DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALSUSA"

Approvato con	DM 31.10.1997	GU 265 – 13.1.1997
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 21.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Valsusa" e' riservata al vino rosso, anche nella tipologia "novello", che risponde alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Valsusa" e' riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%;
altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, , da soli o congiuntamente,per il restante 40% 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione di origine controllata "Valsusa", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti
comuni della provincia di Torino:
Almese; Borgone di Susa; Bruzolo; Bussoleno; Caprie; Chianocco; Chiomonte; Condove; Exilles; Giaglione; Gravere; Mattie; Meana di Susa; Mompantero; Rubiana; San Didero; San Giorio di Susa; Susa; Villarfocchiardo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave.

Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino di cui all'articolo 1 ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa t/h	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Valsusa rosso"	9,00	9,50%

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valsusa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva / vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo delle comunita' montane, Alta Valle di Susa (Torino) e Bassa Valle di Susa e Val Cenischia (Torino).

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

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata “Valsusa” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Valsusa” rosso:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate;
sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

“Valsusa” rosso novello:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate;
sapore: armonico, acidulo, moderatamente tannico,
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore", "riserva", "vecchio" e similari.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1 - Fattori naturali rilevanti per il legame .

I vini con denominazione Valsusa DOC sono prodotti in 19 comuni della provincia di Torino da Almese a Exilles, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa.

La Valle di Susa situata nella parte occidentale del Piemonte ha decorso EST – Ovest, gode di un prezioso microclima al riparo dai venti freddi del Nord, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo,(Orrido di Foresto).

Interessa un comprensorio che ha inizio ad Almese e risale lungo la sinistra orografica della Dora Riparia, in parte la destra comuni di Meana di Susa e Gravere, fino a raggiungere i Comuni di Chiomonte ed Exilles.

L'ambiente è particolarmente favorevole alla coltura della vite avendo solo il 20% delle precipitazioni annue in estate. Questa caratteristica unita alla ventosità elevata e al buon soleggiamento creano le condizioni ottimali per permettere la coltivazione della vite oltre gli 850 metri di altezza, condizione unica nel Piemonte, questo ha permesso lo svilupparsi di vitigni autoctoni (Avanà,Becuet,Baratuciat) che hanno potuto adattarsi al meglio al clima locale sviluppando proprie caratteristiche, conferendo al prodotto carattere di tipicità.

In bassa valle i terreni appartengono a tipologie miste per apporti morenici e arricchimenti calcarei di rocce presenti nella sinistra idrografica della Dora Riparia.In Alta valle i terreni appartengono a tipologie miste evolutisi su materiali fluvio-glaciali di calcescisti, gneiss, micascisti, pietre verdi, quarziti e dolomie, che contribuiscono ad una produzione qualitativa di rilievo. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabili dove prevalgono i terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura fu il monastero benedettino della Novalesa. In un documento del 739 il fondatore dell'abbazia – Abbone – nominando come erede universale il monastero citò nell'elenco dei beni diverse località con vigneti. Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all' anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Alla fine del XII secolo testimonianze storiche riportano che i vigneti venivano sottratti ai signorotti locali e nessun tipo di tassa ostacolava il commercio del vino. Dello stesso periodo storico sono le prime misure di carattere protezionistico nei confronti del vino come il divieto di introdurre vini da altre zone per poter consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la Francia. Fu proprio la via Franchigena che collegava la provenza alla lombardia che aiutò lo sviluppo della coltivazione della vite grazie alle locande e alle taverne poste lungo il percorso che proponevano esclusivamente vino locale. A partire dal XVI secolo la popolazione fu costretta a spostarsi e insediarsi nelle fasce montane in quanto numerose azioni belliche interessarono il fondo della

vallata. Questo spostamento portò alla costruzione di muretti di pietra a secco che sostenevano i terrazzamenti su cui la vite era coltivata.
Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna , vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità.
Il Valsusa DOC è prodotto nelle tipologie rosso e rosso novello.
Il "Valsusa" rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e l'autoctono della Val Susa Avanà. Si presenta alla degustazione con un bel colore rosso rubino , profumo vinoso, caratteristico di frutti di bosco e ciliegie selvatiche, esaltati dalla forte escursione termica propria del territorio di produzione. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall'acidità moderata. Nel caso di vini invecchiati può essere presente il sentore di legno.
Il "Valsusa" Novello vino di bassa gradazione e tannicità presenta spiccato profumo di ciliegia e frutti di bosco. I profumi sono più o meno accentuati a seconda della percentuale di macerazione carbonica utilizzata e della prevalenza dei vari vitigni, che varia da produttore a produttore. Le caratteristiche organolettiche sono quelle riportate nell'art.6 del disciplinare di produzione.

C)Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Per la comunità Chiomontina e Giaglionese la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità della coltivazione deil vitigni Avanà e Becuet che si sono storicamente adattati al particolare microclima della Val Susa, viticoltura definita eroica per queste zone, dove è quasi impossibile applicare la meccanizzazione sia per la coltivazione sia per la raccolta. Una viticoltura legata alla tradizione per motivi geologici e antropici ma che si rinnova costantemente seguendo le innovazioni viticole ed enologiche.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio di Torino
Via Carlo Alberto 16 - 10123 Torino
Tel. +39 011 57161
Fax +39 011 5716516
Mail: protocollo.generale@to.legalmail.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Torino è l'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 a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. 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, 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).