di quota, da cui si dipartono versanti rivestiti da vigneti, con vallette verdeggianti formate da vari corsi d'acqua. La giacitura collinare del vigneto determina l'esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione.

L'ambito collinare è dominato da terreno di origine vulcanica, caratteristico è il Parco San Marco ed i suoi colonnari basaltici, con presenza anche di calcari, anche se in misura molto minore nelle posizioni sommitali. Le zone più pianeggianti sono costituite da depositi di diversa provenienza.

I suoli tendono ad essere uniformemente argillosi, localmente ad alta componente bentonica, con affioramenti di rocce sedimentarie calcaree o calcaree marnose, storicamente conosciuta per la maggiore importanza nel differenziare le caratteristiche dei vini prodotti, con lembi di calcareniti bianco – giallastre fossilifere, circondate da affioramenti di tufi.

I terreni che ne derivano sono per la maggior parte franco/argillosi con più o meno scheletro. In alcune zone il substrato basaltico risulta impenetrabile alle radici delle piante.

E' presente inoltre una zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e che quindi drena agevolmente l'acqua e una zona di pianura nella quale il suolo è composto da argilla e limo che causa talvolta problemi di drenaggio in caso di abbondanti precipitazioni.

Nella zona del Gambellara possono essere individuate diverse zone climatiche che possono presentare, anche nell'arco di pochi chilometri, differenze termiche significative. L'area è inoltre caratterizzata da escursioni termiche importanti che nella zona pianeggiante può essere addirittura di 14° C.

Nella zona le precipitazioni sono abbondanti, superando nel corso dell'anno i 1200 mm, con frequenza maggiore nel periodo invernale e primaverile. I mesi più secchi sono giugno e luglio e generalmente, il periodo che precede la vendemmia.

Fattori storici e umani

L'inizio della coltivazione della vite nella zona del Gambellara è lontana ed incerta. Già prima dell'avvento dell'Impero Romano essa era probabilmente conosciuta per opera degli Atesini e degli Etruschi che ne furono promotori e diffusori. Certamente i Romani, che dell'uva usavano il succo come dolcificante in luogo ed assieme al miele, ma che dalla stessa amavano soprattutto trarre il vino, non lasciarono cadere la coltivazione, che probabilmente incrementarono.

Tale supposizione è confermata dal ritrovamento in Montebello Vicentino dei resti di una villa Romana del I o II secolo con vinea e abbondanti vinaccioli, il che vuol dire che molto prima del 1000 la coltura della vite era conosciuta e diffusa nella zona.

Alla fine del primo millennio sotto la direzione dei monaci Benedettini, la viticoltura di Gambellara ebbe un notevole impulso, abbandonando le primitive tecniche apprese dall'Impero Romano. Nel corso dei secoli l'arte di produrre vino andò affinandosi raggiungendo l'elevata qualità attuale, apprezzata in tutto il mondo.

Testi del 1882 riportano sui vini Gambellara "particolare menzione poi deve fare della viticoltura del comune di Gambellara, ove da tempo immemorabile essa si pratica con risultati tanto soddisfacenti da averne dato fama e rinomanza a quei luoghi".

Nel 1947 spinti dalla volontà di migliorare la qualità dei propri vini, 26 viticoltori della zona fondarono la Cantina di Gambellara. La prima vendemmia diede una produzione di qualche migliaio di ettolitri di vino; visti gli ottimi risultati qualitativi raggiunti, vi fu una rapida espansione della superficie viticola che da 40 ettari passò, nel corso di pochi anni, agli attuali 650 ettari, di proprietà di 350 viticoltori.

L'area attualmente interessata al vigneto si stende su terreni per lo più collinari, buona parte dei quali costituiscono la cosiddetta zona 'classica', di più antica tradizione produttiva.

Nel 1970 la zona del Gambellara diventa zona DOC grazie alla volontà di darsi delle regole che portano a un innalzamento della qualità dei vini e dalla voglia di dare una precisa caratterizzazione dei vini prodotti.

Questo riconoscimento favorisce l'espandersi della fama della zona del Gambellara, soprattutto in Inghilterra e in America, grazie alla freschezza, mineralità e sapidità che questi vini sanno esprimere.

I viticoltori della zona del "Gambellara" si tramandano da generazioni le tecniche particolari di trattamento dei grappoli raccolti e di vinificazione per la produzione di vini dall'indiscussa eccellenza qualitativa.

I vigneti vengono tramandati dai padri ai figli, con una frammentazione delle superfici vitate. Infatti è molto presente l'attività non prevalente (a part time) e la cantina cooperativa locale annovera la prevalenza dei soci con superfici inferiori all'ettaro.

La cura nella coltivazione della garganega, vitigno generoso ma anche vigoroso e resistente alle siccità, nella zona collinare è svolta per molti interventi colturali ancora manualmente.

Informazioni sul prodotto:

Nel vigneto è grande protagonista l'uva Garganega, pressoché esclusiva del Veneto occidentale, dalla quale si traggono vini bianchi, asciutti e passiti, di eccezionale qualità, con elevata mineralità.

Tale vitigno dà un'uva di colore giallo, dorato, gustosa e che si conserva bene e a lungo. Da essa nascono i vini "Gambellara", "Gambellara Classico", "Gambellara Superiore" e "Gambellara Spumante" dal colore giallo paglierino tenue, profumo fresco e delicato, dal sapore asciutto, di medio corpo e giusta acidità. Nel Gambellara Spumante è da sottolineare la finezza della spuma e la sua persistenza.

Il "Vin Santo" di Gambellara è caratterizzato da un colore giallo dorato intenso o ambrato, profumo fruttato, di frutta matura e passita, sapore intenso, persistente, abboccato, morbido e caldo.

Legame causale:

Nell'uva e nei suoi processi diventa di notevole importanza anche l'elevata escursione termica che nella zona pianeggiante del Gambellara può superare i 12-14 °C. Escursioni termiche importanti come queste rallentano la maturazione degli acini permettendo il pieno sviluppo delle altre componenti del chicco prima della vendemmia.

In alcune zone il substrato composto da basalto, risulta impenetrabile da parte delle radici delle piante costringendole a rimanere sugli strati superiori del terreno e ciò permette alla pianta l'assimilazione delle sostanze minerali concentrate sui primi strati del terreno responsabili della mineralità e della sapidità dei vini di Gambellara. La zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e all'acqua, in caso di periodi prolungati senza piogge determina l'aumento del grado zuccherino delle uve. Al contrario, nella zona di pianura, il suolo composto da argilla e limo, comporta una maggiore produzione di grappoli, che pur presentando una maggiore percentuale di acqua nel frutto maturo, determina un maggiore sviluppo della vegetazione che influenza il mantenimento delle sostanze aromatiche, le caratteristiche organolettiche e la componente aromatica del futuro vino.

La giacitura collinare e l'esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione fanno sì che la maturazione avvenga più o meno velocemente modificando dunque le caratteristiche dell'uva. Facendo ciò viene modificata anche la data per la vendemmia delle uve e mutando la concentrazione zuccherina contenuta nell'acino.

Nella zona del Gambellara la composizione paesaggistica è determinata da due anfiteatri di origine vulcanica che presentano strette valli e pendii di diversa inclinazione. Questo determina una protezione per i periodi più caldi dell'anno dove l'eccessiva esposizione rischierebbe di danneggiare il grappolo e la pianta stessa.

La bassa piovosità dei mesi precedenti alla vendemmia determina una sorta di sofferenza della vite che va a concentrare i sali minerali, gli zuccheri e le sostanze aromatiche, contenuti nell'acino, determinando una complessità caratteristica del vino facendo spiccare i valori di sapidità e mineralità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Menzioni geografiche aggiuntive

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Nella designazione e presentazione di vini DOC "Gambellara" classico, "Gambellara" superiore e "Gambellara" Vin Santo, é consentito fare riferimento alle menzioni geografiche aggiuntive riportate nell'allegato A al disciplinare di produzione.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Mestre Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+3941295546
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agroalimentare@regione.veneto.it, giuseppe.catarin@regione.veneto.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
