

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "SFORZATO DI VALTELLINA" O "SFURSAT DI VALTELLINA"

Approvato DOC con	D.P.R. 11.08.1968	G.U. 244 – 25.09.1968
Approvato DOCG con	D.M. 19.03.2003	G.U. 81 – 07.04.2003
Modificato con	Ddi 12.11.2007	G.U. 272 – 22.11.2007
Modificato con	D.M. 25.01.2010	G.U. 33 – 10.02.2010
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. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
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

La denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere ottenuto esclusivamente da uve preventivamente appassite provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca, minimo 90%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata è garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" comprende: in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi; in territorio del comune di Piateda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda;

in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiore a 4000 per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva da destinare all'appassimento, per l'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi per ettaro.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol; le medesime uve al momento della vinificazione, dopo l'appassimento, devono potere assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento, di affinamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti, conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 per salvaguardare la qualità, la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli".

Tuttavia, conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), le sole operazioni di invecchiamento, affinamento e di imbottigliamento potranno essere autorizzate dal Ministero dalle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia per l'intero territorio amministrativo dalla provincia di Sondrio e della Valle di Poschiavo in territorio elvetico, a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore dei disciplinari di produzione approvati con D.M. 26/6/1998 e D.M. 19/3/2003.

La detenzione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere preventivamente segnalato all'Ispettorato repressione frodi competente per il territorio.

La pigiatura e la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", sia in periodo vendemmia che dopo tale periodo, deve essere preventivamente segnalata all'organismo di cui sopra.

In nessun caso la pigiatura delle uve potrà essere effettuata anteriormente al 10 dicembre dell'anno di raccolta.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento e della concentrazione, anche parziale (anche se trattasi di concentrazione parziale a freddo e/o osmosi inversa).

La resa massima dell'uva fresca in vino finito (variabile condizionata dallo stato di appassimento dell'uva medesima), non potrà essere superiore a 40 hl/ha per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina".

Qualora superi detto limite, ma non 44 hl/ha, l'eccedenza ha diritto alla denominazione di origine controllata "Valtellina" rosso o rosso "di Valtellina" (pari ad un massimo di 4 hl/ha).

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di venti mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento e di affinamento sopra riportato decorre dal 1 aprile dell'anno successivo alla raccolta.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" all'atto della sua immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con eventuali riflessi granato;

odore: intenso con sentori di frutti maturi, ampio;

sapore: grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l;

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8

Confezionamento

Sulle bottiglie contenenti il vino oggetto del presente disciplinare di produzione deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino predetto devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta", di vetro scuro e chiusa con tappo di sughero, ma comunque di capacità consentita dalle vigenti leggi, non inferiore a 0,375 e non superiore a 5 litri.

È vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da compromettere il prestigio del vino.

Il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", anche se imbottigliato nel territorio della Val Poschiavo, dovrà sempre riportare in etichetta la denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" nella sola lingua italiana.

Articolo 9

Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" ai sensi dell'art. 15, comma 1, della DLgs 8 aprile 2010, n. 61, devono essere sottoposti nella fase di produzione ad analisi chimico-fisica ed organolettica.

Articolo 10

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;

2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);

3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;

4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;

5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). È molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120

cm., e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Sforzato di Valtellina.

Lo Sforzato era, ed è ancora oggi, il risultato della vinificazione di uve lungamente appassite in solaio sino a perdere, per disidratazione naturale, circa il 30% del volume dell'acqua contenuta. Si procede alla raccolta in epoca di vendemmia con attenta cernita e molta cautela: il grappolo deve presentarsi maturo (con circa 18%-20% di zuccheri), assolutamente sano, con acini ben divisi. Successivamente i grappoli vengono posti a riposo, dalla raccolta sino alla fine di gennaio o, in qualche annata, anche fino a febbraio/marzo, al freddo invernale, ad appassire e a concentrare i propri succhi fino al raggiungimento del 26% - 27% di concentrazione zuccherina.

La scelta del posizionamento dei grappoli durante l'appassimento è legata alle abitudini ma anche alla capacità ricettiva dei locali e alla loro struttura. In epoche passate, in presenza di sufficienti spazi, si ricorreva a stuoie o strati di paglia collocati a terra in appositi stanzoni, per lo più il solaio della casa. Oggi, i sistemi più utilizzati consistono nel collocare l'uva su graticci di canne sovrapponibili o in piccoli plateaux in locali asciutti e ben ventilati.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romanica e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

È soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappresaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m² di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata
- *Le forme di allevamento*, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli

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 dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

Articolo 11

Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

Telefono: +39 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).



*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.0055782 del 19/07/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede in Sondrio, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", 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 12/07/2017.

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, paragrafo 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 verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 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 paragrafo 2 dell'articolo 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 articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

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

VISTO il D.M. 7 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 Decreto legislativo 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, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (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 D.M. 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, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla

Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina";

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede in Sondrio, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 12 luglio 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 DOP dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 26 giugno 2017 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina 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 DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Lombardia da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la richiesta integrativa datata 14 luglio 2017 presentata dal citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina intesa ad ottenere, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria in questione anche nei riguardi delle produzioni atte a diventare DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" provenienti dalle vendemmie 2016 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. 11381 – 11/7/2017 della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, con la quale è stato comunicato che le modifiche in questione del disciplinare di produzione per la DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" non comportano la modifica del relativo vigente piano dei controlli approvato con Decreto di autorizzazione n. 13848 del 10 luglio 2015, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, nei confronti di Valoritalia Srl, con sede in Roma Via Piave, 24;

VISTA la nota n. 74137 del 14 luglio 2017 della Regione Lombardia, con la quale è stato espresso il parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO 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 DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" 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 12/07/2017, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere le richieste integrative sopra evidenziate del citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, intese ad ottenere l'applicazione dell'autorizzazione di etichettatura in questione anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

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;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale del 12 luglio 2017 richiamato in premessa.

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

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

4. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2017, per le partite di vino atte a diventare DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

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
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Sforzato di Valtellina” o “Sfursat di Valtellina”.

(NB: 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 denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" anche con l'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere ottenuto esclusivamente da uve preventivamente appassite provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca, minimo 90%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata è garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" comprende: in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi; in territorio del comune di Piateda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda;

in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiore a ~~4000~~ 3500 per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva da destinare all'appassimento, per l'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi per ettaro.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol; le medesime uve al momento della vinificazione, dopo l'appassimento, devono potere assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento, di affinamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 per salvaguardare la qualità, la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Tuttavia, conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo ~~10~~ 35, comma 3, lettera c) della Legge 238/2016 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1). ~~Le~~ Le sole operazioni di invecchiamento, affinamento e di imbottigliamento potranno essere autorizzate dal Ministero dalle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia per l'intero territorio amministrativo dalla provincia di Sondrio e della Valle di Poschiavo in territorio elvetico, a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore dei disciplinari di produzione approvati con D.M. 26/6/1998 e D.M. 19/3/2003.

La detenzione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere preventivamente segnalato all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per il territorio.

La pigiatura ~~a-e~~ la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", sia in periodo vendemmia che dopo tale periodo, deve essere preventivamente segnalata all'organismo di cui sopra.

~~In nessun caso la pigiatura delle uve potrà essere effettuata anteriormente al 10 dicembre dell'anno di raccolta.~~

Le uve in appassimento atte ad ottenere il vino a DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono essere vinificate a partire dal 1° dicembre. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario, la Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento e della concentrazione, anche parziale (anche se trattasi di concentrazione parziale a freddo e/o osmosi inversa).

La resa massima dell'uva fresca in vino finito (variabile condizionata dallo stato di appassimento dell'uva medesima), non potrà essere superiore a 40 hl/ha per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina".

Qualora superi detto limite, ma non 44 hl/ha, l'eccedenza ha diritto alla denominazione di origine controllata "Valtellina" rosso o rosso "di Valtellina" (pari ad un massimo di 4 hl/ha).

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di venti mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento e di affinamento sopra riportato decorre dal 1 aprile dell'anno successivo alla raccolta.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" all'atto della sua immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con eventuali riflessi granato;

odore: intenso con sentori di frutti maturi, ampio;

sapore: grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno;

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

acidità totale minima: ~~4,50~~ 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l;

~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8

Confezionamento

Sulle bottiglie contenenti il vino oggetto del presente disciplinare di produzione deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino predetto devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta", di vetro scuro e chiuse con tappo ~~di sughero~~ raso bocca, ma comunque di capacità consentita dalle vigenti leggi, non inferiore a 0,375 e non superiore a 5 litri.

È vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da compromettere il prestigio del vino.

Il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", anche se imbottigliato nel territorio della Val Poschiavo, dovrà sempre riportare in etichetta la denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" nella sola lingua italiana.

~~Articolo 9~~

~~Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" ai sensi dell'art. 15, comma 1, della DLgs 8 aprile 2010, n. 61, devono essere sottoposti nella fase di produzione ad analisi chimico-fisica ed organolettica.~~

Articolo 10~~9~~

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- 5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). È molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Sforzato di Valtellina.

Lo Sforzato era, ed è ancora oggi, il risultato della vinificazione di uve lungamente appassite in solaio sino a perdere, per disidratazione naturale, circa il 30% del volume dell'acqua contenuta. Si

procede alla raccolta in epoca di vendemmia con attenta cernita e molta cautela: il grappolo deve presentarsi maturo (con circa 18%-20% di zuccheri), assolutamente sano, con acini ben divisi. Successivamente i grappoli vengono posti a riposo, dalla raccolta sino alla fine di gennaio o, in qualche annata, anche fino a febbraio/marzo, al freddo invernale, ad appassire e a concentrare i propri succhi fino al raggiungimento del 26% - 27% di concentrazione zuccherina.

La scelta del posizionamento dei grappoli durante l'appassimento è legata alle abitudini ma anche alla capacità ricettiva dei locali e alla loro struttura. In epoche passate, in presenza di sufficienti spazi, si ricorreva a stuoie o strati di paglia collocati a terra in appositi stanzoni, per lo più il solaio della casa. Oggi, i sistemi più utilizzati consistono nel collocare l'uva su graticci di canne sovrapponibili o in piccoli plateaux in locali asciutti e ben ventilati.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

È soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappsaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m² di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata.
- *Le forme di allevamento*, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli.

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 dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia, il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

Articolo 140

Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

Telefono: +39 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.