

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

Vallagarina (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini del Trentino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	23 segantini 38122 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0461 984536
<i>Fax:</i>	0039 0461 260195
<i>e-mail:</i>	info@vinideltrentino.com

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM - 25.5.2000
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Vallagarina (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
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Vallagarina bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e caratteristico, talvolta aromatico;
sapore: armonico, da secco a dolce;

**Vallagarina rosato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole e caratteristico;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina rosso

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia "novello";  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, caratteristico, talvolta etereo o fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina bianco frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;  
odore: gradevole e caratteristico, talvolta aromatico;  
sapore: armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina rosato frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole e caratteristico;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina rosso frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

### b. Punto b)

Novello

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

### b. Rese massime:

#### Vallagarina

*Resa massima:*

Per la provincia di Trento:  
IGT "Vallagarina" bianco: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184

ettoltri;

IGT "Vallagarina" rosso: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettoltri;

IGT "Vallagarina" rosato: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettoltri;

IGT "Vallagarina" con nome di vitigno: resa uva/ettaro 19,5 tonnellate; resa vino/ettaro 156 ettoltri.

Per la provincia di Verona:

IGT "Vallagarina" bianco: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettoltri;

IGT "Vallagarina" rosso: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettoltri;

IGT "Vallagarina" rosato: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettoltri;

IGT "Vallagarina" con nome di vitigno: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettoltri;

## **5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Vallagarina" comprende:

- per la provincia autonoma di Trento, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Avio, Brentonico, Mori, Rovereto, Isera, Trambileno, Terragnolo, Vallarsa, Volano, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Nomi, Calliano, Besenello, Aldeno, Cimone, Garniga;

- per la provincia di Verona, nella regione Veneto il territorio di seguito delimitato: il confine inizia in località San Valentino al limite sud della provincia di Trento e a nord del comune di Brentino-Belluno, corre lungo detto limite in direzione sud fino ad immettersi nel sentiero che costeggia il limite inferiore del bosco e successivamente attraverso i dirupi per quota 297 fino a raggiungere la strada di servizio delle cave di marmo scendendo poi questa fino a località Costasene a quota 269 inserendosi nella mulattiera che, toccando quota 300 raggiunge all'altezza del cimitero di Belluno Veronese in località S. Andrea, si inserisce sulla strada provinciale per Rivalta, corre per breve tratto lungo la medesima per seguire poi il canale Biffis abbandonandolo successivamente per seguire il limite inferiore del bosco passando a monte della località Cà Nova attraverso quota 238 e correndo a monte dell'abitato di Rivalta lungo il sentiero che si immette sulla strada provinciale a quota 139.

Di qui il confine prosegue lungo quest'ultima toccando quota 123 proseguendo sulla stessa fino in prossimità del rio Bissolo, seguendo questo fino a località Molino, di qui passando a monte dell'abitato di Brentino lungo il limite boschivo a monte della strada comunale della località predetta, si congiunge con il ponte sul

canale Biffis in località Casa Cantoniera a quota 137. Segue il canale Biffis fino alla località Preabocco e raggiunge la provinciale a Finilone attraversa la località Corvara, continua sulla stessa sino in prossimità di quota 110 per proseguire poi sulla vecchia provinciale e ritornare sulla nuova in vicinanza del Capitello di Cristo. Da quest'ultimo piega verso monte, attraversa l'autostrada del Brennero, segue per breve tratto il confine comunale fino che si interseca con il tracciato del Biffis in galleria, segue quest'ultimo fino a quota 133 passando poi a monte delle località Tessari e Casetta, raggiungendo poi il paese d Canale raggiungendo quota 208, proseguendo a monte di detta località segue poi la provinciale fino a località Dogana.

In detta località attraversa l'autostrada e l'Adige e prosegue lungo la sponda sinistra del fiume fino a località Chiuse di Ceraino.

Da questo punto piega verso nord, segue la statale n. 12 fino al km 314 a quota 102. Piega quindi verso il centro di Dolcè passando a monte di quest'ultimo raggiungendo il serbatoio dell'acquedotto tocca quota 179 passando a monte di località Cà il Maso tocca quota 209 e 213 prosegue quindi lungo il sentiero a monte della nazionale fino al Km 317 continua lungo quest'ultima fino al Km 319 segue poi l'acquedotto che corre al limite del bosco fino in località C. del Prete, prosegue per quota 202 fino ad arrivare a Cava del Prete scendendo poi per la mulattiera che si immette nella statale al Km 321, prosegue lungo la detta fino al Km 322, dove devia verso monte imboccando il sentiero che passa sopra l'abitato di Peri proseguendo per la mulattiera attraverso il rio Fontane e costeggiando il limite inferiore del bosco tocca quota 206 a monte dell'abitato di Ossenigo. Da detta località prosegue lungo il limite boschivo fino ad immettersi sulla strada statale n. 12 al Km 325 segue la stessa fino ad incontrare il confine della provincia di Trento proseguendo poi per questo, fino ad incontrare il punto di partenza in località San Valentino.

#### a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

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

## 6. UVE DA VINO

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

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Nosiola
NEGRARA N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein
Kerner
GARGANEGA B.
FRANCONIA N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.

Silvaner
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

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

Goldtraminer B
Gosen N
Rossara
Tocai Friulano B
Trebbiano di Soave
Corvinone N
Forsellina N
Trebbiano Toscano B
Bianchetta Trevigiana B
Dindarella N
Lagrein N
Casetta N
Sennen N
Durella B
Sylvaner Verde B
Pavana N

**c. Altre varietà**

Lagarino B.
Maor B.
Paolina B.
Saint Laurent N.
Verdealbara B.
Corbina N.



Grapariol B.
Marzemina Grossa N.
Turchetta N.

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### Vallagarina

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata comprende il territorio che si snoda, a cavallo delle province di Trento e Verona, lungo il tortuoso corso del fiume Adige, geograficamente e storicamente noto come "Vallagarina" e chiaramente delimitato all'art. 3.

Dal punto di vista climatico la Vallagarina rappresenta un'area di passaggio fra il clima alpino e quello più temperato delle prealpi venete.

Nel periodo estivo la temperatura massima raggiunge valori elevati (superiori ai 30°), mentre in inverno la temperatura scende sotto lo zero; alle quote interessate alla vite la copertura nevosa, seppur frequente, è molto meno duratura rispetto al Trentino settentrionale per via delle temperature diurne più miti. Il clima della Vallagarina è inoltre mitigato dall'"Òra" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal vicino Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Le precipitazioni rilevano il carattere mediterraneo con medie annuali sui 850 mm di pioggia, concentrata in particolare nel periodo primaverile ed autunnale.

In Vallagarina la coltura della vite occupa terreni posti ad una fascia altimetrica compresa fra i 100 ed i 650/700 m. s.l.m. posti per circa il 40% in fondovalle ed il 60% in media ed alta collina, questi ultimi sovente ubicati sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco.

I terreni pur presentando una matrice comune di origine dolomitica, risultano estremamente diversi per composizione e struttura in relazione alla loro diversa giacitura. Rappresentano una interessante eccezione i terreni originatisi dai substrati basaltici affioranti sul versante orografico destro della parte centrale della Vallagarina (fascia di Isera, Mori, Brentonico

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da

fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata. Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.). La vite ed il vino esistono da sempre in Vallagarina: la valle del campo, dalla voce germanica "*lager*", anche se è dall'età romana che la vocazione vinaria della Vallagarina si fa più articolata e consistente. Alla caduta dell'impero romano la Vallagarina, corridoio obbligato fra l'Italia e il nord Europa, ha assistito alle invasioni delle tribù germaniche subendo un temporaneo abbandono delle attività agricole, in primis rappresentate dalla coltivazione della vite.

Dall'alto medioevo in poi le notizie e testimonianze sulla coltivazione della vite in Vallagarina ritornano a farsi più ricorrenti e significative. Un notevole impulso a tale attività viene impresso durante l'annessione della Vallagarina alla Repubblica di Venezia (1411) con l'introduzione sul suo territorio del vitigno Marzemino. La viticoltura perse nuovamente la sua preminente importanza con l'avvento e lo sviluppo in Vallagarina della sericoltura (1750 - 1850) quando l'agricoltura si indirizzò verso la coltivazione del gelso per la nutrizione dei bachi da seta. Tuttavia dopo la diffusione delle malattie che colpirono questa pianta la vite riconquistò l'importanza perduta, sebbene flagellata dall'arrivo di avversità quali l'oidio, la peronospora e la fillossera. Fu con la ricostruzione post-fillosserica e post-bellica che la viticoltura della Vallagarina riconquistò la sua definitiva e riconosciuta importanza nel quadro della produzione vinicola regionale e nazionale.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche della tipologia frizzante e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

<i>Informazioni sul prodotto:</i>
<p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i></p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.</p> <p>Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.</p>
<i>Legame causale:</i>
<p><i>C) Descrizione dell'interazione casuale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</i></p> <p>-</p> <p>Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).</p> <p>Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.</p>

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - elenco vitigni
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>

Allegato 2-Dlgs 61 dell'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>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.i t,m.cocino@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:****5. LINK A E-BACCHUS**



*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. 55775 del 19 luglio 2017**

**Decreto concernente l'autorizzazione all'Associazione "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", con sede in Venezia - Mestre, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGT "Vallagarina", 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 24 maggio 2017.**

**IL DIRIGENTE**

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, 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. 302 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 sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, 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'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

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.”;

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 del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare;

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 IGP "Vallagarina";

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 IGT;

VISTA la domanda presentata tramite la Regione Veneto, dall'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", con sede in Venezia - Mestre, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Vallagarina", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 24 maggio 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 Indicazione Geografica Tipica dei vini "Vallagarina", del relativo documento unico riepilogativo, nonché la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 12 giugno 2017 presentata a questo Ministero dal Consorzio Vini del Trentino, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGT "Vallagarina", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare, nonché, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, intesa a stabilire le condizioni per lo smaltimento delle giacenze delle partite di vino riferite alle tipologie "Pinot grigio" provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti confezionate entro il 31 luglio 2018;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta del 12 giugno 2017, con la quale il Consorzio Vini del Trentino esonera espressamente il Ministero, la competente Regione Veneto e la Provincia Autonoma di Trento da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

VISTA la nota n. 242772 del 21 giugno 2017 con la quale la Regione Veneto ha 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;

VISTA la nota n. 374724 del 6 luglio 2017 con la quale la Provincia Autonoma di Trento ha 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;

VISTA la nota n. 11019 del 6 luglio 2017 del Mipaaf - Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari – Direzione Generale per il riconoscimento degli Organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore – Ufficio Vico I, con la quale si attesta che per la proposta di modifica al disciplinare in questione è applicabile l'attuale piano dei controlli della IGT "Vallagarina", a suo tempo approvato con apposito decreto direttoriale n. 21418 del 31 luglio 2012 della stessa Direzione Generale, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, 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;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini IGT "Vallagarina" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 24 maggio 2017;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere la richiesta del citato Consorzio Vini del Trentino concernente lo smaltimento delle giacenze delle partite di vino riferite alle tipologie "Pinot grigio" provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti confezionate entro il 31 luglio 2018;

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;

## 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 IGT "Vallagarina" ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 24 maggio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", con sede in Venezia - Mestre, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero, la Regione Veneto e la Provincia Autonoma di Trento sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGT "Vallagarina" da parte della Commissione U.E.

Tale responsabilità resta in capo alla citata Associazione 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 IGT "Vallagarina" così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018 e se del caso successive, in relazione alla definizione della procedura presso la Commissione U.E., a decorrere dal 1° agosto 2017.

4. Conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, le partite di vini IGT “Vallagarina” con la specificazione del vitigno Pinot grigio, anche in abbinamento ad altro vitigno per le tipologie bivarietal, provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e precedenti, ottenute in conformità alle norme del preesistente disciplinare richiamato in premessa, possono essere commercializzate fino ad esaurimento delle scorte, purché siano confezionate entro il 31 luglio 2018 e i produttori interessati presentino apposita dichiarazione dei quantitativi detenuti alla data del 1° agosto 2017 all’Ufficio competente per territorio dell’Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari ed al competente organismo di controllo entro il 30 settembre 2017.

5. 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 D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “VALLAGARINA”.**

*(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  
Denominazione e vini**

La indicazione geografica tipica “Vallagarina” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati per le seguenti tipologie di vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e spumante;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
- rosati, anche nelle tipologie frizzante e spumante.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione”, rispettivamente per la provincia di Trento, nella regione Trentino-Alto Adige e per la provincia di Verona, nella regione Veneto, 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.

Possono concorrere alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” i prodotti provenienti dai terreni vitati iscritti allo schedario delle denominazioni di origine controllata della provincia di Trento, aventi i requisiti previsti dal presente disciplinare.

La indicazione geografica tipica “Vallagarina” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni rispettivamente:

- per la provincia autonoma di Trento tutte le varietà classificate “idonee alla coltivazione” o “in osservazione” nella provincia medesima, ad esclusione dei vitigni Marzemino e Pinot grigio;
- per la provincia di Verona: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Riesling italico, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Bianchetta trevigiana, Incrocio Manzoni 6.0.13, Lagrein, Lambrusco a foglia frastagliata, Merlot, Marzemino, Moscato giallo, Müller Thurgau, Negrara, Nosiola, Schiava, gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Teroldego, Trebbiano toscano, Veltliner;

è riservata a vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, classificati “idonei alla coltivazione” o in osservazione per le rispettive province di Trento e di Verona, fino ad un massimo del 15% di cui all’allegato 1 del presente disciplinare

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina”, con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, quest’ultimo limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” è consentito a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all’atto dell’immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l’indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” può essere ottenuto nelle seguenti categorie di prodotto: “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”.

Il “vino spumante” ed “vino spumante di qualità” devono essere ottenuti da vini delle seguenti varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.

Il riferimento alle suddette varietà di vite nella designazione e presentazione del prodotto, con esclusione della varietà Pinot grigio, è ammesso: - nel caso di una sola varietà di vite, quando lo spumante è costituito per almeno l’85% da detta varietà; - nel caso di due varietà di vite, a condizione che lo spumante derivi al 100% dai due vitigni indicati e che il vitigno che concorre in misura minore sia presente in percentuale superiore al 15%.

Nel caso in cui non sia indicata alcuna varietà lo spumante deve provenire al 100% da una o più delle suddette varietà.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato col nome del vitigno “Moscato giallo”, deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della predetta varietà di vite.”

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini designati con l’indicazione geografica tipica “Vallagarina” comprende:

- per la provincia autonoma di Trento, l’intero territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Avio, Brentonico, Mori, Rovereto, Isera, Trambileno, Terragnolo, Vallarsa, Volano, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Nomi, Calliano, Besenello, Aldeno, Cimone, Garniga;
- per la provincia di Verona, nella regione Veneto il territorio di seguito delimitato: il confine inizia in località San Valentino al limite sud della provincia di Trento e a nord del comune di Brentino-Belluno, corre lungo detto limite in direzione sud fino ad immettersi nel sentiero che costeggia il limite inferiore del bosco e successivamente attraverso i dirupi per quota 297 fino a raggiungere la strada di servizio delle cave di marmo scendendo poi questa fino a località Costaseneal a quota 269 inserendosi nella mulattiera che, toccando quota 300 raggiunge all’altezza del cimitero di Belluno Veronese in località S. Andrea, si inserisce sulla strada provinciale per Rivalta, corre per breve tratto lungo la medesima per seguire poi il canale Biffis abbandonandolo successivamente per seguire il limite inferiore del bosco passando a monte della località Cà Nova attraverso quota 238 e correndo a monte dell’abitato di Rivalta lungo il sentiero che si immette sulla strada provinciale a quota 139.

Di qui il confine prosegue lungo quest’ultima toccando quota 123 proseguendo sulla stessa fino in prossimità del rio Bissolo, seguendo questo fino a località Molino, di qui passando a monte

dell'abitato di Brentino lungo il limite boschivo a monte della strada comunale della località predetta, si congiunge con il ponte sul canale Biffis in località Casa Cantoniera a quota 137. Segue il canale Biffis fino alla località Preabocco e raggiunge la provinciale a Finilone attraversa la località Corvara, continua sulla stessa sino in prossimità di quota 110 per proseguire poi sulla vecchia provinciale e ritornare sulla nuova in vicinanza del Capitello di Cristo. Da quest'ultimo piega verso monte, attraversa l'autostrada del Brennero, segue per breve tratto il confine comunale fino che si interseca con il tracciato del Biffis in galleria, segue quest'ultimo fino a quota 133 passando poi a monte delle località Tessari e Casetta, raggiungendo poi il paese di Canale raggiungendo quota 208, proseguendo a monte di detta località segue poi la provinciale fino a località Dogana.

In detta località attraversa l'autostrada e l'Adige e prosegue lungo la sponda sinistra del fiume fino a località Chiuse di Ceraino.

Da questo punto piega verso nord, segue la statale n. 12 fino al km 314 a quota 102. Piega quindi verso il centro di Dolcè passando a monte di quest'ultimo raggiungendo il serbatoio dell'acquedotto tocca quota 179 passando a monte di località Cà il Maso tocca quota 209 e 213 prosegue quindi lungo il sentiero a monte della nazionale fino al Km 317 continua lungo quest'ultima fino al Km 319 segue poi l'acquedotto che corre al limite del bosco fino in località C. del Prete, prosegue per quota 202 fino ad arrivare a Cava del Prete scendendo poi per la mulattiera che si immette nella statale al Km 321, prosegue lungo la detta fino al Km 322, dove devia verso monte imboccando il sentiero che passa sopra l'abitato di Peri proseguendo per la mulattiera attraverso il rio Fontane e costeggiando il limite inferiore del bosco tocca quota 206 a monte dell'abitato di Osseno. Da detta località prosegue lungo il limite boschivo fino ad immettersi sulla strada statale n. 12 al Km 325 segue la stessa fino ad incontrare il confine della provincia di Trento proseguendo poi per questo, fino ad incontrare il punto di partenza in località San Valentino.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

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

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, nell'ambito aziendale, a:

- per la provincia autonoma di Trento: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con specificazione di vitigno;
- per la provincia di Verona: 23 tonnellate per la tipologia bianco, rosso, rosato ed anche con la specificazione di vitigno.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

#### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

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

Inoltre, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lett. b) del Regolamento CE n. 607/2009, le predette operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Trento e Verona.

È altresì consentito effettuare la vinificazione, comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, nell'intera Regione Veneto e nella limitrofa Regione Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino, al competente Organismo di controllo, l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione e/o frizzantatura dei vini I.G.P. "Vallagarina" nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

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

~~Fermo restando che i vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina" designati con il nome del vitigno devono provenire per almeno l'85% dai vigneti idonei, è consentito effettuare la tradizionale pratica della correzione con uve, mosti o vini provenienti da vigneti ubicati al di fuori della zona di produzione di cui all'art. 3.~~

In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nelle province di Trento e Verona.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vallagarina" deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

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

"Vallagarina" bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: gradevole, talvolta aromatico;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Vallagarina" rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vallagarina" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: vinoso, talvolta etereo o fruttato;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia "novello";

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vallagarina” bianco frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: gradevole, talvolta aromatico;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vallagarina” rosato frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vallagarina” rosso frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: vinoso, talvolta fruttato;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vallagarina” spumante bianco:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;

odore: gradevole, fine;

sapore: gradevole da secco a dolce;

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

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vallagarina” spumante rosato:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: rosato più o meno tenue;

odore: gradevole, fine;

sapore: gradevole da secco a dolce;

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

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vallagarina” spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo:

spuma: vivace ed evanescente;

colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;

odore: aromatico, fine, gradevole;

sapore: gradevole da secco a dolce;

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

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00 % vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

## **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

Alla indicazione geografica tipica “Vallagarina” 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.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell’art. 14, par. 3, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, l’indicazione geografica tipica “Vallagarina” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

E’ vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica “Vallagarina il riferimento alla varietà Pinot Grigio.

## **Articolo 8** **Legame con l’ambiente geografico**

### *A) Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata comprende il territorio che si snoda, a cavallo delle province di Trento e Verona, lungo il tortuoso corso del fiume Adige, geograficamente e storicamente noto come “Vallagarina” e chiaramente delimitato all’art. 3.

Dal punto di vista climatico la Vallagarina rappresenta un’area di passaggio fra il clima alpino e quello più temperato delle prealpi venete.

Nel periodo estivo la temperatura massima raggiunge valori elevati (superiori ai 30°), mentre in inverno la temperatura scende sotto lo zero; alle quote interessate alla vite la copertura nevosa, seppur frequente, è molto meno duratura rispetto al Trentino settentrionale per via delle temperature diurne più miti. Il clima della Vallagarina è inoltre mitigato dall’”Òra” una brezza di valle che ogni giorno dell’anno spira, dal vicino Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Le precipitazioni rilevano il carattere mediterraneo con medie annuali sui 850 mm di pioggia, concentrata in particolare nel periodo primaverile ed autunnale.

In Vallagarina la coltura della vite occupa terreni posti ad una fascia altimetrica compresa fra i 100 ed i 650/700 m. s.l.m. posti per circa il 40% in fondovalle ed il 60% in media ed alta collina, questi ultimi sovente ubicati sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco.

I terreni pur presentando una matrice comune di origine dolomitica, risultano estremamente diversi per composizione e struttura in relazione alla loro diversa giacitura. Rappresentano una interessante eccezione i terreni originatisi dai substrati basaltici affioranti sul versante orografico destro della parte centrale della Vallagarina (fascia di Isera, Mori, Brentonico).



Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

La vite ed il vino esistono da sempre in Vallagarina: la valle del campo, dalla voce germanica "lager", anche se è dall'età romana che la vocazione vinaria della Vallagarina si fa più articolata e consistente. Alla caduta dell'impero romano la Vallagarina, corridoio obbligato fra l'Italia e il nord Europa, ha assistito alle invasioni delle tribù germaniche subendo un temporaneo abbandono delle attività agricole, in primis rappresentate dalla coltivazione della vite.

Dall'alto medioevo in poi le notizie e testimonianze sulla coltivazione della vite in Vallagarina ritornano a farsi più ricorrenti e significative. Un notevole impulso a tale attività viene impresso durante l'annessione della Vallagarina alla Repubblica di Venezia (1411) con l'introduzione sul suo territorio del vitigno Marzemino. La viticoltura perse nuovamente la sua preminente importanza con l'avvento e lo sviluppo in Vallagarina della sericoltura (1750 - 1850) quando l'agricoltura si indirizzò verso la coltivazione del gelso per la nutrizione dei bachi da seta. Tuttavia dopo la diffusione delle malattie che colpirono questa pianta la vite riconquistò l'importanza perduta, sebbene flagellata dall'arrivo di avversità quali l'oidio, la peronospora e la fillossera. Fu con la ricostruzione post-fillosserica e post-bellica che la viticoltura della Vallagarina riconquistò la sua definitiva e riconosciuta importanza nel quadro della produzione vinicola regionale e nazionale.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e quelli in "osservazione", dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche della tipologia frizzante e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

*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'art. 6, che ne permettono

una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

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

Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata 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).

## Provincia di Verona

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenère
Chardonnay	Corbina	Cortese
Corvina	Corvinone	Durella
Enantio	Garganega	Grapariol
Manzoni bianco	Marzemina grossa	Merlot
Molinara	Moscato giallo	Muller thurgau
Pinot bianco	Pinot grigio	Pinot nero
Riesling	Riesling italico	Rondinella
Sylvaner verde	Teroldego	Tocai friulano
Trebbiano di soave	Turchetta	Barbera
Bianchetta trevigiana	Casetta	Croatina
Dindarella	Forsellina	Lagrein
Malvasia bianca lunga	Malvasia istriana	Marzemino
Moscato bianco	Negrara	Nosiola
Raboso veronese	Schiava gentile	Schiava grigia
Schiava grossa	Traminer aromatico	Trebbiano toscano
Ancellotta	Goldtraminer	Gosen
Oseleta	Petit verdot	Rebo
Rossignola	Sangiovese	Sauvignon
Sennen	Syrah	Trebbiano giallo
Trebbiano romagnolo	Veltriner	

## Provincia di Trento

Cabernet franc	Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Lagrein	Manzoni bianco	Marzemino
Merlot	Meunier	Moscato giallo
Moscato rosa	Müller Thurgau	Nosiola
Pinot bianco	Pinot grigio	Pinot nero
Rebo	Riesling renano	Sauvignon
Schiava gentile	Schiava grossa	Teroldego
Traminer aromatico	Casetta	Franconia
Goldtraminer	Gosen	Groppello di Revò
Kerner	Lambrusco a foglia frastagliata	Negrara
Pavana	Petit Verdot	Riesling italico
Rossara	Schiava grigia	Sennen
Sylvaner verde	Syrah	Trebbiano toscano
Veltliner	Carmenère	Lagarino
Verdealbara	Paolina	Maor
Saint Laurent	Bronner	Helios
Johanniter	Solaris	Turca