DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"GARDA"

Approvato con	DM 08.10.1996	G.U. 262 - 08.11.1996
Modificato con	DM 21.10.1997	G.U. 286 - 09.12.1997
Modificato con	DM 26.10.1998	G.U. 258 - 04.11.1998
Modificato con	DM 06.04.2005	G.U. 91 - 20.04.2005
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con	DM 26.06.2009	G.U. 158 - 10.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata <<Garda>> è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata <<Garda>> può essere accompagnata dal riferimento della sottozona <<Classico>> a condizione che i vini così designati provengano dalla rispettiva zona di produzione e che rispondano ai requisiti rispettivamente previsti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

A) La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Garganega;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Chardonnay;
Tai (limitatamente ai territori della provincia di Verona)
Riesling italico;
Riesling;
Cortese;
Sauvignon,
è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno 85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere atta produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Garda» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Cabernet;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Mertot;
Pinot nero;
Marzemino;
Corvina;
Barbera,

è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.
La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti impiegando congiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère.

B) La denominazione di origine <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> è riservata ai vini prodotti nella zona delimitata all'art.3, punto 4, e può essere rivendicata soltanto per le seguenti tipologie:
bianco;
chiaretto;
rosso, anche nella tipologia novello;
rosso superiore;
Groppello;
Groppello riserva.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nella tipologia bianco deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:
Riesling e/o Riesling italico minimo 70%
Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e per la provincia di Verona fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati negli allegato 1 e 2 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie, rosso, rosso superiore e chiaretto deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:
Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) minimo 30%;
Marzemino minimo 5%;
Sangiovese minimo 5%;
Barbera minimo 5%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 10%.

La denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie Groppello e Groppello Riserva deve essere ottenuta dalle uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello nei tipi Gentile, Mocasina e Groppellone. Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre , le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A),
è così delimitata: 1) provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, lllasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpoticella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. Tate zona è così delimitata: partendo da sud dei Lago di Garda al confine del comune di Peschiera con la provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione dei fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto perseguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto. Attraversa il ponte Visconteo verso Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino atta carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio. Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarole, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca che segue per breve tratto sino a incontrare il canale dei consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna. Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine dei comune di Bussolengo presso la località Civile. Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero. Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell' Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Sega sino a raggiungere il fiume Adige che risate verso nord sino atta frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori. La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carrareccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria dei Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbocca quindi la statale 12 sino a

incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbocca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carrareccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S.Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alta strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice. Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carrareccia che verso est passando per Ca' dell' Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n.11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone dei quale segue risalendo il corso sino a incontrare autostrada Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine dei Vicentino incontrando, dopo il territorio dei comune di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest peri strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanova e quindi Vestenavecchia e Castelvero, attraversa il confine del comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando te località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline. Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione dei progno di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbocco del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Roccolo e la Costa si interseca con il vaio Bruscara che risale sino a incontrare il confine del comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino sull' abitato di Azzago a quota 621. Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progno Valpantena e Osate per veto Salsone sino alle locarità S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbocca verso nord la strade comunale sino a La Fratta, sale toccando Sottosengia a ovest di casa Antolini, attraverso il progno Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaioi Prà il Molino da Prà. Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risaie verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progno di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavalo raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio.
Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota

534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite dei comune di Dolcè e sotto la strada statale n.12. la delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell' Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbocca la curva di livello di quota 150 che segue fino a incontrare il confine della provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossenigo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal.
Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine dei comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Rénzon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progno dei Lumini e costeggiando il monte Pesina In quota arriva al confine di Costermano.
La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri del Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge ala linea di partenza di Peschiera dei Garda al confine con Brescia.
2) Provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di:
Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di:
Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.
Tale zona è così delimitata:
il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine detta provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio(quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.
Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circoscrive la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia).Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alta località Villa, punto di partenza.
3) Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di:
Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo Sirmione.
La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> designabili con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia:
Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera,

Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano dei Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Garda Classico devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura ad esclusione della sola irrigazione da effettuarsi non più di due volte prima dell'invaiatura.
La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	***Uva/ha (t)***	***% vol***
Garganega	16	9,50
Pinot Bianco	13	10,00
Pinot Grigio	12	10,00
Chardonnay.	13	10,00
Tai	14	10,00
Riesling Italico	12	10,00
Riesling (Renano)	12	10,00
Cortese	14	10,00
Sauvignon	12	10,00
Cabernet Franc e/o Sauvignon	12	10,50
Merlot	13	10,50
Pinot Nero	11	10,50
Marzemino	13	10,00
Corvina	13	10,00
Barbera	13	10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare atta produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva-vino di cui trattasi.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vino	***Uva/ha (t)***	***% vol.***
<<Garda>> classico bianco	11	10,50

<<Garda>> classico chiaretto	11	10,50
<<Garda>> classico rosso	11	10,50
<<Garda>> classico rosso novello	11	10,50
<<Garda>> classico rosso superiore	10	11,00
<<Garda>> classico Groppello	11	10,50
<<Garda>> classico Groppello riserva	10	11,50

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:
nuovi impianti:
1° anno: produzione rivendicabile zero;
2° anno: produzione rivendicabile zero;
3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;

sovrainnesti:
1° anno: produzione rivendicabile zero;
2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;
3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.»

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti a cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi.
Tali superi potranno essere impiegati per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Benaco Bresciano".
I Presidenti delle giunte regionali della Lombardia e del Veneto, su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate, e previo parere espresso dai competenti comitati vitivinicoli possono, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente alla vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.
Rispetto delle prescrizioni di cui all' art. 5 del disciplinare di produzione dei vini a D.O.C. "Garda Classico"

Articolo 5

Le operazioni d vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.
Tali operazioni possono altresì essere effettuate, su autorizzazioni del Ministero delle politiche agricole

alimentari e forestali, previo parere favorevole della regione Veneto, anche in cantine aziendali o associate site nel Comune di Gambellara, sempreché all'atto dell'approvazione del presente disciplinare dimostrino di vinificare tradizionalmente le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.
Per la denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su parere favorevole delle regioni competenti per territorio, di consentire, su richiesta degli interessati, che te operazioni di vinificazione siano effettuate in provincia di Brescia e anche nei comuni dette province di Verona e Mantova limitrofi alla provincia di Brescia.
Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sottozona "classico", deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.
Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera A) non devono essere superiore al 70%. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata <<Garda>>. Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le rese massime delle uve in vino finito, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera B) devono essere le seguenti:

Vino	***resa max vino***
<<Garda>> classico bianco	68%
<<Garda>> classico chiaretto	68%
<<Garda>> classico rosso	68%
<<Garda>> classico rosso novello	68%
<<Garda>> classico rosso superiore	68%
<<Garda>> classico Groppello	68%
<<Garda>> classico Groppello Riserva	68%.

Per la produzione del vino "Garda" Classico chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.
Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti agli albi <<Garda>>, Garganega e <<Garda>> Chardonnay possono essere elaborati nella versione frizzante attuando esclusivamente il processo dalla di fermentazione naturale.
Detti vini sono posti al consumo con la sola designazione di "Garda" frizzante.
I mosti e i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con i nomi di vitigno Pinot bianco, Chardonnay e Riesling possono essere elaborati nella versione spumante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.

Il mosto e il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico chiaretto possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale. Nella designazione di detto spumante non è consentita la dicitura <<classico chiaretto>> e deve essere utilizzata, invece, obbligatoriamente l'aggettivazione rosé.
Nella preparazione degli spumanti di cui alla presente denominazione di origine è consentita la tradizionale pratica correttiva in quantità non superiore al 15% con vini ottenuti dalla vinificazione in bianco del Pinot nero proveniente dai vigneti iscritti all'albo camerale, ed a condizione che detti vigneti siano coltivati in purezza varietale. La zona di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia e Treviso.

Articolo 6

a) I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

<<Garda>> Garganega:
-colore: giallo paglierino;
-odore: gradevole, caratteristico;
-sapore: armonico, pieno, talvolta amabile;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<Garda>> Pinot bianco:
-colore: giallo paglierino;
-odore: gradevole, caratteristico;
-sapore: armonico, fresco, sapido, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<Garda>> Pinot grigio:
-colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
-odore: gradevole caratteristico; sapore: pieno, armonico
-talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<Garda>> Chardonnay:
-colore: paglierino;
-odore: gradevole caratteristico;
-sapore: fresco, sapido, armonico, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;

-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Tai:***
-colore: paglierino;
-odore: vinoso,gradevole caratteristico;
-sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Riesling:***
-colore: giallo paglierino;
-odore: gradevole caratteristico;
-sapore: armonico, pieno, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Riesling italico:***
-colore: giallo paglierino;
-odore: gradevole caratteristico;
-sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Cortese:***
-colore: paglierino;
-odore: gradevole caratteristico;
-sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Sauvignon:***
-colore: giallo paglierino;
-odore: delicato leggermente aromatico;
-sapore: armonico, talvolta abboccato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Cabernet:***
-colore: rosso rubino più o meno intenso;
-odore: vinoso, gradevole;

-sapore: armonico, moderatamente acidulo;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Cabernet sauvignon:***
-colore: rosso rubino;
-odore: gradevole caratteristico, legger-mente erbaceo;
-sapore: armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Merlot:***
-colore: rosso rubino;
-odore: vinoso, caratteristico;
-sapore: pieno, gradevole, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Pinot nero:***
-colore: rosso rubino;
-odore: delicato, gradevole, caratteristico;
-sapore: piacevole vinoso, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Marzemíno:***
-colore: rosso rubino;
-odore: caratteristico, gradevole;
-sapore: armonico, pieno, gradevole;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<***Garda***>> ***Corvina:***
-colore: rosso rubino;
-odore: delicato, fresco, gradevole;
-sapore: piacevole, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Garda>> Barbera:
-colore: rosso rubino;
-odore: caratteristico e gradevole;
-sapore: pieno vinoso giustamente tannico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-acidità totale minima: 4,5 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

<<Garda>> Frizzante:
-colore: giallo paglierino;
-odore: gradevole, caratteristico;
-sapore: secco o amabile, fruttato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
-acidità totale minima: 4,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

<<Garda>> Pinot bianco, <<Garda>> Chardonnay e <<Garda>> Ríesling spumanti.
-spuma: sottile con grana fine e persistente;
-colore: paglierino brillante;
-odore: gradevole, caratteristico;
-sapore: secco o amabile fruttato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-acidità totale minima: 5,50 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

<<Garda>> rosè:
-spuma sottile con grana fine e persistente;
-colore: rosato più o meno intenso;
-odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;
-sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandortato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-acidità totale minima: 5,00 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
-residuo zuccherino: non superiore a 49 gr/l.

b) i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione Classico» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

<<Garda>> classico bianco
colore: paglierino con riflessi verdolini, brillante;
profumo: fresco, delicato, e caratteristico, con eventuali toni floreali;
sapore: armonico, vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

<<Garda>> classico chiaretto
colore: da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo con riflessi rubini;
profumo: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati;
sapore: secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

<<Garda>> classico rosso
colore: rosso rubino brillante;
profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido,
caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Garda" classico rosso novello
colore: rosso rubino con note violacee;
profumo: intenso di frutti rossi e fiori;
sapore: gusto fresco e sapido, tannicita' delicata;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l..

<<Garda>> classico rosso superiore
colore: rosso rubino con riflessi granati;
profumo: ampio, complesso, caldo talvolta speziato;
sapore: vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto di mandorla amara, eventualmente con lieve sapore di legno derivato dall'affinamento in botte;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

<<Garda>> classico Groppello
colore: rosso rubino brillante;
profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido,
caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

<<Garda>> classico Groppello riserva
colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, caratteristico, speziato di spezie dolci;
sapore: vellutato, sapido, rotondo, giustamente tannico con fondo ammandorlato, eventualmente con lieve sentore di legno derivato dall'affinamento in botte;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

E' facoltà dei Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata <<Garda>> è vietata t'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, <<extra>>, <<fine>>, <<scelto>>, <<selezionato>> e simili.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Garda" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione dette uve purché veritiera e documentabile.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Nella designazione e presentazione dei vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> per te tipologie <<chiaretto>>, <<rosso superiore>> e <<Groppello riserva>> è obbligatorio riportare l'annata di produzione.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
E' inoltre consentito, alle condizioni previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive: Moniga, Raffa, Picedo Mocasina.
Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva "Classico" rosso superiore può essere immesso al consumo solo dopo il 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.
Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico Groppello può riportare la menzione riserva solo qualora venga sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad anni due .Il periodo di invecchiamento decorre da novembre dell'anno di produzione dette uve.

Articolo 8

Per i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> immessi al consumo in recipienti di

capacità pari o inferiore a liti 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca. E' ammesso, per le bottiglie di contenuto fino a litri 0,250 l'uso anche di tappi a vite o a strappo.
I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico <<rosso superiore>> e <<Groppello riserva>> devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a litri 5.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo.
A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline.
Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.
Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il *Sover* (o *Sauar*, o *Soar*, o *Vént dé Sóra*, da "sopra"), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il *Montis* (o *Montes*), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il *Traersù*, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'*Ora*, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del *Sover* fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'*Ander*, che investe tutta la parte inferiore del Garda.Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il *Balì*: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud

dal lago.Tra gli altri venti periodici vi sono il *Vinessa* (o *Vinezza*, o *Vicentina*) che soffia umido e fresco da sud-est.Altri venti periodici ma meno frequenti sono il *Toscano* (o *Toscà*), il *Pezzochero*, il *Gardesana*, il *Boarno* e l'*Avreser*.

Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica *warda*, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".
Il toponimo classico del lago, ovvero *Benācus lacus* (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da *bennacus*, confrontabile con l'irlandese *bennach*, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.
La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla "a". Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla "e", ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.
Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.
L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la *via Gallica*, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica *Arilica*), e la *via Claudia Augusta*, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la *via Benacensis* (all'altezza di Torri del Benaco) e la *Campiona*. Furono inoltre istituiti due *pagi*, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei *Benacenses* sul bresciano e il *pagus* dei *Claudienses* sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.
Dopo il crollo dell'impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale,

preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari.
Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.
Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica.

b) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini a monovitigno presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini prodotti nell'area limitrofa bresciana, con menzione "Classico" presentano le seguenti caratteristiche organolettiche: il Garda Classico Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente ammandorlato; il Garda Classico Chiaretto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato "petalo di rosa" con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Garda Classico Groppello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtenesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il "Riserva", prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. Il Garda Classico Rosso e Rosso Superiore sposa varietà locali (Groppello e Marzemino) e varietà diffuse a livello internazionale (Barbera e Sangiovese) per cogliere in una sintesi di particolare tipicità il meglio delle potenzialità viticole ed enologiche della zona. Vino di buona struttura che, se giovane, si presenta come ricco complemento a pranzi non eccessivamente impegnativi, mentre nella tipologia Superiore, invecchiato per disciplinare almeno un anno.
Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

c) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. Nella varietà di uve coltivate in questo territorio, il Groppello è il vitigno più rappresentativo; è una varietà a bacca rossa considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda.
Se ne riconoscono tre biotipi di pregio: il Groppello Gentile, il Groppello di Mocasina ed il Groppello di Santo Stefano.
La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².
A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.
Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del

lago è quello delle *sesse*, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30 cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera.
Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a Garda, Bardolino, Lazise, tra Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a Malcesine e a Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura.
Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è particolarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processo erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili. Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafe venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30 km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80 km) avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il

passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite, che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde.
Il territorio nel quale si producono i vini della sottozona "Classico" risale a formazioni geologiche molto diverse, e gode di un microclima particolarmente mite, regolato dalle acque del lago e da una buona ventilazione, condizione ideale per la crescita armonica della vite, ma anche dell'ulivo e degli agrumi. Cuore dell'area è la Valtènesi, dalla storica vocazione vitivinicola. Questa area limitrofa al più grande Lago d'Italia, rappresenta il fulcro produttivo, la qualità dei vini prodotti come DOC fino dal 1967 è cresciuta fino a meritarsi, nel 1996, l'ambito riconoscimento rappresentato dalla menzione "Classico" accanto al nome Garda. Questa parola racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, poiché l'accezione Classico viene concessa solo alle zone di più antica coltivazione della vite; qualità, poiché l'importanza dell'attribuzione ad un vino del termine Classico impone che tutti i Produttori siano coscienti che dalle loro terre e cantine debbono nascere vini di alto pregio, passione per la terra, l'ambiente e il duro lavoro di campagna, dato che solo da vigneti rispettati e curati con ogni attenzione possono nascere le pregiate uve base per questi mirabili vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ***ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L*** -
Sede Centrale: *via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN) - Italia* Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043

Unità operativa di Brescia: *via Volturno, 31 25122 Brescia (BS)* – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'***ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia*** è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).

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

Prot. Uscita N.0028622 del 06/04/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vino Garda DOC, con sede in Sommacampagna (VR), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Garda", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 7 febbraio 2017.

IL DIRIGENTE

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 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, 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;

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. 607/09 della Commissione, 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, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, del Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 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;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

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, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente dei predetti decreti ministeriali;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, 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 "Garda";

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

VISTA la domanda presentata in data 14.4.2016, tramite le Regioni Veneto e Lombardia, dal Consorzio Valtènesi, con sede in Puegnago del Garda (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Garda", nel rispetto della procedura prevista dal citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 26.05.2016 con il quale è stato riconosciuto il Consorzio Tutela Vino Garda DOC a svolgere le funzioni di cui al comma 1 e 4 dell'art. 17 del D.Lgs 61/2010 per la predetta DOC e tenuto conto che ai sensi del predetto incarico tale Consorzio è subentrato nel ruolo e nelle funzioni del citato Consorzio Valtenesi relativamente alla tutela della DOC Garda, ivi compreso il ruolo di soggetto richiedente per la modifica del disciplinare in questione;

VISTO il provvedimento ministeriale 7 febbraio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Garda" e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio Tutela Vino Garda DOC ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e del DM 23 dicembre 2015, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "Garda", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dei sopra richiamati decreti ministeriali e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e le competenti Regioni Lombardia e Veneto da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

VISTE le note M1.2017.0048306 del 16 marzo 2017 e n. 109714 del 17 marzo 2017 con le quali rispettivamente la Regione Lombardia e la Regione Veneto hanno espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Garda", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citati decreti ministeriali, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Garda", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale, a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e del DM 23 dicembre 2015 richiamati in premessa, è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Garda", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 7 febbraio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vino Garda DOC, con sede in Sommacampagna (VR), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e le Regioni Lombardia e Veneto sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Garda" da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOP "Garda", così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all'allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato DM 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 6 aprile 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GARDA".

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

Articolo 1

1. La ~~denominazione~~Denominazione di ~~origine controllata <<~~Origine Controllata "Garda~~>>~~" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ~~ed~~e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco; ~~. La denominazione~~
bianco spumate (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
bianco frizzante;
bianco passito (categoria vino);
rosso;
rosso passito (categoria vino);
rosato o rosè spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
rosato o rosè frizzante;
Garganega;
Garganega frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Chardonnay e Pinot grigio;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Pinot grigio spumante (categoria Vino spumante e Vino spumante di qualità);
Pinot grigio frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Chardonnay;
Chardonnay;
Chardonnay frizzante anche con la specificazione bi-varietale in combinazione con Garganega e Pinot grigio;
Riesling;
Sauvignon;
Cortese;
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Merlot;
Corvina;
Pinot nero;~~origine controllata <<~~
Marzemino.

2. La Denominazione di Origine Controllata "Garda~~>> può essere accompagnata dal riferimento della sottozona <<Classico>> a condizione che i vini così~~ " è altresì riservata ai vini designati ~~provengano dalla rispettiva zona di produzione e che rispondano ai requisiti rispettivamente previsti dal presente disciplinare di produzione.~~ con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo quali:
Garganega, Pinot bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero e Marzemino nelle loro combinazioni.

Articolo 2

~~A~~1) La denominazione di origine controllata «~~“~~Garda~~» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Garganega;~~
~~Pinot bianco;~~
~~Pinot grigio;~~
~~Chardonnay;~~
~~Tai (limitatamente ai territori della provincia di Verona)~~
~~Riesling italico;~~
~~Riesling;~~
~~Cortese;~~
~~Sauvignon,~~
~~è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno 85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere atta produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.~~

~~La denominazione di origine controllata «Garda»~~ con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Garganega;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Chardonnay;
Riesling (Riesling Italico e/o Riesling Renano);
Cortese;
Sauvignon;
Cabernet~~;~~
(Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc~~;~~
e/o Carmenérè);
Cabernet Sauvignon;
Mertot;
~~Pinot nero;~~
~~Marzemino;~~
~~Corvina;~~
~~Barbera,~~
Pinot nero;
Marzemino;
Corvina;
è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini inoltre, le uve provenienti da altri vitigni a bacca ~~nera, non aromatici~~di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella provincia di Verona, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%. ~~La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti impiegando congiuntamente le uve dei vitigni~~
~~Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenère.~~

~~B) La denominazione di origine <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> è riservata ai vini prodotti nella zona delimitata all’art.3, punto 4, e può essere rivendicata soltanto per le seguenti tipologie:~~

~~bianco;~~
~~chiaretto;~~
~~rosso, anche nella tipologia novello;~~
~~rosso superiore;~~
~~Groppello;~~
~~Groppello riserva.~~

2. Il vino a denominazione di origine controllata ~~<<~~"Garda~~>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nella tipologia~~" bianco ~~deve essere ottenuta da~~(anche in versione spumante, frizzante e passito) è ottenuto dalle uve ~~provenienti da~~prodotte dai vigneti aventi~~ nell'ambito~~, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ~~varietale: Riesling~~ampelografica:
Garganega e/o ~~Riesling italico minimo 70%~~
~~Possono concorrere alla produzione di detti vini,~~Trebbiano (Trebbiano di Soave e/o Trebbiano Toscano) e/o Chardonnay e/o Pinot grigio da soli o congiuntamente ~~o disgiuntamente,~~ per almeno il 50%.
Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti ~~da altri~~dai vitigni a bacca bianca~~,~~ non aromatici e/o bacca nera vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e ~~per la~~nella provincia di Verona ~~fino ad un massimo del 30% ed~~ iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino~~,~~ approvato con D.M. 7 maggio 2004~~ e~~, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi~~-~~ aggiornamenti, riportati ~~negli allegato~~nell'allegato 1 ~~e 2~~ del presente disciplinare.

~~La~~
3. I vini a denominazione di origine controllata ~~<<~~"Garda~~>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie,~~" rosso~~, rosso superiore~~ e ~~chiaretto deve essere ottenuta da~~rosato o rosè sono ottenuti dalle uve ~~provenienti da~~prodotte dai vigneti aventi~~ nell'ambito~~, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ~~varietale:~~
~~Groppello (nei tipi Gentile, S.Stefano e Mocasina) minimo 30%;~~
~~Marzemino minimo 5%;~~
~~Sangiovese minimo 5%;~~
~~Barbera minimo 5%.~~
~~Possono concorrere alla produzione di detti vini,~~ampelografica:
Corvina e/o Merlot e/o Cabernet e/o Pinot nero da soli o congiuntamente ~~o disgiuntamente, anche~~ per almeno il 50%.
Per la rimanente parte possono concorrere le uve provenienti ~~da~~dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e nella ~~Regione Lombardia presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 10%.~~ provincia di Verona iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

4. La denominazione di origine controllata ~~<<~~"Garda~~>>~~" con la specificazione ~~aggiuntiva <<Classico>> nelle tipologie Groppello e Groppello Riserva deve essere ottenuta dalle uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal vitigno Groppello nei tipi Gentile, Mocasina e Groppellone. Possono concorrere alla produzione~~ di ~~detti vini inoltre , le uve provenienti da altri~~due vitigni a bacca ~~nera, non aromatici, idonei alla coltivazione~~di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, è consentita a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella ~~Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino ad un massimo~~misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del ~~15%.~~totale.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata ~~<<Garda>> di cui all'art. 2, lettera A),~~ "Garda" è così delimitata:

1) provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, I~~l~~llasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca. Tate zona è così delimitata: partendo da sud dei Lago di Garda al confine del comune di Peschiera con la provincia di Brescia la delimitazione segue verso sud detto confine sino a raggiungere quello della provincia di Mantova segue quindi verso est sino alta congiunzione dei fiume Mincio. Segue verso sud il corso del Mincio sino a incontrare il ponte che lo attraversa e che abbandona per un breve tratto perseguire il confine di provincia sino a rincontrare il fiume Mincio che discende sino alla località Burino. Piega, quindi, verso sud ovest e poi a sud sempre seguendo il limite di provincia in destra Mincio sino ad congiungersi a quota 63 con il Mincio che risale fino al ponte Visconteo di Borghetto. Attraversa il ponte Visconteo verso Valeggio e quindi segue il canale Prevaldesca sino atta carreggiabile che porta a Ca' Buse. Segue quindi verso nord la strada comunale sino ad arrivare all'abitato di Valeggio. Prosegue verso est immettendosi sulla strada provinciale di Villafranca-Valeggio che segue fino a incrociare la strada comunale toccando Grottarole, C. Nuova Pigno e Ca' Delta, quindi prosegue seguendo verso nord la strada passando per Colombare e Pozzo Moretto sino a raggiungere la strada comunale per Villafranca che segue per breve tratto sino a incontrare il canale dei consorzio di bonifica Alto Veronese che segue verso nord est sino all'abitato di Sommacampagna. Prosegue quindi verso nord sulla strada per Bussolengo superando l'autostrada Serenissima e la ferrovia Milano Venezia sino a raggiungere il confine dei comune di Bussolengo presso la località Civile. Prosegue lungo il confine comunale di Bussolengo verso nord fino a incontrare l'autostrada del Brennero. Segue per breve tratto la strada per Bussolengo per immettersi sulla strada comunale dei Cristo che segue sino a incontrare la strada provinciale Verona lago nei pressi di quota 135. Segue per breve tratto verso est la strada Verona lago e poi la strada interna di Bussolengo sino al ponte sul canale dell' Enel che attraversa immettendosi sulla strada per Poi e la Sega sino a raggiungere il fiume Adige che risate verso nord sino atta frazione di Volargne in prossimità delle Fornaci Tosadori. La delimitazione scende quindi verso sud seguendo la carrareccia che dalle ex Fornaci porta a congiungersi con la statale n. 12 passa la località Paganella che segue verso sud sino a incontrare la stazione ferroviaria di Domegliara e inserendosi sulla linea ferroviaria dei Brennero che segue sino alla stazione ferroviaria di Parona, imbocca quindi la statale 12 sino a incontrare la strada che porta a Quinzano che segue sino all'abitato, imbocca quindi la strada che passando dalla località S. Giuliano e il cimitero di Avesa arriva alla strada comunale per Avesa che risale per breve tratto sino a incontrare la carrareccia che verso est raggiunge S. Mattia e verso nord quota 283 piega quindi verso sud seguendo la strada delle Torricelle sino ad arrivare a Castel S.Felice da dove per il sentiero che porta a Villa Policanta scende sino alta strada della Valpantena in prossimità di villa Beatrice. Da Villa Beatrice la delimitazione scende verso sud lungo la strada provinciale della Valpantena sino a incontrare la carrareccia che verso est passando per Ca' dell' Olmo e Bongiovanna, giunge a Villa Cometti per scendere quindi a sud per Corte Paroncini e giungere sulla strada per Montorio che scende toccando Morin e Olmo sino all'abitato di Montorio dove prosegue per la strada per S. Martino B.A. sino alla località Spinetta e poi lungo il fiume Fibbio sino all'abitato di S. Martino per seguire quindi verso est la statale n.11 sino a toccare la località S. Pietro al km 48 e piegare quindi verso sud per la strada di Caldiero e quindi con quella che delimita a sud in monte Rocca per risalire quindi sino alla strada per terme e da queste ritornare sulla statale11 che segue sempre verso est sino al ponte sul torrente Alpone dei quale segue risalendo il corso sino a incontrare autostrada

Serenissima che ne delimita sud est il comprensorio, sino a incontrare il confine della provincia di Vicenza. La delimitazione sale quindi verso nord lungo il confine dei Vicentino incontrando, dopo il territorio dei comune di Monteforte, quello di Montecchia, Roncà, S. Giovanni Ilarione e quello di Vestenanova sino alla località Bacchi, dove piegando a ovest peri strada comunale, tocca le località Alberomatto e Siveri sino all'abitato di Vestenanova e quindi Vestenavecchia e Castelvero, attraversa il confine del comune di Badia Calavana e prosegue sino al centro abitato toccando te località Costalunga Rosati e Nicolai, sale per breve tratto sino alla località Fornai e discende quindi verso sud ovest per la strada comunale toccando la località Riva, Tessari, Antonelli, Mastini, Canovi e Bettola alla congiunzione tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline. Dalla località Bettola il limite scende per breve tratto a sud lungo il confine tra i comuni di Tregnago e S. Mauro di Saline sino a incontrare il vaio dell'Obbligo che segue sino alla congiunzione dei progno di Mezzane che discende per breve tratto sino all'imbocco del vaio di Tretto verso ovest che risale sino a Chiesa sopra Moruri dove si immette sulla strada che passa per Casette, Roccolo e la Costa si interseca con il vaio Bruscara che risale sino a incontrare il confine del comune di Grezzana, che segue e piegando verso nord sino al vaio Orsaro che risale sino sull' abitato di Azzago a quota 621. Di qui prosegue per la strada che porta a Rosaro e Praole passando per Nalini, Cabalai per i Vai e per i Busoni, prosegue per breve tratto la strada comunale sino al vaio Sannava che segue sino al progno Valpantena e Osate per veto Salsone sino alle locarità S. Benedetto, scende quindi verso sud per la strada per Vigo Salvalaio, segue la curva di livello di quota 500 intorno a monte Tondo passando per le località Righi, Montecchio, la Bassa ove imbocca verso nord la strade comunale sino a La Fratta, sale toccando Sottosengia a ovest di casa Antolini, attraverso il progno Castello risalendo sempre per Colombare e [a Conca, quota 580 e Case Prael, piega a ovest lungo la strada per Mazzano ove incontra la strada comunale per Fane che da questa località con andamento tortuoso segue sino alla contrada Menola e poi il vaio dei Canale che attraversa fino a Molino Monier e per il vaioi Prà il Molino da Prà. Da questa località il confine prosegue sulla strada che verso ovest porta alla località S. Cristina da dove prosegue verso sud ovest passando per la Ca' Fava, Ca' Nonni, Vaialta di Sopra, Vaialta di Sotto e Tomei sino alla frazione di S. Rocco, risaie verso nord lungo la strada comunale sino al tornante in prossimità di monte Per e ridiscendere verso ovest per Ca' Camporai e Molino Gardane ove incontra il confine comunale di Marano che segue sino al progno di Fumane che discende per breve tratto sino a Ca' Pangoni dove risalendo l'omonimo vaio e passando per monte Cartello (quota 676) a nord di Cavalo raggiunge Stravalle e Ca' Torre sino al confine di S. Ambrogio.

Da qui la delimitazione passa a nord di M. Pugna (quota 740) Casa Campogiano di sotto, tocca quota 534, passa sopra i caseggiati di Monte e raggiunge casa Fontana e finisce sullo strapiombo sull'Adige di fronte a monte Rocco ove incontra il limite dei comune di Dolcè e sotto la strada statale n.12. la delimitazione della zona prosegue verso nord lungo la statale dell' Abetone e del Brennero passando per Ceraino, la Fomace, Ca' Soman e subito dopo il km 313 imbocca la curva di livello di quota 150 che segue fino a incontrare il confine della provincia di Trento passando per le località Ca' del Maso, Cava del Prete a monte di Peri e di Ossenigo, e seguire quindi il limite di demarcazione di provincia, attraversare l'Adige e risalire lungo il confine tra Brentino Belluno e Avio sino a quota 200 da dove ridiscende sulla destra Adige a sud in comune di Brentino Belluno sino a incontrare il territorio di Rivoli da dove prosegue sino alla località Canal.
Da qui la linea di confine riprende a salire verso nord lungo il confine dei comune di Caprino Veronese sino alla località Pozza Galletto, attraversa il torrente Tasso e raggiunge località Vezzane e Rénzon, attraversa il vaio delle Giare e passando a monte di Vilmezzano raggiungendo Casette delle Pozze, Ca' Zerman e le Peagre attraversa il progno dei Lumini e costeggiando il monte Pesina In quota arriva al confine di Costermano.

La delimitazione prosegue seguendo quota 500 passando da Roncola e attraversando il vaio Baione raggiunta la strada che da Torri del Benaco porta a S. Zeno di Montagna, seguendo questa strada verso il lago di Garda passando per Albisano giunge a Torri dei Benaco e da qui costeggiando la sponda del lago si ricongiunge ala linea di partenza di Peschiera dei Garda al confine con Brescia.

2) Provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di: Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana.

Tale zona è così delimitata:

il limite di zona, partendo dall'incrocio fra il fiume Mincio con il confine detta provincia di Mantova in località Villa (Ponti sul Mincio) segue verso sud il limite provinciale fino all'intersezione con il canale Virgilio(quota 69); segue il suddetto canale fino alla località Molini della Volta.

Dalla suddetta località il limite piega a ovest lungo la rotabile per Sci Vie, passando per le quote 63 e 66, e quindi lungo la strada che porta a Volta Mantovana seguendola fino a La Fornace da dove segue prima verso sud e poi verso nord ovest la strada che circoscrive la valle e che passa a sud ovest di Santa Maria Maddalena immettendosi a quota 61 sulla strada Volta Mantovana Cavriana (strada comunale detta Malvasia).Il limite segue ora verso nord ovest la suddetta strada toccando quota 57, passando a nord dell'abitato di Foresto, quota 69, Tezze di Sopra, C. Venti Settembre, Croce Riva Bianca (quota 90) e proseguendo netta stessa direzione fino al ponte sul canale dell'Alto Mantovano (ponte della Castagna Vizza), da dove immettendosi sul canale del Alto Mantovano, risale lo stesso passando per l'abitato di Castiglione delle Stiviere finché a sud di Esenta (quota 117) incontra il confine provinciale. Da tale punto il limite di zona segue, dapprima verso est, poi verso nord e ancora verso est, il limite di provincia fino alta località Villa, punto di partenza.

3) Provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di:

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.

~~La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> designabili con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo,~~

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda ~~Classico~~" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Il sistema d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. ~~E' vietata ogni pratica di forzatura ad esclusione della sola irrigazione da effettuarsi non più di due volte prima dell'invaiatura.~~

2. E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla

produzione dei vini a denominazione di origine controllata ~~<<~~"Garda~~>>~~" di cui all'art. ~~2, lettera A),~~1 ed i rispettivi titoli ~~alcolometrico~~alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

~~*Vino*~~	~~*Uva/ha (t)*~~	~~*% vol*~~
~~Garganega~~	~~16~~	~~9,50~~
~~Pinot Bianco~~	~~13~~	~~10,00~~
~~Pinot Grigio~~	~~12~~	~~10,00~~
~~Chardonnay.~~	~~13~~	~~10,00~~
~~Tai~~	~~14~~	~~10,00~~
~~Riesling Italico~~	~~12~~	~~10,00~~
~~Riesling (Renano)~~	~~12~~	~~10,00~~
~~Cortese~~	~~14~~	~~10,00~~
~~Sauvignon~~	~~12~~	~~10,00~~
~~Cabernet Franc e/o Sauvignon~~	~~12~~	~~10,50~~
~~Merlot~~	~~13~~	~~10,50~~
~~Pinot Nero~~	~~11~~	~~10,50~~
~~Marzemino~~	~~13~~	~~10,00~~
~~Corvina~~	~~13~~	~~10,00~~
~~Barbera~~	~~13~~	~~10,00~~

Vino	Uva/ha (t)	% vol
Garganega	18	9,50
Pinot Bianco	13	10,00
Pinot Grigio	15	10,00
Chardonnay.	15	10,00
Riesling	12	10,00
Cortese	14	10,00
Sauvignon	12	10,00
Cabernet	15	10,50
Cabernet Sauvignon	15	10,50
Merlot	15	10,50
Corvina	15	10,50
Pinot Nero	11	10,50
Marzemino	13	10,00
bianco	18	9,50
bianco spumante	18	9,50
bianco frizzante	18	9,00
rosè frizzante	15	9,00
rosè spumante	15	9,00
rosso	15	10,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare atta produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi~~, fermo restando i limiti resa uva-vino di cui trattasi~~.
~~La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla~~

4. Per la produzione dei vini ~~a denominazione di origine controllata <<~~"Garda~~>> con la specificazione <<Classico>> di cui all'art. 2, lettera B), ed i rispettivi titoli alcolometrico volumici naturali minimi devono essere i seguenti:~~

~~*Vino* *Uva/ha (t)* *% vol.*~~
~~<<Garda>> classico~~" bianco ~~11 10,50~~
~~<<Garda>> classico chiaretto 11 10,50~~
~~<<Garda>> classico~~ passito e rosso ~~11 10,50~~
~~<<Garda>> classico rosso novello 11 10,50~~
~~<<Garda>> classico rosso~~ passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore ~~10 11,00~~
~~<<Garda>> classico Groppello 11 10,50~~
~~<<Garda>> classico Groppello riserva 10 11,50~~

~~Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:~~
~~nuovi impianti:~~
~~1° anno:~~ al 65 % della produzione ~~rivendicabile zero;~~
~~2° anno: produzione rivendicabile zero;~~
~~3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;~~

~~sovrainnesti:~~
~~1° anno: produzione rivendicabile zero;~~
~~2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;~~
~~3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.~~

~~Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi~~massima ad ettaro ~~non inferiore 3500 calcolati sulla base del sesto d'impianto.»~~

~~Nelle annate favorevoli i.~~ I rimanenti quantitativi di ~~uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti a cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi.~~
~~Tali superi~~uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere ~~impiegati~~presi in carico per la produzione dei vini ~~a Indicazione Geografica Tipica "Benaco Bresciano".~~corrispondenti alle tipologie previste all'art. 1.
~~I Presidenti delle giunte regionali della~~

5. Le Regioni Lombardia e ~~del~~ Veneto~~,~~ su ~~richiesta motivata delle~~ proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ~~e previo parere espresso dai competenti comitati vitivinicoli~~con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono~~, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente alla vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata~~ stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione ~~all'organismo~~delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

6. Le Regioni Lombardia e Veneto sentito il competente Consorzio nonché le organizzazioni di categoria interessate, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

7. Le Regioni Lombardia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi possono, per ragioni di mercato, stabilire un limite di uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'Organismo di controllo.

I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite, saranno presi in carico per la produzione di vino ~~da tavola.~~
~~Rispetto delle prescrizioni di cui all' art. 5~~con o senza indicazione geografica come indicato nell'apposito provvedimento regionale.

8. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Lombardia e Veneto - su proposta del ~~disciplinare di produzione~~Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate - prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 3, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini ~~a D.O.C. "Garda Classico"~~ è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 7 e 8). Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e al competente Organismo di controllo.

Articolo 5

1. Le operazioni ~~d~~di vinificazione ~~dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>>~~delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.
Tali operazioni possono altresì essere effettuate~~, su autorizzazioni del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere favorevole della regione Veneto,~~ anche in cantine aziendali o associate site ~~nel Comune~~nei Comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché ~~all'atto dell'approvazione~~alla data di approvazione del presente disciplinare dimostrino ~~di vinificare tradizionalmente~~al competente Organismo di controllo di aver vinificato le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.
~~Per la denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su parere favorevole delle regioni competenti per territorio, di consentire, su richiesta degli interessati, che te operazioni di vinificazione siano effettuate in provincia di Brescia e anche nei comuni dette province di Verona e Mantova limitrofi alla provincia di Brescia.~~
~~Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sottozona "classico", deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.~~
~~Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Garda" sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.~~
~~Le rese massime delle uve~~

2. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti.

Le tipologie frizzante e spumante devono essere elaborate attuando esclusivamente il processo della fermentazione naturale.

3. La resa massima dell'uva in vino finito~~, per i prodotti di cui all'art. 2, lettera A)~~ per le tipologie:

- Garganega e bianco non ~~devono~~deve essere superiore al 75%;
- Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cortese, Riesling, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Pinot nero, Corvina, rosso e rosato/rosè, non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre ~~il 75~~l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla predetta denominazione di origine controllata~~ <<Garda>>.~~ .

Se la resa, infine, supera anche ~~il 75~~l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

~~Le rese massime delle uve~~

4. La resa massima dell'uva in vino finito~~,~~ per ~~i prodotti di cui all'art. 2, lettera B) devono essere le seguenti:~~

~~*Vino*~~	~~*resa max vino*~~
~~<<Garda>> classico~~la tipologia bianco	~~68%~~
~~<<Garda>> classico chiaretto~~	~~68%~~
~~<<Garda>> classico~~ passito e rosso	~~68%~~
~~<<Garda>> classico rosso novello~~	~~68%~~
~~<<Garda>> classico rosso superiore~~	~~68%~~
~~<<Garda>> classico Groppello~~	~~68%~~
~~<<Garda>> classico Groppello Riserva~~	~~68%.~~

~~Per la produzione del vino "Garda" Classico chiaretto, la vinificazione~~ passito non deve essere ~~eseguita con breve macerazione delle parti solide. Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.~~

~~Se la resa, infine, supera anche il 75%~~superiore al 50%. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione ~~di origine~~d'origine controllata per ~~tutto il prodotto. I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti agli albi <<Garda>>, Garganega e <<Garda>> Chardonnay possono essere elaborati nella versione frizzante attuando esclusivamente il processo dalla di fermentazione naturale~~tutta la partita.

~~Detti vini sono posti al consumo con la sola designazione di "Garda" frizzante.~~

5. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

6. Le uve messe ad appassire per ottenere il vino bianco e rosso passito" non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario le Regioni Lombardia e Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela - con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi - possono autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00 % vol.

7. I mosti e i vini ~~a denominazione di origine controllata <<Garda>> con i nomi di vitigno Pinot bianco, Chardonnay e Riesling possono essere elaborati nella versione spumante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.~~

~~Il mosto e il vino a denominazione~~ottenuti dai quantitativi di ~~origine controllata <<Garda>> classico chiaretto~~ uva eccedente la resa di cui all'articolo 4 sono bloccati sfusi e non possono essere ~~elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale. Nella designazione di detto spumante non è consentita la dicitura <<classico chiaretto>> e deve~~

~~essere utilizzata, invece, obbligatoriamente l'aggettivazione rosé.~~
~~Nella preparazione degli spumanti~~utilizzati prima del provvedimento regionale di cui ~~alla presente denominazione di origine è consentita la tradizionale pratica correttiva in quantità non superiore al 15% con vini ottenuti dalla vinificazione in bianco del Pinot nero proveniente dai vigneti iscritti all'albo camerale, ed a condizione che detti vigneti siano coltivati in purezza varietale. La zona di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia e Treviso.~~ al successivo punto.

8. Le regioni Lombardia e Veneto con propri provvedimenti - da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi-, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dal Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria , possono provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.

Articolo 6

~~a)~~ I vini a denominazione di origine controllata ~~<<~~"Garda~~>>~~" all'atto dell'immissione al consumo devono ~~corrispondere alle~~avere le seguenti caratteristiche:

~~<<~~Garda~~>> *Garganega:*~~ bianco
- ~~-~~ colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: caratteristico, intenso e delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Garda bianco spumante:
- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fine;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Spumante bianco metodo classico:
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, ampio e persistente;
- sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda bianco frizzante
- spuma: fine, evanescente
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, tendente talvolta al giallo verdolino;
- odore: fine, caratteristico;

- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda bianco passito:

- colore: giallo dorato, più o meno intenso;
- odore: intenso, fruttato, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce , armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui almeno svolto 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Garda rosato o rosè spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda rosato o rosè spumante metodo classico:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: bouquet fine, ampio, caratteristico;
- sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda rosè frizzante

- spuma: fine, evanescente;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol. di cui svolto almeno 10,00% vol.
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;~~,~~
- odore: fruttato, caratteristiche;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda rosso passito:

- colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati;
- odore: intenso, fruttato, caratteristico talvolta speziato;

- sapore: da secco a dolce, armonico e di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui svolto almeno 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Garda Garganega:
- colore: giallo paglierino, talvolta tendente al giallo verdolino;
- odore: fruttato, fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,5 % vol;
- acidità totale minima:4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:14,00 g/l;

Garda Garganega frizzante:
- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino tendente a volte al verdolino;
- odore: gradevole, ~~caratteristico~~ fine, caratteristico;
- ~~sapore: armonico, pieno, talvolta amabile;~~
- ~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
- ~~acidità totale minima: 4,50 g/l;~~
- ~~estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~
- sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui svolto almeno 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~<<~~

Garda~~>>~~ Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico;
- ~~sapore: armonico, fresco, sapido, talvolta abboccato; titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~
  sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;~~<<~~
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda~~>>~~ Pinot ~~***grigio:***~~ Grigio:
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: gradevole~~ caratteristico; sapore: pieno, armonico talvolta abboccato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -~~, fine, caratteristico;~~~~acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~<<~~

Garda Pinot Grigio spumante:

- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: caratteristico, fine, ampio, persistente;
- sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Garda Pinot Grigio frizzante:

- spuma: fine, evanescente;
- colore: giallo paglierino, talvolta ramato;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui svolto almeno 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;~~>>~~
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda Chardonnay:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole caratteristico;
- sapore: ~~armonico~~da secco ad abboccato, fresco, ~~talvolta abboccato;~~ -sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

~~<<Garda>> Tai:~~

~~- colore: paglierino;~~

~~- odore: vinoso,gradevole caratteristico;~~

~~- sapore: armonico, fresco, talvolta abboccato;~~

~~- titolo alcolometrico volumico totale: 10,50% vol;~~

~~- acidità totale minima: 4,50 g/l;~~

~~- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~

~~<<~~

Garda~~>> Riesling:~~

- Chardonnay frizzante:

- spuma: fine, evanescente
- colore:giallo paglierino~~;~~ - più o meno intenso;
- odore: ~~gradevole~~fine, caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, ~~pieno, talvolta abboccato;~~ -sapido ;
- titolo alcolometrico volumico totale~~ minimo~~: 10,50% vol~~;~~ - di cui svolto almeno 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,~~50 g/l;~~ ~~-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~ 5 g/l;
- ~~<<~~estratto non riduttore minimo:14,00 g/l.

Garda~~>>~~ Riesling ~~*italico:*~~ -;

- colore: giallo paglierino~~;~~ - più o meno intenso;
- odore: gradevole, tipico, caratteristico; -
- sapore: da secco ad abboccato armonico, ~~fresco, talvolta abboccato;~~ -pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50% ~~vol;~~ ~~-acidità totale minima: 4,50 g/l;~~ ~~-estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~ g/l;
- ~~<<~~estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Garda~~>>~~ Cortese: -

- colore: paglierino~~;~~ - più o meno intenso;
- odore: ~~gradevole~~fine, caratteristico; -
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco~~, talvolta abboccato;~~ -;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -
- acidità totale minima: 4,50 g/l; -
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

~~<<~~

Garda~~>>~~ Sauvignon: -

- colore: giallo paglierino~~;~~ - più o meno intenso;
- odore: delicato, leggermente aromatico; -
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
-

Garda Cabernet:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico, talvolta leggermente erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, talvolta ~~abboccato;~~
- ~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
- ~~acidità totale minima: 4,50 g/l;~~
- ~~estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> Cabernet:***~~

~~colore: rosso rubino più o meno intenso;~~

~~odore: vinoso, gradevole;~~

- ~~ sapore: armonico,~~ moderatamente acidulo;

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;~~
~~acidità totale minima: 4,50 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.~~

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Garda~~>>~~ Cabernet sauvignon:

- colore: rosso rubino;
- odore: ~~gradevole~~ caratteristico, ~~legger mente~~talvolta leggermente erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,~~00~~50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: ~~20~~21,00 g/l.

Garda~~>>~~ Merlot:

- ~~colore: rosso rubino;~~
- talvolta intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, ~~gradevole,~~ armonico;
- ~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
- ~~acidità totale minima: 4,50 g/l;~~
- ~~estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.~~
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.~~<<~~

Garda~~>>~~ Pinot nero~~:~~

- colore: rosso rubino~~;~~
- più o meno intenso, talvolta con possibili sfumature aranciate;
- odore: ~~delicato, gradevole~~fruttato, caratteristico;
- sapore: ~~piacevole vinoso~~secco, armonico~~;~~ caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Garda~~>>~~ Marzemíno:

- colore: rosso rubino;
- odore: fine, caratteristico~~, gradevole;~~
- sapore: da secco ad abboccato, armonico~~, pieno, gradevole;~~
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Garda Corvina:

- colore: rosso rubino ~~con note violacee~~più o meno intenso ~~di frutti rossi e fiori;~~;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: ~~gusto fresco e sapido, tannicita' delicata;~~

da secco ad abboccato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,~~00~~50% vol;
- ~~acidita'~~acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

~~***<<Garda>> Barbera:***~~

~~-colore: rosso rubino;~~

~~-odore: caratteristico e gradevole;~~

~~-sapore: pieno vinoso giustamente tannico;~~

~~-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~

~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~

~~-estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> Frizzante:***~~

~~-colore: giallo paglierino;~~

~~-odore: gradevole, caratteristico;~~

~~-sapore: secco o amabile, fruttato;~~

~~-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;~~

~~-acidità totale minima: 4,50 g/l;~~

~~-estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> Pinot bianco, <<Garda>> Chardonnay e <<Garda>> Riesling spumanti.***~~

~~-spuma: sottile con grana fine e persistente;~~

~~-colore: paglierino brillante;~~

~~-odore: gradevole, caratteristico;~~

~~-sapore: secco o amabile fruttato;~~

~~-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~

~~-acidità totale minima: 5,50 g/l;~~

~~-estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> rosè:***~~

~~-spuma sottile con grana fine e persistente;~~

~~-colore: rosato più o meno intenso;~~

~~-odore: fragrante con sentore fruttato quando è spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;~~

~~-sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di ammandortato;~~

~~-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;~~

~~-acidità totale minima: 5,00 g/l;~~

~~-estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.~~

~~-residuo zuccherino: non superiore a 49 gr/l.~~

~~b) i vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione Classico» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:~~

~~***<<Garda>> classico bianco***~~

~~colore: paglierino con riflessi verdolini, brillante;~~

~~profumo: fresco, delicato, e caratteristico, con eventuali toni floreali;~~

~~sapore: armonico, vellutato con leggera vena salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol;~~

~~acidità totale minima: 5,00 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> classico chiaretto***~~
~~colore: da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo con riflessi rubini;~~
~~profumo: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati;~~
~~sapore: secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 5,00 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> classico rosso***~~
~~colore: rosso rubino brillante;~~
~~profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido,~~
~~caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,50 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.~~

- ~~***"Garda" classico rosso novello***~~
  ~~colore: rosso rubino con note violacee intenso di frutti rossi e fiori;;sapore: gusto fresco e sapido, tannicita' delicata;~~
  ~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
  ~~acidita' totale minima: 4,50 g/l;~~
  ~~estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l..~~

~~***<<Garda>> classico rosso superiore***~~
~~colore: rosso rubino con riflessi granati;~~
~~profumo: ampio, complesso, caldo talvolta speziato;~~
~~sapore: vellutato, gradevole di nobile stoffa, con retrogusto di mandorla amara, eventualmente con lieve sapore di legno derivato dall'affinamento in botte;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;~~

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

4. Nelle tipologie frizzante e spumante prodotte per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia".

~~acidità totale minima: 4,50 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.~~

~~***<<Garda>> classico Groppello***~~
~~colore: rosso rubino brillante;~~

profumo: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato; sapore: sapido,
caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

<<Garda>> classico Groppello riserva
colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, caratteristico, speziato di spezie dolci;
sapore: vellutato, sapido, rotondo, giustamente tannico con fondo ammandorlato, eventualmente con lieve sentore di legno derivato dall'affinamento in botte;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

1. Alla denominazione di origine controllata <<"Garda>>" è vietata t'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi e gli attributi, <<"extra>>, <<", "fine>>, <<", "scelto>>, <<", "selezionato>>" e simili.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Garda" può figurare l'indicazione
2. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione dettedelle uve purché veritiera e documentabile.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirenteil consumatore.
Nella designazione
4. Nell'etichettatura e presentazione deidel vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione <<Classico>> per te tipologie <<chiaretto>>, <<rosso superiore>> e <<Groppello riserva>> bianco spumante di cui all'art.1 è obbligatorio riportare l'annatafatto obbligo di omettere il riferimento al colore "bianco". L'uso del termine "millesimato" deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione. delle uve.

5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> con la specificazione aggiuntiva <<Classico>> può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. ",61/2010.
E' inoltre consentito, alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive: Moniga, Raffa, Picedo Mocasina.
Il vino a denominazione di origine controllata <<

6. Le tipologie Garda~~>> con la specificazione aggiuntiva "Classico"~~ bianco e rosso ~~superiore può~~passito possono essere ~~immesso~~immesse al consumo solo dopo il ~~31 dicembre dell'anno~~1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.
~~Il vino a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico Groppello può riportare la menzione riserva solo qualora venga sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad anni due .Il periodo di invecchiamento decorre da novembre dell'anno di produzione dette uve.~~

Articolo 8

1. Il vino a denominazione di origine controllata "Garda" deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri. É altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino "Garda" condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata ~~<<Garda>> immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a liti 5, è obbligatorio l'uso~~ "Garda", a esclusione della ~~tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca. E' ammesso, per le bottiglie di contenuto fino a litri 0,250~~tipologia spumante e passito è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a dodici litri.
Le tipologie Garda bianco, rosso e rosato possono essere immesse al consumo anche in fusti di acciaio inox della capacità di ~~tappi a vite o a strappo.~~ venti, venticinque e trenta litri.
~~I vini a denominazione di origine controllata <<Garda>> classico <<rosso superiore>> e <<Groppello riserva>> devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a litri 5.~~

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Garda" nelle tipologie spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

5. Il vino a denominazione di origine controllata "Garda" nelle tipologie frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia" è consentito anche l'uso del tappo corona.

Articolo 9
~~Legame con l'ambiente geografico~~

~~a)~~ A) *Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo.
A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima è avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda è un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri. Questi prendono nomi dialettali, quindi un singolo vento può avere nomi diversi. Il vento più noto è il *Sover* (o *Sauar*, o *Soar*, o *Vént dé Sóra*, da "sopra"), in quanto spesso piuttosto teso e in ragione di questo ricercato dagli appassionati di navigazione a vela. È un vento discendente che interessa praticamente tutto il lago, anche se è molto più intenso nell'alto e medio Garda, in quanto dopo Torri del Benaco il lago si allarga facendo perdere forza al vento. Soffia dalle prime ore della notte, ma si rafforza con il sorgere del sole, a causa dell'aumento della temperatura, e spira fino a circa mezzogiorno. Altre brezze di monte sono il *Montis* (o *Montes*), che spira dal monte Baldo verso Bardolino e Peschiera, e il *Traersù*, che scende invece dalle prealpi bresciane verso Moniga e Manerba. Altri venti importanti, in questo caso ascendenti, sono l'*Ora*, una brezza di valle che spira da sud poco dopo la caduta del *Sover* fino al tramonto. Interessa specialmente il medio e alto Garda, dove acquista velocità a causa dell'effetto Venturi, dovuto alla conformazione a forma di imbuto del lago e delle montagne circostanti, e l'*Ander*, che investe tutta la parte inferiore del Garda.Un vento freddo periodico che soffia in genere in primavera o autunno, e dalla durata media di tre giorni, è il *Balì*: si tratta del vento più violento che colpisce il lago, nasce nelle Alpi ma viene incanalato verso sud dal lago.Tra gli altri venti periodici vi sono il *Vinessa* (o *Vinezza*, o *Vicentina*) che soffia umido e fresco da sud-est.Altri venti periodici ma meno frequenti sono il *Toscano* (o *Toscà*), il *Pezzochero*, il *Gardesana*, il *Boarno* e l'*Avreser.*

Fattori umani rilevanti per il legame

In epoca romana il lago era conosciuto come Benaco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre

del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell'VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica *warda*, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".

Il toponimo classico del lago, ovvero *Benācus lacus* (Benaco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da *bennacus*, confrontabile con l'irlandese *bennach*, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.

La versione italiana dell'accento tonico rimane fedele all'accentazione latina, quindi va pronunciato con l'accento sulla "a". Gli abitanti del lago, in particolar modo quelli della sponda veronese, pronunciano il nome Benaco con l'accento sulla "e", ovvero Bènaco. Resta oscuro il motivo per cui i nativi delle zone del lago tendono ad utilizzare la versione con l'accento sdrucciolo del nome.

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma.

L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Un secolo strategico fu il I d.C. in quanto vennero realizzate strade di notevole importanza, come la *via Gallica*, che collegava Verona con Milano passando da Peschiera (l'antica *Arilica*), e la *via Claudia Augusta*, che collegava la pianura con il passo di Resia e quindi i territori più settentrionali, oltre ad alcune strade di minore importanza che collegavano la val d'Adige con il Garda, la *via Benacensis* (all'altezza di Torri del Benaco) e la *Campiona*. Furono inoltre istituiti due *pagi*, ovvero circoscrizioni territoriali rurali: quello dei *Benacenses* sul bresciano e il *pagus* dei *Claudienses* sul veronese. Nel 268 si combatté la battaglia del lago Benaco tra l'esercito dell'impero romano, comandato dal futuro imperatore Claudio il Gotico, e la federazione germanica degli Alemanni. La schiacciante vittoria ottenuta dai romani permise la definitiva cacciata dall'Italia settentrionale degli Alemanni, a causa delle gravissime perdite che subirono durante la battaglia.

Dopo il crollo dell'impero romano la regione gardesana assistette al passaggio di numerose popolazioni barbariche, ma la prima popolazione germanica che vi si stanziò, dopo una lunga migrazione, fu quella dei Longobardi. Le loro testimonianze sono presenti per lo più lungo le sponde meridionale e orientale, preferite ad altre zone per via dell'importanza strategica: da qui si poteva infatti controllare sia le vie d'acqua del Garda e del Mincio, che la val d'Adige. Durante l'egemonia longobarda vi fu una prima riorganizzazione, oltre che la definitiva cristianizzazione

dell'area, iniziata nei secoli precedenti da San Vigilio e San Zeno. Il lago rimase al confine tra tre potenti ducati longobardi, quelli di Verona, di Trento e di Brescia, e fu al centro di un'importante rete di comunicazioni, sia commerciali sia militari.
Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.

Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Saranno però gli Etruschi, nel V secolo a.C. ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica.

~~*b)*~~ *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente~~-~~ attribuibili all'ambiente geografico*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico con l'interazione del vitigno. Le varietà più intensamente coltivate sono due, la Garganega per le uve a bacca bianca e la Corvina per le uve a bacca nera.
~~In particolare tutti i vini a monovitigno presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini prodotti nell'area limitrofa bresciana, con menzione "Classico" presentano le seguenti caratteristiche organolettiche: il Garda Classico Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente ammandorlato; il Garda Classico Chiaretto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rosse del Garda Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato "petalo di rosa" con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Garda Classico Groppello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtenesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il "Riserva", prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento. Il Garda Classico Rosso e Rosso Superiore sposa varietà locali (Groppello e Marzemino) e varietà diffuse a livello internazionale (Barbera e Sangiovese) per cogliere in una sintesi di particolare tipicità il meglio delle potenzialità viticole ed enologiche della zona. Vino di buona struttura che, se giovane, si presenta come ricco complemento a pranzi non eccessivamente impegnativi, mentre nella tipologia Superiore, invecchiato per disciplinare almeno un anno. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.~~

In particolare tutti i vini, dalla tipologia bianco, rosato e rosso fino ai monovitigni, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima e del territorio gardesano che si traducono in sapori e odori intensi di floreale, freschi e tradizionalmente morbidi. Queste peculiarità si riflettono con particolare segno distintivo anche nei prodotti spumantizzati che risultano molto immediati e piacevolmente sapidi.

~~c)~~ C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

Nell'area gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle zone a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. ~~Nella varietà di uve coltivate in questo territorio, il Groppello è il vitigno più rappresentativo; è una varietà a bacca rossa considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda.~~
~~Se ne riconoscono tre biotipi di pregio: il Groppello Gentile, il Groppello di Mocasina ed il Groppello di Santo Stefano.~~

La parte settentrionale del lago è situata in una depressione che si insinua all'interno delle Alpi, mentre la parte meridionale occupa un'area limitrofa dell'alta Pianura Padana: si distinguono quindi un tratto vallivo ed uno pedemontano, il primo di forma stretta e allungata, il secondo ampio e semicircolare. Una caratteristica del Garda è la dimensione limitata del bacino idrografico (2290 km²) rispetto alla superficie lacustre: ad una lunghezza di 52 km del lago corrispondono i 95 km del bacino, mentre le rispettive larghezze sono di 16 e 42 km. Lo spartiacque orientale del bacino idrografico benacense presenta una direzione parallela all'asse del lago, mentre quello occidentale ha un andamento più sinuoso. All'interno del bacino i rilievi maggiori sono la cima Presanella (3556 m) e l'Adamello (3554 m), anche se la maggior parte del territorio è compreso tra i 65 ed i 1500 m. Morfologicamente il bacino idrografico del Garda è suddivisibile in quattro aree: la pianura di circa 200 km², la superficie lacustre di circa 370 km², la porzione occidentale di circa 500 km² e quella orientale di circa 1040 km².

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatisi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni ~~Günz, Mindel, Riss e Würm:~~Günz, Mindel, Riss e Würm: alle due più antiche, la Günz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche più esterne e alla glaciazione Würm quelle interne. La morfologia delle colline è dolce e dalle linee delicate; dai punti più alti è possibile avere la percezione dei rapporti che legano le colline con le montagne oltre che della forma circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite, le agavi e altre piante, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.

Il livello medio delle acque del Garda, che si trova a 65 metri sopra il livello del mare, subisce variazioni stagionali piuttosto limitate, in particolare se rapportato agli altri grandi laghi prealpini: le oscillazioni massime sono di 1-1,5 metri. La limitatezza di queste variazioni è merito delle dimensioni notevoli dell'invaso rispetto a quelle del bacino imbrifero che lo alimenta. La

temperatura media delle sue acque superficiali è di 12 °C, che scende a 8 °C a 100 metri di profondità. La temperatura superficiale dell'acqua è però soggetta a variazioni notevoli nell'arco dell'anno: la temperatura minima a dicembre è di 6 °C mentre quella massima ad agosto è di 27 °C. Uno dei fenomeni caratteristici del lago è quello delle *sesse*, ovvero un repentino innalzamento del livello del lago, mediamente di 30- cm, collegato a un calo improvviso della pressione atmosferica. Si tratta di un evento che avviene in condizioni di lago calmo, che si manifesta senza preavviso e la cui durata può variare da alcuni minuti fino ad alcune ore, in casi eccezionali anche una giornata intera.

Altro fenomeno ricorrente è quello delle correnti, che consiste nel movimento di una massa d'acqua in una direzione diversa rispetto all'acqua che la circonda. In genere sono correnti subacquee, ma possono diventare visibili in superficie tramite una sorta di fiume che scorre sulla superficie del lago dalla colorazione più chiara rispetto a quella delle acque circostanti. Le correnti hanno andamenti e velocità piuttosto varie e si manifestano in luoghi e momenti sempre diversi, anche se i luoghi in cui compaiono più frequentemente sono nelle acque di fronte a ~~Garda, Bardolino, Lazise,~~Garda, Bardolino, Lazise, tra ~~Gargnano~~Gargnano e la punta di San Vigilio, e a settentrione a ~~Malcesine~~Malcesine e a ~~Limone.~~Limone. Causa di questo fenomeno sono squilibri di temperatura.
Il paesaggio è condizionato dalle caratteristiche litografiche delle rocce, dalle strutture tettoniche e in parte anche dall'azione antropica. L'importanza della struttura tettonica nella modellazione del paesaggio lacustre è particolarmente evidente sulla catena del monte Baldo, la cui dorsale coincide con la culminazione di una piega anticlinale. La depressione del lago, invece, deriva da una piega, più specificatamente da una sinclinale fagliata poi scavata dalle acque correnti e modellata dai ghiacciai. Altre forme sono state definite da processi erosivi fluviali, glaciali e carsici. In particolare l'erosione di tipo fluviale è evidente nella zona settentrionale del bacino, mentre l'erosione glaciale è visibile in tutta la zona: questo processo è reso evidente soprattutto dal grande anfiteatro morenico creato da centinaia di colline a sud del lago, formate da massi giganti, ciottoli, sabbia e limi. L'azione di avanzamento ed arretramento che ha subito nel tempo il ghiacciaio è visibile nell'alternanza di cerchie collinari. I processi carsici sono presenti soprattutto sul monte Baldo, come dimostrano le numerose doline e conche, e questi processo erosivi sono facilitati dai calcari triassici del monte, facilmente fratturabili.
Le rocce ed i depositi morenici e fluvioglaciali affioranti nella zona del lago si sono formati in un periodo di circa 200 milioni di anni. Le formazioni più antiche sono del periodo Triassico superiore e, in gran parte, si tratta di Dolomia Principale (spesso dolomie biancastre o rosate). Le dolomie hanno uno spessore di qualche centinaio di metri e danno vita ad una morfologia aspra, che diventa evidente lungo la linea di vetta del monte Baldo (qui costituiscono il nucleo dell'anticlinale) e in un'area piuttosto vasta tra il lago di Garda ed il lago d'Idro. La presenza della dolomia identifica questa come una vasta piattaforma marina: un fondale poco profondo, con, principalmente, sedimenti carbonatici, aventi caratteristiche che sono variate nel tempo da subcotidali, intercotidali e sopracotidali. Le rocce che vanno dal periodo Giurassico a quello Terziario hanno invece dato luogo, tra il lato occidentale e quello orientale del lago, a sedimenti ben diversi: gli studiosi parlano in questo caso di facies veneta e facies lombarda, la prima una piattaforma carbonatica (cioè un ambiente marino di sedimentazione poco profondo e subsidente, con sedimentazione di carbonati), la seconda un bacino (cioè una profonda depressione sottomarina, con sedimentazioni calcarei e calcarei-marnosi ricchi di selce). Le differenze così nette tra le serie stratigrafe venete e lombarde hanno suscitato sostanzialmente tre ipotesi: una spiega la differenza di facies come conseguenza di una traslazione verso nord (di circa 30- km) della zona veronese, che avrebbe portato a contatto

ambienti lontani e diversi. Un'altra ipotesi spiega le differenze in modo diverso: la zona veronese e prealpina veneta (una fascia di circa 80- km) avrebbero fatto parte di un'area sopraelevata (ovvero una piattaforma) rispetto ai due lati, le fosse lombarda e bellunese. In questo caso, però, le differenze tra le due sarebbero state più graduali, senza i passaggi bruschi che si evidenziano, invece, nella regione del lago di Garda. La terza ipotesi cita verosimilmente la presenza di linee di faglia sinsedimentarie che separavano la piattaforma dalle fosse: in tal modo il passaggio tra le due facies sarebbe più brusco, proprio come viene riscontrato dai rilievi eseguiti. Qui vi sono infatti le condizioni climatiche e il terreno adatto per la crescita della vite~~, che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde. Il territorio nel quale si producono i vini della sottozona "Classico" risale a formazioni geologiche molto diverse, e gode di un microclima particolarmente mite, regolato dalle acque del lago e da una buona ventilazione, condizione ideale per la crescita armonica della vite, ma anche dell'ulivo e degli agrumi. Cuore dell'area è la Valtènesi, dalla storica vocazione vitivinicola. Questa area limitrofa al più grande Lago d'Italia, rappresenta il fulcro produttivo, la qualità dei vini prodotti come DOC fino dal 1967 è cresciuta fino a meritarsi, nel 1996, l'ambito riconoscimento rappresentato dalla menzione "Classico" accanto al nome Garda. Questa parola racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, poiché l'accezione Classico viene concessa solo alle zone di più antica coltivazione della vite; qualità, poiché l'importanza dell'attribuzione ad un vino del termine Classico impone che tutti i Produttori siano coscienti che dalle loro terre e cantine debbono nascere vini di alto pregio, passione per la terra, l'ambiente e il duro lavoro di campagna, dato che solo da vigneti rispettati e curati con ogni attenzione possono nascere le pregiate uve base per questi mirabili vini.~~ che è presente in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde di cui la più intensamente coltivata in termini di superficie vitata e quella veronese che comprende oltre a Garda ben sette altre denominazioni di origine.

Articolo 10
~~Riferimenti alla struttura di controllo~~

Nome e Indirizzo: ~~*ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE*~~ ***CCPB*** ***S.R.L*** **-**

Sede ~~*Centrale:* ***via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN) -***~~ ***Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) -*** ***Italia*** **Tel. (+39)** ~~**0717930179**~~ **0516089811| fax (+39)** ~~**0717910043**~~**051254842**
~~***Unità operativa***~~***Ufficio*** ***di Brescia*****:** *via Volturno, 31 25122 Brescia (BS)* – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax
(+39) 030 ~~316132~~314115 **e-mail:** ~~pianocontrolli@imcert.it~~ **ccpb.bs@ccpb.it**

~~L'***ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE***~~**CCPB S.R.L** ~~***Unità operativa di Brescia***~~ è ~~l'Organismo~~l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle ~~politiche~~Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato ~~3~~2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, ~~-~~per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in GU n. 150 del 29.06.2012 (Allegato ~~4~~3).

Allegato 1

Vitigni Provincia di Verona

Varietà consigliate

CABERNET FRANC N
CABERNET SAUVIGNON N
CARMENÈRE N
CHARDONNAY B
CORBINA N
CORTESE B
CORVINA N
CORVINONE N
DURELLA B
ENANTIO N
GARGANEGA B
GRAPARIOL B
MANZONI BIANCO B
MARZEMINA GROSSA N
MERLOT N
MOLINARA N
MOSCATO GIALLO
MULLER THURGAU B
PINOT BIANCO B
PINOT GRIGIO G
PINOT NERO N
RIESLING RENANO B
RIESLING ITALICO B
RONDINELLA N
SYLVANER VERDE B
TEROLDEGO N
TOCAI FRIULANO B
TREBBIANO DI SOAVE B
TURCHETTA N

Varietà ammesse

BARBERA N
BIANCHETTA TREVIGIANA B
CASETTA N
CROATINA N
DINDARELLA N
FORSELLINA N
LAGREIN N
MALVASIA BIANCA LUNGA B
MALVASIA ISTRIANA B
MARZEMINO N
MOSCATO BIANCO B
NEGRARA N
NOSIOLA B
RABOSO VERONESE N
SCHIAVA GENTILE N

SCHIAVA GRIGIA N
SCHIAVA GROSSA N
SPIGAMONTI N
TRAMINER AROMATICO RS
TREBBIANO TOSCANO B

Vitigni Regione Lombardia

ANCELLOTTA N.
BARBERA N.
BELLAGNA N.
BONARDA N.
BUSSANELLO B.
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CARMENERE N.
CHARDONNAY B.
CORTESE B.
CORVINA N.
CROATINA N.
DOLCETTO N.
ERBALUCE B.
FORTANA N.
FRANCONIA N.
FREISA N.
GARGANEGA B.
GRAPPELLO RUBERTI N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GROPPELLO DI S. STEFANO N.
GROPPELLO GENTILE N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INVERNENGA B.
KERNER B.
LAGREIN N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.
MARZEMINO N.
MERERA N.
MERLOT N.
MEUNIER N.
MOLINARA N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO GIALLO B.
MOSCATO ROSA RS

MULLER THURGAU B.
NEBBIOLO N.
NEGRARA N.
PETIT VERDOT N.
PIGNOLA N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
RABOSO VERONESE N.
REBO N.
RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
RONDINELLA N.
ROSSOLA NERA N.
SANGIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SCHIAVA GENTILE N.
SCHIAVA GRIGIA N.
SCHIAVA GROSSA N.
SCHIAVA N.
SYRAH N.
TEROLDEGO N.
TIMORASSO B.
TOCAI FRIULANO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO TOSCANO B.
UVA RARA N.
VELTLINER B.
VERDEA B.
VERDESE B.
VESPOLINA N.
ERBAMAT B. (Provincia di Brescia)
MAIOLINA N. (Provincia di Brescia)
SERBINA N. (Provincia di Brescia)
MORNASCA N. (Provincia di Pavia)

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

Prot. n. 53985 del 12/07/2017

Decreto recante la modifica del Decreto ministeriale n. 28622 del 6 aprile 2017, concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vino Garda DOC, con sede in Sommacampagna (VR), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Garda", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 7 febbraio 2017.

IL DIRIGENTE

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 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, 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;

VISTO il Decreto ministeriale n. 28622 del 06/04/2017, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vino Garda DOC, con sede in Sommacampagna (VR), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Garda", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 7 febbraio 2017.

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante "Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in

vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche dei disciplinari.";

VISTA l'istanza n. 24210 del 20/06/2017 presentata dal Consorzio Tutela Vino Garda DOC, con la quale, conformemente alle indicazioni fornite dal Ministero con la citata nota n. 44447 del 5 giugno 2017, ha chiesto l'estensione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui al richiamato decreto n. 28622 del 6 aprile 2017, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018, anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOC "Garda" bianco (anche nelle tipologie spumante e frizzante), elaborate dalla riclassificazione delle produzioni della DOC "Soave" (anche nelle tipologie "Classico" e Colli Scaligeri") e DOC "Bianco di Custoza" o "Custoza" provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti, che siano comunque in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare allegata al citato decreto 6 aprile 2017;

VISTE le note M1.2017.0069869 del 20/06/2017 e n. 242304 del 20/06/2017 con le quali rispettivamente la Regione Lombardia e la Regione Veneto hanno espresso parere favorevole all'accoglimento della predetta richiesta integrativa delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui al richiamato decreto n. 28622 del 6 aprile 2017;

RITENUTO che la predetta richiesta integrativa risulta conforme alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 e che, pertanto, in accoglimento della stessa occorre apportare l'apposita modifica al richiamato decreto n. 28622 del 6 aprile 2017;

DECRETA

Articolo unico

All'articolo 1 del decreto ministeriale n. 28622 del 6 aprile 2017 richiamato in premessa, dopo il comma 3, è inserito il seguente comma 3 *bis*:

"3 *bis*. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile per le partite di vino atte a diventare DOC "Garda" bianco (anche nelle tipologie spumante e frizzante), elaborate dalla riclassificazione delle produzioni della DOC "Soave" (anche nelle tipologie "Classico" e Colli Scaligeri") e DOC "Bianco di Custoza" o "Custoza", provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018.".

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato DM 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma,

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)