

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

Valcamonica (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI VALCAMONICA IGP
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO DI TUTELA VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Viale della Bornata 25123 Brescia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 030 364755
<i>Fax:</i>	+39 030 3362085
<i>e-mail:</i>	info@entevinibresciani.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 2 10 2003
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 28 11 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Valcamonica (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Valcamonica» bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Acidità totale minima: 5,00 g/l; Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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

«Valcamonica» Marzemino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; Acidità totale minima: 5,00 g/l; Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: rosso rubino con sfumature granata;
Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;
Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

«Valcamonica» Merlot

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso;
Odore: vinoso, intenso, caratteristico;
Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;

«Valcamonica» bianco passito

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
Odore: intenso, complesso, fruttato;
Sapore: dolce, morbido, armonico, vellutato;

«Valcamonica» rosso

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,50 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con leggere sfumature granate;
Odore: caratteristico, gradevole con sentori di frutta matura;
Sapore: intenso, buona struttura, persistente;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

IGT Valcamonica

Resa massima:

Valcamonica	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	11	77
Bianco passito	11	77
Rosso	11	77
Marzemino	8	40
Merlot	8	40

5. ZONA DELIMITATA

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, Sellero, 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.

a. Zona NUTS

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

RABOSO VERONESE N.
REBO
RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
RONDINELLA N.
ROSSOLA NERA N.
SANGIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SCHIAVA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GROSSA
SYRAH N.
TEROLDEGO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO TOSCANO
UVA RARA N.
Veltliner
VERDEA B.
VERDESE B.
VESPOLINA N.

ANCELOTTA N.
BARBERA N.
BONARDA N.
BUSSANELLO
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CARMENERE N.
Chardonnay
CORTESE B.
CORVINA N.
CROATINA N.
DOLCETTO N.
ERBALUCE B.
FORTANA N.
FREISA N.
GARGANEGA B.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GROPPELLO GENTILE N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INVERNENGA B.
Kerner
Lagrein
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
MARZEMINO N.
MERLOT N.
MEUNIER N.
MOLINARA N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO ROSA Rs.
MULLER THURGAU B.
NEBBIOLO N.
NEGRARA N.
PETIT VERDOT N.

PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
MALVASIA BIANCA DI CANDIA

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Groppello di S. Stefano N
Timorasso B
Tocai Friulano B

c. Altre varietà

ERBAMAT B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT Valcamonica**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<i>Fattori naturali rilevanti per il legame</i> 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: - <i>da Cevo a Breno</i> 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. - <i>la zona della Val Grigna</i> 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 (Gorzona, Erbanno, Angone), nel comune di Angolo Terme, Gianico, Artogne e Piancamuno; per un totale di Ha 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 Nordi 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 romana, ma è soprattutto nel periodo del basso Medio Evo (dal 1001 al 1321), che si iniziano a gettare le basi, per raggiungere la coltura moderna altamente specializzata.

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 Vallecamonica 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.

Informazioni sul prodotto:

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.

Legame causale:

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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni idonei

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>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%.</p> <p>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 disciplinare.</p> <p>L'indicazione geografica tipica «Valcamonica» rosso e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni a bacca rossa: Marzemino e Merlot: minimo 60%.</p> <p>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 disciplinare.</p> <p>L'indicazione geografica tipica «Valcamonica», con la specificazione di uno dei</p>	

seguenti vitigni: Marzemino, Merlot, e' 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% .

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP

Descrizione:

Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010

Descrizione:

Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

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

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**