

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «VALCAMONICA»

Approvato con	D.M. 2.10.2003	G.U. 239 – 14.10.2003
Modificato con	D.M. 24.07.2009	G.U. 184 – 10.08.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 28.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica «Valcamonica», accompagnata da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti di seguito indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

L'indicazione geografica tipica «Valcamonica» è riservata ai seguenti vini: bianco, anche nella tipologia passito, rosso, Marzemino e Merlot.

I vini a indicazione geografica tipica «Valcamonica» bianco, anche nella tipologia passito, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni a bacca bianca: Riesling Renano, Incrocio Manzoni e Muller Thurgau: minimo 60%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica «Valcamonica» rosso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni a bacca rossa: Marzemino e Merlot: minimo 60%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica «Valcamonica», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Marzemino, Merlot, è riservata ai vini rossi ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15% .

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Valcamonica» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Berzo Demo, Cedegolo, Cevo, Sello, Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cerveno, Losine, Niardo, Ceto, Braone, Breno, Malegno, Cividate Camuno, Bienno, Berzo Inferiore, Esine, Piancogno, Darfo Boario Terme, Gianico, Artogne, Piancamuno, Ossimo, Prestine, Angolo Terme, in provincia di Brescia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti situati in terreni con giacitura pede-collinare, collinare e pedemontana di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore agli 800 metri s.l.m. con l'esclusione di terreni pianeggianti particolarmente umidi.

I nuovi impianti e reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, per i vini a indicazione geografica tipica «Valcamonica» senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 11 per ettaro; qualora venga utilizzata la specificazione del vitigno la resa massima deve essere di tonnellate 8 per ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Valcamonica» devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% per il bianco;

11,00 % per il passito (alla raccolta);

10,00% per il rosso;

11,00 % per il Marzemino;

11,00% per il Merlot.

Nei casi di annate particolarmente sfavorevoli detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

È fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%, per tutti i tipi di vino e al 50% per la tipologia passito.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Valcamonica, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Valcamonica» bianco

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Odore: intenso, netto, leggermente aromatico, fruttato

Sapore: sottile, secco e caratteristico sollecitato dall'acidità che ne stimola la persistenza

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Valcamonica» bianco passito

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

Odore: intenso, complesso, fruttato;

Sapore: dolce, morbido, armonico, vellutato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

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

«Valcamonica» rosso

Colore: rosso rubino con leggere sfumature granate;

Odore: caratteristico, gradevole con sentori di frutta matura;

Sapore: intenso, buona struttura, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Valcamonica» Merlot

Colore: rosso rubino intenso;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico;

Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Valcamonica» Marzemino

Colore: rosso rubino con sfumature granata;

Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;

Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Ai vini dell'indicazione geografica tipica «Valcamonica» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Nella designazione e presentazione del vino ad indicazione geografica tipica «Valcamonica» passito, Marzemino e Merlot è obbligatorio riportare l'annata di produzione.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Sin dal primo '900 la Valle Camonica si collocava nell'arco alpino tra le prime regioni a vocazione vitivinicola per estensione dei vigneti e produzione complessiva di vino.

La zona di produzione viticola dei vini ad IGT “Valcamonica”, per le cinque tipologie descritte all'art. 6 del presente disciplinare di produzione (bianco, bianco passito, rosso, Merlot e Marzemino), si può distinguere in tre macro aree:

- *da Cevo a Breno* comprendendo i comuni con territorio inserito nei conoidi della Concarena (Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cerveno, Losine), e le superfici vitate dei comuni di Berzo Demo, Cedegolo, Sellero, Ceto, Niardo e Braone; per un totale di ettari 59,41. Si tratta della zona vitata più a nord del comprensorio camuno, caratterizzata da terreni calcarei nella zona del conoide della Concarena e di terreni freschi e sciolti di origine glaciale nelle altre zone. L'escursione termica diurna risulta molto accentuata.

- *la zona della Val Grigna* con le superfici vitate nei comuni di Bienno, Berzo Inferiore, Breno, Prestine, Esine, Cividate Camuno, Malegno; per un totale di ettari 56,00. Si tratta di vigneti posti nella media Valcamonica, sulla dorsale che dal fondovalle sale verso la Val Grigna. Zona più calda della precedente e caratterizzata da conformazione degli appezzamenti più gentile e per gran parte meccanizzabile. Territorio di origine glaciale in concomitanza della confluenza delle valli laterali solcata da conoidi di deiezione. La roccia madre composta da rocce sedimentarie quali arenarie, conglomerati, calcari e dolomie e da rocce metamorfiche (micascisti);

- *i caratteristici terrazzamenti della zona del Lanzato* in comune di Piancogno e di Darfo Boario Terme (Gorzone, Erbanno, Angone), nel comune di Angolo Terme, Gianico, Artogne e Piancamuno; per un totale di ettari 26,80.

Si tratta della zona vitata più a sud del comprensorio camuno, caratterizzata da suggestivi terrazzamenti nei vigneti tra Piancogno, Darfo Boario Terme e Angolo Terme, non meccanizzabili e con forti costi di manutenzione dei terrazzamenti. I suoli sono eterogenei, generalmente sciolti con tenore in calcare variabile a seconda del materiale di origine.

Il clima varia in base alle zone esposte a venti o dall'ombreggiatura prolungata, così da segnare significativi sbalzi climatici con località vicine, ma soleggiate e riparate. La neve cade raramente in fondovalle, ma è probabile durante la stagione invernale, sui vigneti della zona tra Cevo e Breno. La parte più a sud del comprensorio viticolo, tra Piancamuno e Darfo, restando vicino al lago d'Iseo il clima, essendo mitigato dalla presenza del lago, appare leggermente più stabile rispetto al resto del comprensorio, in particolare le brezze fresche in estate e più calde in inverno contribuiscono alla stabilità del clima. Spostandoci verso nord est, nella zona tra Darfo e Breno, il clima appare

leggermente più caldo per la mancanza delle brezze provenienti dal lago d'Iseo e si verificano più spesso perturbazioni a carattere grandinigeno. In seguito, andando ad analizzare il clima leggermente verso nord nella zona tra Cividate e Cevo (frazione di Andrista dove insistono i vigneti più a Nord di tutto il comprensorio viticolo), si nota un apprezzabile abbassamento delle temperature sia invernali che estive, dovuto al restringimento della valle e all'innalzamento dell'altitudine.

Fattori umani rilevanti per il legame

La produzione di vino ad IGT "Valcamonica", nelle tipologie bianco, bianco passito, rosso, Merlot e Marzemino, è molto radicata nella storia della Valcamonica. Nel passato la viticoltura era ampiamente diffusa lungo i terrazzamenti (*ruc* in dialetto camuno) e quasi ogni famiglia aveva una produzione propria.

In Valcamonica la viticoltura era già presente in età romanica, ma è soprattutto nel periodo del basso Medioevo (dal 1001 al 1321), che si iniziano a gettare le basi, per raggiungere la coltura moderna altamente specializzata che noi oggi conosciamo.

Documenti relativi a quest'epoca ci indicano come porzioni di vigne in Valcamonica rientravano nel patrimonio di S. Pietro in Monte, che troviamo testimoniate nella prima metà del XI secolo.

Le località interessate erano: Artogne, Lozio, Berzo documentate nel giugno del 1041; Pisogne documentato nel settembre del 1045.

Questi dati vengono confermati anche dalle carte dei secoli seguenti relativi ai possedimenti della Mensa Vescovile di Brescia la quale riscuoteva numerosi canoni in vino.

Nel 1100 si trovano condizioni più favorevoli alla vite, sia pure nell'ambito di un'economia agricola precaria come quella della Valcamonica.

Nessun documento ci descrive la situazione della viticoltura in valle del 1300 e 1400.

Alla fine del quattrocento comunque la situazione della viticoltura camuna si va delineando.

Il cinquecento è il periodo in cui si ha un rilancio dell'agricoltura in genere, dovuto alla decadenza delle attività manifatturiere e mercantili prima fiorenti.

In questo secolo la Valcamonica si trova sotto il dominio della Repubblica di Venezia, la quale teneva particolarmente che la viticoltura, nelle terre da lei possedute, si sviluppasse sempre più, perché rappresentava una fiorente fonte di guadagno attraverso il pagamento delle tasse.

Il grande sviluppo della viticoltura che segnò la prima metà del cinquecento, si arrestò bruscamente nel 1567 quando una gravissima crisi colpì la vite camuna. Crisi causata dalla moria della vite, descritta da Padre Gregorio di Valcamonica, che nei suoi testi non cita però quali siano le cause della moria, forse perché all'epoca non c'erano ancora gli strumenti e le coscienze per spiegare un fatto simile.

La cosa particolare è che questa moria colpì solamente il territorio della Valcamonica e, non interessò in minima parte le vallate confinanti.

Indicazioni relative al 1600 le abbiamo trovate nel Catastico di Giovanni Da Lezze (1610). Dall'esame di questo documento, si può evidenziare, come i terreni vitati si trovavano nella maggior parte sulla sponda destra orografica del fiume Oglio, nei luoghi ben esposti al sole, nella zona della media Valcamonica. Tutto questo confermato da uno scritto del 1698.

Nel 1700 il grande sviluppo che aveva investito la viticoltura ha un vistoso rallentamento, dovuto soprattutto a fattori climatici.

Il motivo principale di questo rallentamento fu l'abbassamento climatico che nel 1705 colpì l'intera Europa, cancellando letteralmente la coltivazione della vite, in gran parte del vecchio continente, compresa l'Italia settentrionale.

In Valcamonica scomparirono tutti i vigneti che si trovavano a settentrione di Edolo, e quelli a quote elevate. Subirono numerosi danni anche i vigneti situati nei comuni di Cemmo, Berzo Demo, Sonico e Cedegolo, ma quelli situati nelle zone più esposte al sole riuscirono a resistere. Si

salvarono i vigneti nelle aree a clima più mediterraneo come quelli della bassa e media Valcamonica.

L'ottocento verrà ricordato come il secolo delle malattie ed avversità della vite, che colpirono la Valcamonica facendo diminuire in modo drastico la superficie vitata.

L'Oidio nel 1851, la Peronospora nel 1881 e la fillossera nel 1887.

In questo secolo c'è stato un aumento della superficie vitata dal periodo successivo al ritrovamento della cura contro la fillossera fino agli anni '70. I cambiamenti epocali avvenuti negli anni '70, che anno visto una generalizzata fuga dal lavoro in campagna verso il più remunerativo e meno faticoso lavoro offerto dalle industrie, hanno portato ad un drastico ridimensionamento degli ettari coltivati a vite.

La superficie vitata tuttora presente in Vallecmonica risulta essere di circa 140 ettari, con circa 500 viticoltori che, nel dopolavoro o da pensionati, curano i propri preziosi vigneti.

I vitigni maggiormente presenti in Valle risultano essere soprattutto il Merlot ed il Marzemino, per i vitigni a bacca nera. Muller Thurgau, Incrocio Manzoni e Riesling Renano risultano essere invece i vitigni a bacca bianca più presenti.

Vi sono inoltre vitigni autoctoni che purtroppo stanno scomparendo quali il Valcamonec, l'Erbanno ed il Sebina

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

L'IGT "Valcamonica" è riferita a cinque tipologie di vino (bianco, bianco passito, rosso, Merlot e Marzemino). Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta le caratteristiche descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

c) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

In Valcamonica esiste una viticoltura che si sviluppa su terreni rocciosi, invece che sabbiosi o marnosi, che vive in coabitazione con altre coltivazioni e più spesso con vaste porzioni di territorio boscoso, che occupa piccole porzioni di territorio scosceso, addomesticato con fatica. Dunque, una coltivazione della vite eroica, integrata nel paesaggio. Nel quadro della valorizzazione dei prodotti della montagna i vini, che storicamente rappresentano una tipica produzione delle vallate e delle zone più difficili, sono emblemi di un territorio, simbolo di una resistenza eroica allo spopolamento, un richiamo al paesaggio che ha radici antiche.

I terreni rocciosi e a tratti calcarei e le peculiarità del clima montano che caratterizzano la zona di produzione conferiscono a tutte e cinque le tipologie di vino descritte all'articolo 6 del disciplinare della IGT "Valcamonica" caratteri di qualità del tutto particolari, per la ricchezza di sfumature, l'equilibrio tra vista ed olfatto, il gusto spesso sorprendente perché tutt'altro che omologato. In particolare i bianchi sono più freschi, innervati da un'acidità importante che regala loro longevità, minerali e corredati da un bouquet peculiare, generalmente rappresentato da un odore intenso, netto, leggermente aromatico, fruttato e un sapore sottile, secco e caratteristico, sollecitato dall'acidità che ne stimola la persistenza; mentre i vini rossi si presentano più leggeri, freschi, mediamente sostenuti da buone acidità, di tenore alcolico moderato e di beva non impegnativa ma intrigante, impreziositi da un colore sempre brillante, che resiste nel tempo.

La tenacia dei produttori della zona che da secoli coltivano i vigneti in zone impervie ha permesso di preservare nel tempo la tradizionale produzione del vino in Valcamonica, permettendo la

selezione dei vitigni più adatti all'ambiente, legandoli univocamente ad appezzamenti talvolta minuscoli, e permettendo uno straordinario effetto di simbiosi con le peculiari caratteristiche ambientali-climatiche della zona. Il mantenimento della coltivazione tradizionale del vigneto, ha permesso oltre agli indubbi benefici nella prevenzione di dissesti idrogeologici, anche il recupero dei valori autentici del vino: lavoro, territorio, originalità, biodiversità e tradizione, di cui i vigneti di montagna sono una delle più alte e nobili espressioni, diventando straordinari monumenti al lavoro dell'uomo.

Articolo 9

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 Volturmo, 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 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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 3).