

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RONCHI VARESINI”

Approvato con	D.M. 11.10.2005	G.U. 246 – 21.10.2005
Modificato con	D.M. 24.07.2009	G.U. 184 – 10.08.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 6.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica “Ronchi Varesini”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

La indicazione geografica tipica “Ronchi Varesini” è riservata ai seguenti vini:
bianco anche nella tipologia frizzante;
rosato;
rosso.

I vini a Indicazione Geografica Tipica “Ronchi Varesini” bianco, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia 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.

La indicazione geografica “Ronchi Varesini” rosato e rosso sono riservate ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da soli o congiuntamente, per almeno l’60% dai seguenti vitigni a bacca nera: Barbera; Merlot; Nebbiolo; Croatina.

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l’indicazione geografica tipica “Ronchi Varesini” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Albizzate, Angera, Arcisate, Arsago Seprio, Azzate, Barasso, Bardello, Besano, Besnate, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Bodio Lomnago, Brebbia, Bregano, Brunello, Buguggiate, Busto Arsizio, Cadrezzate, Cairate, Cantello, Caravate, Cardano Al Campo, Carnago, Caronno Pertusella,

Caronno Varesino, Casale Litta, Casciago, Casorate Sempione, Cassano Magnago, Castellanza, Castelseprio, Castiglione Olona, Castronno, Cavaria con Premezzo, Cazzago Brabbia, Cislago, Clivio, Comabbio, Comerio, Crosio della Valle, Daverio, Fagnano Olona, Ferno, Gallarate, Galliate Lombardo, Gavirate, Gazzada - Schianno, Gerenzano, Golasecca, Gorla Maggiore, Gorla Minore, Gornate Olona, Inarzo, Induno Olona, Ispra, Jerago con Orago, Laveno Mombello, Leggiuno, Lonate Ceppino, Lonate Pozzolo, Lozza, Luvinate, Malgesso, Malnate, Marnate, Mercallo, Monvalle, Morazzone, Mornago, Oggiona con Santo Stefano, Olgiate Olona, Origgio, Osmate, Ranco, Saltrio, Samarate, Sangiano, Saronno, Sesto Calende, Solbiate Arno, Solbiate Olona, Somma Lombardo, Sumirago, Taino, Ternate, Tradate, Travedona - Monate, Uboldo, Varano Borghi, Varese, Vedano Olona, Venegono Inferiore, Venegono Superiore, Vergiate, Viggìù, Vizzola Ticino in provincia di Varese.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

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

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" bianco, rosso e rosato a tonnellate 14 per ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" bianco, rosso e rosato, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,50% vol. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" bianco, rosso e rosato, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11,00% vol.

"Ronchi Varesini" Bianco e Bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, secco, sapido;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l

estratto non riduttore minimo 14,00 g/l

"Ronchi Varesini" Rosso

colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo 18,00 g/l

"Ronchi Varesini" Rosato

colore: rosato vivo;
odore: intenso, ampio, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" 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.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori umani rilevanti per il legame

L'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a IGT "Ronchi Varesini" si colloca nella Provincia di Varese all'interno del bacino padano, delimitato dalla catena alpina a Nord e dal Lago Maggiore ed il fiume Ticino ad Ovest.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura e alla coltivazione di vitigni storicamente presenti da sempre in quest'area.

All'interno della Provincia l'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a IGT "Ronchi Varesini" è circoscritta essenzialmente tra le prime pendici pedemontane a nord, con esclusione della porzione più propriamente montana, comprendendo quindi la fascia di collina e pianura della Provincia .

La zona di produzione ha altitudine variabile tra 200 e 500 m s.l.m., esposizioni variabili specie nelle zone collinari

Analisi pedopaesaggistica

I suoli della provincia di Varese hanno livelli di evoluzione piuttosto difforni: si va da suoli molto semplici e poco evoluti, rinvenibili in situazioni morfologiche disturbate o instabili, a suoli molto evoluti, potenti e con forte differenziazione interna, spesso anche a scarsa fertilità, che si rinvencono sulle superfici stabili più antiche, come i terrazzi fluvioglaciali della parte centro-orientale della provincia.

Per quanto riguarda i suoli, con riferimento alle tipologie di pedopaesaggi, le zone di produzione di uve a IGT "Ronchi varesini" sono così caratterizzate:

- Prealpi Varesine: versanti da ondulati a moderatamente ripidi (pendenza 0-45%), depositi alluvionali nelle valli più ampie e depositi glaciali diffusi. Geologicamente costituite da calcari selciferi con calcari dolomitici e marnosi. Sono interessate alla zona di produzione di uve a IGT “Ronchi Varesini” solo per la fascia meridionale a ridosso delle Colline moreniche orientali del Verbano e dei Terrazzi fluvioglaciali antichi ed intermedi;
- Colline moreniche orientali del Verbano: si tratta di colline moreniche e depressioni intramoreniche (pendenza 0-20%) con presenza di laghi, torbiere e affioramenti rocciosi. Geologicamente caratterizzate da presenza di ghiaie, sabbie e limi non calcarei, affioramenti di conglomerati ed arenarie;
- Terrazzi fluvioglaciali antichi ed intermedi: si tratta di terrazzi fluvioglaciali del Pleistocene inferiore e medio (pendenza <1%) con presenza di loess, da molto a poco incisi. Geologicamente caratterizzati da limi sabbiosi, argillosi e ghiaia ma non calcarei;
- Alta pianura occidentale: si tratta del conoide fluvioglaciale dell’Olona (pendenza <1%), inciso dalla valle omonima con tracce di paleo-alvei. Geologicamente costituito da ghiaie sabbiose, limo e ciottoli, di norma non calcaree;
- Valle del Ticino: si tratta di alveo incassato, la valle ha tracce di meandri e dossi (pendenza <1%). Geologicamente caratterizzata da ghiaie con sabbie limose, non calcaree.

Le zone vitivinicole, come sopra descritte, presentano le seguenti caratteristiche dei suoli:

- Spessore consistente in quanto non limitato né da roccia in posto né da orizzonti sabbiosi ricchissimi in scheletro e neppure dalla falda;
- Suoli ricchi di scheletro in tutta l'area dovuta alla granulometria dei substrati, spesso di tipo glaciale o fluvioglaciale;
- Tessiture del suolo più grossolane nelle parti meridionali del territorio in buona relazione con la granulometria dei materiali parentali, mentre nella zona centrale tessitura media (medio impasto) in relazione alla forte presenza di substrati glaciali;
- pH riferito al primo metro moderatamente acido (5,5-6,0) con eccezioni: nella parte meridionale del territorio dove predominano valori di reazione debolmente acida che passa a neutra in alcune zone intorno al Lago di Varese. Viceversa, localmente si possono presentare suoli decisamente acidi (pH< 5.5);
- Drenaggio buono nelle porzioni settentrionali e meridionali.

La temperatura dell'aria

L’analisi della Temperatura dell’aria ha permesso di evidenziare la durata della stagione vegetativa (periodo con temperatura media superiore a 10°C) si protrae dal 20-25 marzo al 10-15 ottobre, con la media annua che risulta di 11-12°C, con un guadagno termico delle esposizioni sud rispetto a quelle nord di circa 1,3°C per le massime e 1°C per le minime. Il mese più freddo è gennaio, con una media di 1-2°C, media delle minime inferiore a 0°C e minime assolute comprese fra -8 e -10°C. Il mese più caldo è luglio con temperatura media di 21-22°C. La media di ottobre, intorno a 12°C, ci indica l’area definita nell’art. 3 per la produzione della IGT “Ronchi Varesini” è ben al di sopra del limite climatico per la coltura della vite (indicato da una media di ottobre di 10°C).

Le precipitazioni

La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un incremento con la quota ed un incremento latitudinale. Quest’ultimo si manifesta con una graduale accentuazione delle precipitazioni medie annue che dai 1100 mm del limite sud della provincia crescono gradualmente portandosi intorno ai 1350 mm sulla sponda meridionale del lago Maggiore. Proseguendo verso nord si assiste ad una crescita ulteriore che conduce al massimo pluviometrico del Verbano – Ossola.

Il regime pluviometrico dell’area si caratterizza per due massimi (primaverile e autunnale), per uno spiccato minimo invernale (centrato su gennaio) e per un assai poco marcato minimo estivo.

2. Fattori naturali rilevanti per il legame

Molto rilevanti sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a Indicazione Geografica Tipica "Ronchi Varesini".

Le origini della viticoltura nella provincia di Varese sono molto lontane nel tempo.

Il vino è comparso nell'area verbanese, di cui la Provincia di Varese geograficamente fa parte, nella lontana preistoria. Sulla estrema riva del lago e lungo le prime anse del Ticino, in territorio di Castelletto Ticino, si sono rilevati pollini e semi di vite 'coltivata' ascrivibili al VII secolo a.C.

Già nel '500, del resto, la sola Busto Arsizio contava quattromila pertiche di terreno coltivato a vite e nel '600 la vitivinicoltura rappresentava i tre quarti della ricchezza varesina.

Anche il Cardinale Carlo Borromeo, durante gli anni trascorsi a Roma alla corte del papa Pio IV, si faceva spedire botti di vino dalla Valceresio, dove la famiglia possedeva il castello di Frascarolo. Scriveva Carlo, il 28 settembre 1560, al suo agente Guido Borromeo ("Studia Borromaica IV", 1990, P.G. Pisoni, Documenti carliani nell'archivio Borromeo): *"Con questa lettera haverete la patente per li vini che si hanno da condurre da Milano a Roma. Et perchè si è dato ordine a messer Battista Pasqua a Genova di quanto haverà da fare per mandarli ben conditionati per mare a Roma, non mancherete di usar e di far usare ogni possibile diligentia acciò che detti vini siano condotti da Milano a Genova illesi et intatti et presto, come son certo che farete. Questa patente si manda perchè li vini passino esenti sotto nome di sua Santità. Il Papa desidera haver anche una botta di vino de Fraschiolo...."*

I censimenti relativi all'ampelografia delle uve coltivate nel Circondario di Varese, condotti dal Comizio Agrario di Varese nel 1881, riportano un primo elenco di uve coltivate nei comuni che ancora oggi fanno parte della zona di produzione dell'IGT Ronchi Varesini.

Guido Montaldo riporta nel libro "La vite e il vino in Lombardia" che nel Varesotto negli anni 1840 - 41 venivano coltivati oltre 3.000 ettari di ronchi e vigne.

Le cose cominciarono a cambiare verso la metà del XIX secolo, con le malattie della vite che falciarono i vigneti. Molti distretti lombardi si videro addirittura privati dei mezzi di sussistenza. Dai 24.091 ettolitri di vino prodotti nel 1852, il distretto di Como (di cui allora faceva parte il Varesotto) scese a 7.519 nel 1856.

Anche lo sviluppo dell'industrializzazione accentuò la crisi della viticoltura in tutta l'area del varesotto.

Tuttavia sul finire del XIX secolo si tentò l'esperimento della prima Cantina Sociale del Varesotto, inaugurata nel 1870 a Travedona, nel comprensorio d'Angera; si chiamava Società Vinicola nel Circondario di Varese e restò in vita una decina d'anni, tentando di promuovere la produzione e il commercio di vini tipici. Nelle intenzioni dei soci, la Cantina Sociale doveva creare uno stimolo alla buona viticoltura, portare la produzione varesina al livello delle migliori zone vinicole italiane e aprire un facile sbocco alle bottiglie locali, da allora la viticoltura ha mantenuto un piccolo ma significativo spazio nell'economia agricola del varesotto.

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

L'IGT «Ronchi Varesini» è riferita a diverse tipologie di vino, compresa la tipologia bianco frizzante. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

Il disciplinare di produzione dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini", sulla base dell'analisi dei pedo-paesaggi, del clima, della temperatura dell'aria e delle precipitazioni circoscrive l'area di produzione, in larga misura, alla parte collinare e pianeggiante della Provincia, escludendo – per le limitazioni sopra esposte – la parte montana più settentrionale.

Tutte le tipologie di vino, compresa quella bianco frizzante, definite dal disciplinare consentono una versatile possibilità di adeguamento all' ambiente geografico.

I vini bianchi, anche nella tipologia frizzante, sono caratterizzati da note floreali accompagnate da sentori di frutta matura. Il vino è particolarmente fresco, caratterizzato al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura, mentre i vini rossi risultano intensi con note di ciliegia e frutti rossi in genere e in bocca manifestano tannini non aggressivi ed acidità equilibrata. I vini rosati presentano odore caratteristico con leggero profumo delicato, mentre in bocca sono asciutti, sapidi e con una leggera nota amarognola

La realizzazione di impianti con fittezze adeguate e forme di allevamento poco espanse consente di rendere ancora più qualitativo il risultato enologico. Le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura incarnano l'evoluzione dell' agricoltura tradizionale verso le più moderne tecniche agronomiche al fine di ottenere la più razionale disposizione sul terreno delle viti e la migliore esposizione dell'area fogliare.

Da quanto detto sopra si evince che le caratteristiche pedologiche, morfologiche e climatiche del territorio, la tradizione alla produzione di vino, testimoniata da numerosi documenti, uniti al lavoro dei viticoltori della zona, e alla loro attenzione all'evoluzione delle tecniche agronomiche ed enologiche sono fondamentali per determinare le caratteristiche tipiche dei vini, anche nella tipologia frizzante, ad IGT Ronchi Varesini.

La IGT "Ronchi Varesini" è stata riconosciuta con D.M. del 11/10/2005, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 246 del 21/10/2005 e successivamente modificata con D.M. del 24/07/2009, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.184 del 10/08/2009 e ulteriormente modificata con D.M. del 30/11/2011, pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

+3906-45437975

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 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).