

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

Fortana del Taro (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Emilia-Romagna
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8 viale della Fiera 40127 Bologna Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0515274720
<i>Fax:</i>	0039 0515274337
<i>e-mail:</i>	Agrispv@Regione.Emilia-Romagna.it, FFoschi@Regione.Emilia-Romagna.it, MBarbieri@Regione.Emilia-Romagna.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Fortana del Taro - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	Dm 10.4.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Fortana del Taro (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### "Fortana del Taro" frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima 3.5 g/l estratto non riduttore minimo 14 g/l titolo alcolometrico volumico totale minimo 9% vol;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino chiaro odore : tipico, fruttato sapore: secco, abboccato, amabile;

#### "Fortana del Taro" novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima 3.5 g/l estratto non riduttore minimo 14 g/l titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino chiaro odore : tipico fruttato sapore: secco, abboccato, amabile

**"Fortana del Taro" frizzante mosto di uve parzialmente fermentato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima 3.5 g/l estratto non riduttore minimo 14 g/l titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 1 massimo 6,3% vol;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino chiaro odore : tipico, fruttato sapore: secco, abboccato, amabile;

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

**b. Punto b)**

Novello
---------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche****Fortana del Taro**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Per la tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale	

**b. Rese massime:****Fortana del Taro**

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 26 t.; resa vino/ha 208 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica
--

tipica "Fortana del Taro" comprende il territorio amministrativo della provincia di Parma, delimitato dai confini di seguito indicati: a nord dal fiume Po; ad est il confine amministrativo con la provincia di Reggio Emilia; ad ovest con il confine amministrativo con la provincia di Piacenza; a sud la zona precollinare non oltre un'altitudine di 300 metri slm. Sono escluse dalla produzione le zone golenali.

### a. Zona NUTS

ITD52	Parma
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

### b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

FORTANA N.

GROPPELLO GENTILE N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

### c. Altre varietà

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### Fortana del Taro

#### Informazioni sulla zona geografica:

##### a) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione del vino Fortana del Taro presenta una notevole uniformità degli aspetti pedoclimatici vista la comune origine dei terreni.

La zona è costituita da terreni di piano a composizione argillosa, con sabbia, calare e materie organiche umificate, specie nei terreni vicini al fiume Po ed al torrente Taro.

Il clima è di tipo sub continentale con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere.

*b) fattori umani rilevanti per il legame*

Nelle campagne parmensi la coltura della vite è una secolare tradizione.

Il vitigno Fortana era un tempo conosciuto come "Uva d'oro", probabilmente più che per il colore del frutto, per il riferimento alla possibile regione d'origine che sarebbe la Cote d'Or francese.

Il primo accenno ad un'uva d'oro a frutto nero si trova in un trattato del 1500 circa di Agostino Gallo che ne descrive le caratteristiche produttive ed organolettiche compatibili con l'arte culinaria della zona. Ancora nel 1600 è il bolognese Tanara ad occuparsi di una Fortana che viene citata come la regina "delle uve negre per fare buon vino, sano, durevole e generoso", proveniente dalle "più nobili plaghe viticole della Francia". L'utilizzazione del nome Fortana per molti autori potrebbe derivare dalla "forza" e vigoria del vitigno oltre che dalla sua naturale predisposizione a preferire terre forti ed argillose.

Il Fortana del Taro sembra venisse coltivato già dal 1400 nella Bassa Parmense.

La presenza della Fortana, vitigno rustico, nelle zone viticole di pianura comprese tra il Po e il Taro è ormai secolare ed ha trovato negli anni il suo habitat naturale nei terreni forti ed argillosi.

Nel Lunario per l'anno bisestile 1872 sono elencati i vitigni della Provincia Parmense, tra questi è descritta la "Fortana" della quale è riportato che "è assai coltivata nella bassa pianura, dove dà uva in copia".

Il sistema di allevamento tipico delle zone della bassa parmense era la Pergoletta Emiliana anche se, negli anni, tale forma di allevamento è stata sostituita con forme a cordone permanente più adatte alla moderna viticoltura, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il GDC. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro.

*Informazioni sul prodotto:*

In relazione alle condizioni pedoclimatiche dell'areale delimitato il vitigno a bacca rossa che maggiormente si è diffuso nella zona è il Fortana, pur restando consistente la presenza di varietà di Lambrusco comunque meno presenti rispetto alla limitrofa provincia di Reggio Emilia.

La buona produttività della pianta, associata alla spinta vegetativa data dai terreni di pianura, fertili e normalmente con un buon tenore idrico nelle fasi vegetative, determinano la produzione di uva ad alta acidità, moderato contenuto di zuccheri e poco colore, da cui deriva il vino con grado alcolico modesto, difficilmente supera i 7 gradi svolti e i 9,5 complessivi, ricco di polifenoli ad un perfetto matrimonio con i piatti tipici locali generalmente calorici e saporiti.

*Legame causale:*

È logico pensare che il vitigno Fortana abbia trovato nella Bassa Parmense il suo habitat naturale per un connubio di microclima e di terreno argilloso di medio impasto, unito alla forte vocazionalità agricola della zona nonché alla caratteristica cucina locale.

In generale l'Emilia è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale. L'uva si contraddistingue per i suoi tipici acini grossi e tondi; il vino si presenta di un bel colore rosso rubino, dal profumo fruttato tipico e dal sapore dolce, fresco, frizzante e armonico.

Se storicamente il vino nacque come filtrato dolce, quindi a bassa gradazione alcolica ed elevato residuo zuccherino, l'evoluzione dei gusti e della tecnica enologica hanno portato alla nascita delle attuali tipologie a maggiore grado alcolico e a sapore secco.

**8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

**9. DOCUMENTAZIONE****a. Altri documenti:***Descrizione:*

Allegato DM controlli vini IGP

*Descrizione:*

Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

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

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**