

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "TERRE DI VELEJA"

Approvato con	DM 05.08.1997	G.U. 204 - 02.09.1997
Modificato con	DM 21.07.2010	G.U. 182 - 06.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 10.12.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.11.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" accompagnata obbligatoriamente dalle menzioni bianco o rosso o rosato, o dal riferimento al nome di uno dei seguenti vitigni: Bervedino, Fortana, Marsanne, Moscato e Trebbiano e' riservata ai vini ed ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

La indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" e' riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia frizzante;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" bianco devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: - Malvasia bianca di Candia aromatica e Trebbiano Romagnolo per almeno il 60%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 40%.

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" rosso devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera e Bonarda per almeno il 70%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 30%.

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: - Barbera e Fortana per almeno il 60%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca rossa e a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad massimo del 40%.

La indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui all'art. 1, e' riservata ai mosti e ai 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 di vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" con la specificazione dei vitigni di cui all'art. 1, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Il vino ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" moscato può essere prodotto anche nella tipologia passito.

Per i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA", tipologia frizzante, e' vietata la gassificazione artificiale.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" di cui all'art. 2 rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto P.no, S. Giorgio P.no, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

Tale zona di produzione e' delimitata dal seguente perimetro: partendo dal confine del territorio amministrativo della provincia di Piacenza con la provincia di Parma in coincidenza dell'incrocio del ponte della S.S. n. 9 Via Emilia con il torrente Stirone in comune di Alseno, si identifica in senso orario con il confine provinciale e con il torrente fino ad incontrare il confine comunale di Vernasca. Si identifica con il confine comunale dei comuni Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Gropparello, Bettola, Coli e Bobbio fino ad incontrare la delimitazione amministrativa della provincia di Piacenza con quella di Pavia a quota 1.000, a nord di Cima delle Scalette. Segue il confine provinciale verso nord fino a quota 725 s.l.m. in località Pian del Poggio indi abbandonando il confine provinciale per la mulattiera quote 756 -708, località Torrazza, Cà dei Follini quota 510 indi con la strada a stretto transito per Cà Bazzarri, Costalta, Poggio Moresco sino a Cà Aie di Sotto che corre adiacente la riva sinistra del torrente Tidoncello all'altezza di Cà Aie di Sotto segue la mulattiera di Caprile sino a C. Cucoletto Km 10 con la strada permettente il passaggio di un solo convoglio indi al Km 9, Km 8, medesima strada, località C. Franzedone al ponte sul Tidoncello di Sevizzano quota 452 Km 7,750 si devia su strada a stretto transito per quote 472, 492, 505 Cà Pozzo. Di seguito sempre percorrendo la medesima strada per Sevizzano; C. Saliceto, Casa Casoni, e con la strada che permette il passaggio di un solo convoglio l'Ardara sino a quota 605 e per poi risalire C. Morone, C. Bole', C. Lunga, indi sul foglio Travo 72 IV S.E. sempre sulla strada

permettente il passaggio di un solo convoglio sino a Casa Colombani, con la deviazione per mulattiera quota 563, Sordello, Paviago, e indi per strada a stretto transito sino in località C. Carre' quota 446 dove per breve tratto si segue il confine comunale lungo la sponda sinistra del Luretta verso la fonte sino alla mulattiera che conduce a Boschi quota 567 indi sempre per mulattiera per quota 621 sino a quota 554. Segue, su strada a stretto transito a scendere, sino a Chiesa di Bobbiano, Cascina, indi per mulattiera sino a quote 566, 608 Costa del Grillo e per strada a stretto transito sino all'incrocio con mulattiera per Costa del Bulla fra le località Pradello e Cà del Bulla, quindi da Costa del Bulla per la mulattiera sino a quota 586 incontrando il confine comunale fra Travo e Gazzola che si segue per Zucca d'Uomo, Lanera, Boffalora, Ongareto, Roccolo, Palazzina, Torrazzo Comolli indi per quota 285 e in prossimità di quota 249 si abbandona il confine tra i comuni per scendere per breve tratto la mulattiera che conduce a Campo dei Re. Da Campo dei Re con strada a stretto transito sino a Monte Raschio, Cà dei Boschi, Boccine di Sopra e con strada che permette il passaggio di un solo convoglio: Cà del Dolce, Cà Marona.

Da Cà Marona, verso est, lungo la strada per quota 135, Scuole, quota 132, C. Polara e Castello di Rivalta a quota 131 fino ad incontrare il confine tra i comuni di Gazzola e di Rivergaro. Segue il confine di Rivergaro e si identifica con il confine comunale di Vigolzone, di San Giorgio Piacentino, di Carpaneto Piacentino, di Castell'Arquato fino ad incontrare il confine comunale di Alseno. Si identifica con esso verso nord-est fino ad incontrare la S.S. n. 9 dell'Emilia, segue la S.S. verso est fino al confine del territorio amministrativo della provincia di Piacenza da dove si e' partiti.

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.

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 "TERRE DI VELEJA", anche con la specificazione del vitigno, a tonnellate 16.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Terre di Veleja" Bianco 10,0% vol.

"Terre di Veleja" Rosso 10,5% vol.

"Terre di Veleja" Rosato 10,0% vol.

"Terre di Veleja" Bervedino 9,5% vol.

"Terre di Veleja" Trebbiano 9,5% vol.

"Terre di Veleja" Marsanne 10,0% vol.

"Terre di Veleja" Moscato 9,5% vol.

"Terre di Veleja" Fortana 9,5% vol.

Nel caso di annata particolarmente sfavorevole, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

Le operazioni di vinificazione, di tutti i vini a Indicazione Geografica Tipica "Terre di Veleja" di cui all'art. 1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del "TERRE DI VELEJA" Moscato passito che non deve essere superiore al 60%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

"Terre di Veleja" bianco:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" bianco frizzante:

colore: giallo paglierino
odore: delicato, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" bianco mosto di uve parzialmente fermentato:

colore giallo paglierino
odore: delicato, caratteristico
sapore: amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Spuma evanescente.

"Terre di Veleja" Rosso:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Terre di Veleja" rosso frizzante:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

“Terre di Veleja” rosso mosto parzialmente fermentato:

colore: rosso più o meno intenso

odore: caratteristico

sapore: amabile, dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Spuma evanescente.

“Terre di Veleja” Rosato:

colore: rosato più o meno intenso

odore : delicato, caratteristico

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Veleja” Rosato frizzante:

colore: rosato più o meno intenso

odore : delicato, caratteristico

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

Spuma evanescente

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Veleja” rosato mosto parzialmente fermentato:

colore: rosato più o meno intenso

odore: delicato, caratteristico

sapore: amabile, dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Spuma evanescente.

“Terre di Veleja” Bervedino:

colore: giallo paglierino

odore : caratteristico

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Terre di Veleja” Bervedino frizzante:

colore: giallo paglierino

odore : caratteristico

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Terre di Veleja” Bervedino mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

"Terre di Veleja" Moscato:

colore: giallo paglierino o dorato
odore : fruttato, delicato caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Moscato frizzante:

colore: giallo paglierino o dorato
odore : fruttato, delicato caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" moscato passito bianco:

colore: giallo paglierino o dorato
odore : caratteristico, intenso
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Il vino " TERRE DI VELEJA" Moscato passito deve avere un contenuto in zucchero minimo di 30 g/l.

“Terre di Veleja” Moscato mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma evanescente.

"Terre di Veleja" Fortana:

colore: rosso più o meno inenso
odore : caratteristico, vinoso
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima:4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Veleja" Fortana frizzante:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico, vinoso
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Veleja" Fortana mosto parzialmente fermentato:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
Spuma: evanescente.

"Terre di Veleja" Trebbiano:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico, fruttato
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Trebbiano frizzante:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico, fruttato
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Trebbiano mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

"Terre di Veleja" Marsanne:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico,
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Marsanne frizzante:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico,
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol. ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Marsanne mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, 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. I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Tutti i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" tipologia frizzante possono essere chiusi con il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 , l'indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario viticolo 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.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

Vocazionalità ambiente e terreno

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" anche nelle tipologie frizzante, Moscato passito, mosto di uve parzialmente fermentato, nonché con l'indicazione di vitigno, di cui all'art. 3 del disciplinare rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto P.no, S. Giorgio P.no, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

Significative le ricerche svolte dall'Istituto di Viticoltura dell'Università Sacro Cuore di Piacenza dal 1988 al 1991 e dal Consorzio di Tutela in collaborazione con l'allora Ministero delle Politiche Agricole dal 1993 al 1995.

I metodi di indagine utilizzata presentano degli aspetti innovativi che si basano sull'elevato grado di interdisciplina dello studio dell'interazione <<genotipo per ambiente>>. Scopo della continua ricerca è la valutazione dell'effetto del pedotipo (insieme delle caratteristiche geologiche del suolo e della morfologia del paesaggio ad esso associato) sulle presentazioni vegeto - produttive e qualitative delle varietà Malvasia di Candia, Trebbiano Romagnolo, Barbera, Bonarda, Fortana, Bervedino, Marsanne, Moscato, di diversa destinazione enologica.

Ambiente climatico

Da un punto di vista climatico ambientale la zona di produzione, di tutte le tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione dell'IGT "Terre di Veleja", risulta caratterizzata da condizioni diversificate in modo significativo anche su distanze relativamente brevi per la presenza di conformazioni vallive parallele.

Gli allineamenti vallivi, l'esposizione dei pendii, le depressioni orografiche particolarmente protette dai complessi collinari circostanti, sono fondamentali nel definire tali climi locali. In linea di massima si può quindi dire che la particolarità dei suoli può dare luogo localmente a sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette dalle correnti atmosferiche più fredde e umide, oppure a climi particolarmente ventosi sui contrafforti collinari e nelle valli maggiormente esposte alle masse d'aria instabili di origine marina. L'attiva ventilazione che caratterizza il comparto è legata alla circolazione di brezza e interviene sia ostacolando l'accumulo di umidità, sia l'intensità delle gelate. Le pendenze dei terreni vitati favoriscono la percolazione dell'acqua e la parziale disidratazione del suolo nel periodo di maturazione delle bacche, facilitando il deposito, negli acini, degli zuccheri e delle altre sostanze nobili della qualità. Le pendenze sono spesso ragguardevoli, per cui i costi di produzione risultano generalmente alti.

Si trovano molti terreni calcarei, poveri di potassio perfettamente adatti agli spumanti, che richiedono uve acide e vini freschi che non "cascano" nel tempo.

Il clima dell'area di produzione è quello temperato subcontinentale, con temperatura media annua compresa tra 10 e 14,5°C; da uno a tre mesi estivi la temperatura media è superiore a 20°C.

La indicazione generale ha consentito nell'arco di 20 anni l'elaborazione di indici climatici, capaci di determinare i diversi microclimi al fine di definire su basi scientifiche una programmazione viticolo, i vitigni per ogni sottozona. La collina rispetto alla pianura è soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali. In questa fascia altimetrica, soprattutto se ci si colloca nelle esposizioni più meridionali e relativamente distanti dai fondovalle, la temperatura media dei mesi

più freddi risulta di 1-2°C più alta di quella della pianura, dando così origine ad inverni più umidi e con minore frequenza di gelo.

Anche la temperatura dei mesi estivi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della maggior altitudine e del regime delle brezze, quindi l'estate è meno torrida e seccitosa rispetto alla pianura, con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo. Sotto il profilo pluviometrico l'area viticola del territorio piacentino viene classificata nel regime sublitoraneo appenninico, che si caratterizza con una distribuzione di frequenza che presenta un massimo principale in autunno ed un minimo principale in estate, nonché un massimo secondario primaverile.

Le precipitazioni annuali vanno da un minimo di 700-800 mm nella fascia pedo collinare a circa 1.000-1.100 mm al limite dei 500-600 m di altitudine. In conclusione il clima della fascia collinare si configura meno continentale e più temperato rispetto a quello della pianura e della montagna e, quindi, particolarmente adatto alla coltura della vite.

La difesa altimetrica della prima e media collina, situata indicativamente tra i 200 e i 500 m di altitudine, seppur ricompresa nel territorio a clima temperato sub continentale e a regime pluviometrico sub litoraneo appenninico, presenta una singolarità climatica che la rende particolarmente vocata ad ospitare la viticoltura di qualità. Questa fascia è collocata al di sopra dello strato atmosferico interessato nel semestre freddo al fenomeno dell'inversione termica tipico della pianura (i primi 100-200 m s.l.m.) ed è pertanto mediamente soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Poiché inoltre la temperatura media mensile dei mesi più caldi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della sua maggiore elevazione e del regime delle bozze, l'estate è mediamente meno torrida e seccitosa con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo.

In quest'ambito si collocano diversi vitigni particolarmente importanti e unici dell'IGT "Terre di Veleja".

La disposizione termica della fascia di territorio collinare delle Terre di Veleja, utili per la coltura della vite oscilla tra i 1800 e 2000 gradi Winkler idonei ad una saturazione completa dei vitigni indicati per territorio.

2) *fattori umani rilevanti per il legame*

I vini dell'IGT "Terre di Veleja", anche nelle tipologie frizzante, moscato passito, mosti di uve parzialmente fermentati, nonché con la specificazione di vitigno, vanno a collocarsi nella zona tradizionalmente vitata che da sempre produce vini di coltura e tradizione.

Il territorio piacentino compreso la zona di produzione dell'IGT "Terre di Veleja" è "*Terra di vini*" da epoche remote: hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani; hanno prodotto vino i legionari latini, i galli ed i celti.

L'antica presenza del vino a Veleja è suffragata da tanti reperti e testimonianze uniche e inconfutabili.

Veleja fu un centro importante di produzione vinicola a partire dal 1° millennio avanti Cristo.

Veleja Romana

Plinio, nel nominare i più noti 80 vini italici in epoca romana, cita la qualità di un vino di Placentia che si gustava nei banchetti a Veleja.

Del vino prodotto a Placentia e delle sue caratteristiche alimentari fa menzione in più parti la Tabula Alimentaria Traiana, il maggior documento epigrafico bronzeo dell'antichità romana: un insieme di notizie e dati sull'alimentazione e sui prodotti coltivati rinvenuto nel 1747 casualmente in prossimità del Foro e del Tempio latino di Veleja Romana, al centro delle colline piacentine.

Non da meno le notizie che fanno riferimento all'antico paese di Vigoleno, ora un borgo di case ben conservate con castello e mura medioevali, il cui nome, però, deriva dal latino "Vico Lio" che significa villaggio di Bacco, a significare che il dio pagano del vino era lì di casa.

Associazione Ercole Bibace

Sempre a Veleja Romana, nel 1760, durante gli intensi e interessanti scavi archeologici, venne ritrovato uno stupendo bronzetto che raffigurava un “Ercole” ebbro su un piccolo piedistallo marmoreo, datato I sec. d.C., recante un’iscrizione dello scrittore Lucius Domitius Secundinus, dedicata al “Sodalicum” che aveva come emblema l’Ercole Bibace e che raccoglieva i cultori del vino buono e sincero del luogo.

A Veleja nacque la più antica associazione di diffusione e promozione della qualità dei vini piacentini.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico

Il territorio comprende suoli con origine geologiche appartenenti all’area del placentiano caratterizzata diversi millenni fa dalla presenza del mare che ha profondamente inciso sulla formazione dei terreni costituiti da elementi quali calcari e sedimenti organici di origine marina. La zona delimitata, che, a partire dall’estremità ovest, interessa tre vallate, comprende paesaggi simili, tutti di natura collinare. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l’esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il passaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica delle produzioni ad Indicazione Geografica Tipica “Terre di Veleja” sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

Il rilievo appenninico interessa un’area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico. Le quote variano da 100 a 400 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 300 metri.

I suoli nella parte alta, verso la catena appenninica sono originati da affioramenti di rocce sedimentarie prevalentemente arenacee. Scendendo verso la pianura si assiste ad un’ampia variabilità geologica con versanti ondulati dove prevalgono le rocce argillose con alternanza di rocce arenacee e calcaree.

Nella parte bassa, ai confini con la pianura dominano le terre rosse antiche originate da un’antichissima pianura rialzata dai movimenti tellurici a creare superfici ondulate tra 70 e 350 m s.l.m. L’area centrale del territorio in oggetto è caratterizzata dalle terre dei fossili del Placenziano, testimonianza dell’innalzamento del fondo marino durante il Pliocene. È molto facile trovare nei terreni vitati ogni genere di conchiglie fossili. Il regime delle temperature dell’area è caratterizzato da un’elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all’area vitata) al temperato fresco. Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall’elevata umidità relativa dell’aria e dalle dotazioni idriche superficiali.

L’IGT “Terre di Veleja” è riferita a venti tipologie che, dal punto di vista analitico ed organolettico, manifesta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6, e che ne permettono una chiara individuazione delle tipicità legata all’ambiente geografico.

In generale il piacentino è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini da est a ovest dell’area descritta, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all’equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali.

Nello specifico i vini e mosti di uva parzialmente fermentati ottenuti da uve a bacca di colore bianco presentano caratteristiche differenziate a seconda del vitigno predominante nella composizione ampelografica. I vini ad Igt “Terre di Veleja” provengono da vitigni storicamente coltivati nel piacentino, ma la zona di produzione “Terre di Veleja” fornisce ad essi le condizioni pedoclimatiche ideali caratterizzando le peculiarità chimiche ed organolettiche, saldano i concetti di tipicità e tradizione, al territorio, attore unico responsabile di produrre vini bianchi, rossi, rosati,

mosti di uva parzialmente fermentati, ed ancora vini con l'indicazione di vitigno, e dove concesso anche nella versione passito, unici ed inimitabili.

Come già indicato al medesimo articolo 8, il territorio, per sommi capi, è caratterizzato da terreni calcarei con forte componente di sedimenti organici marini, che lo rendono fertile e ben drenato, giovando anche sulla struttura e tessitura del terreno che è più sciolta e grossolana; il clima, variabile da sub continentale a fresco, alleato al terreno consente ai vitigni Marsanne, Bervedino, Fortana e Moscato di ottenere vini sia fermi, frizzanti e dove previsto passiti, di buona qualità:

- i vini ad Igt “Terre di Veleja” Marsanne, trovano favorevole l'ambiente pedoclimatico nell'area della zona di produzione citata all'art. 3, in quanto il vitigno Marsanne necessita di terreni di media fertilità e drenati, vuole esposizioni fresche e non esageratamente assolate. Queste caratteristiche consentono il mantenimento di una sufficiente acidità, ed evitano l'imbrunimento del grappolo. Le uve Marsanne danno vita ad un vino di bassa acidità, di color giallo paglierino, delicato, ricco, vegetale, di buon corpo con sentore di frutta, sia esso prodotto nella versione fermo che frizzante;

- il vino ad IGT “Terre di Veleja” Bervedino, anche nella tipologia frizzante, a differenza di tutti gli altri vitigni che vengono coltivati nel piacentino, è originario della Val d'Arda, area che comprende anche l'intera zona di produzione dell'IGT “Terre di Veleja”. In questo caso, il legame con il territorio è indiscutibile, al punto tale da poter metaforicamente considerare il territorio “padre” e il vitigno “suo figlio”. Il vino a IGT “Terre di Veleja” ha una bassa acidità, un colore paglierino, è piacevolmente fresco e gradevolmente fruttato, sia nella versione fermo che frizzante;

- il vino ad IGT “Terre di Veleja” Fortana, anche nella tipologia frizzante, ha origine dall'omonimo ed autoctono vitigno anticamente coltivato in zone marine, e che trova nella zona di produzione della IGT “Terre di Veleja” enormi similitudini pedoclimatiche, essendo anch'essa di origini marine. La presenza di sedimenti organici rende il terreno della zona di produzione, drenato, sciolto con tessitura grossolana che consente il mantenimento di una buona e costante umidità. Il vitigno, robusto e resistente, produce generosamente uva a bacca di color rosso e vino con spiccata acidità che, di conseguenza, risulta fresco, tannico e poco alcolico, di pronta beva sia nella versione fermo che frizzante;

- il vino ad IGT “Terre di Veleja” Moscato, anche nelle tipologie frizzante e passito, ha una forte componente che lo contraddistingue ovvero la spiccata aromaticità, data dall'omonimo vitigno. La zona di produzione dell'IGT “Terre di Veleja” ha caratteristiche pedoclimatiche coincidenti alla zona di origine del vitigno Moscato, che ha origini mediterranee. Infatti il vitigno predilige terreni calcarei, marnosi, umidi e con clima ben ventilato. L'area atta a produrre IGT “Terre di Veleja” Moscato, consente di ottenere dall'omonimo vitigno un'uva con una dolcezza molto elevata. Il vino che ne deriva è di color giallo dorato, con un profumo ricco e seducente intenso e ampio, con richiami di frutta cotta e sciroppata, confettura, frutta secca, miele e talvolta fiori d'arancio. Il sapore è dolce, caldo e armonico, seducente persistente, dal corpo pieno e vellutato, con una viscosità pronunciata che lo rende pastoso e rotondo. Il vino IGT “Terre di Veleja” Moscato, anche frizzante, mantiene le caratteristiche aromatiche sia all'olfatto ed al gusto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

I terreni collocati nell'areale di produzione consentono la valorizzazione di alcuni vitigni minori, quali Fortana n., Marsanne b., Trebbiano romagnolo b., Bervedino b. e la produzione di vini rossi facilmente inseribili nella dieta mediterranea.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione.

Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve.

L'area di produzione dell'IGT “Terre di Veleja” rappresenta la giunzione geografica e culturale tra l'ovest della Provincia e la grande pianura emiliana, dove anche la cucina si arricchisce. I vini,

soprattutto i minori che di fatto caratterizzano l'area, rappresentano bene il passaggio dall'austero Piemonte alle tradizioni delle terre emiliane. A opera del clima ventilato le uve sono ricche di acido malico e mantengono una fragranza aromatica spiccata. L'origine geologica dei suoli completa l'opera influenzando profondamente la nutrizione minerale delle bacche, dando ai vini sentori "minerali".

La tradizione popolare trasforma queste uve in vini essenzialmente frizzanti o spumanti, a volte solo parzialmente fermentati, ideali con la cultura alimentare locale che produce eccellenze nella lavorazione delle carni suine. I mosti parzialmente fermentati e i vini Terre di Veleja rappresentano il ponte ideale verso i vini e le tradizioni della pianura emiliana.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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).