

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

Recioto di Gambellara (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela della D.O.C. dei vini Gambellara
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2, Via Borgolecco 36053 Gambellara (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0444 444183
<i>Fax:</i>	+39 0444 444183
<i>e-mail:</i>	consorziovinigambellara@inwind.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Recioto Gambellara - Disciplinare consolidato DM 1_8_2008.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 01.08.2008
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Recioto di Gambellara (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Recioto di Gambellara” Classico, “Recioto di Gambellara” Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri chimico-fisici minimi fra i due vini sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,00 % vol, acidità totale minima 4,5. g/l, estratto non riduttore minimo 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini della denominazione Recioto di Gambellara sono caratterizzati da un colore giallo paglierino, quasi dorato, vivo e brillante; il profumo risulta intenso, fruttato per lo spumante mentre per il classico con profumo di frutta matura e con percezioni di vaniglia; il sapore è caratteristico, tipico armonico, amabile o dolce, anche vivace come da tradizione, con un fondo gradevolmente amarognolo con eventuale percezione di legno e sfumature di vaniglia. Per lo spumante la schiuma risulta fine e persistente.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**b. Punto b)**

Recioto
---------

Classico
----------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

**b. Rese massime:****“Recioto di Gambellara Classico”**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

uva/ha: 12,50

uva/ha: 6.25 t dopo cernita per appassimento

vino/ha: 25 hl

**“Recioto di Gambellara Spumante”**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

uva/ha: 12,50

uva/ha: 6.25 t dopo cernita per appassimento

vino/ha: 31,25 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione dei vini «Recioto di Gambellara» é inserita all'interno della zona "classica" dell'area della denominazione "Gambellara" e comprende, in tutto o in parte, i territori dei comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo.
---

Zermeghedo.

La delimitazione puntuale dei confini della suddetta area, è definita all'art.3 del disciplinare di produzione.

#### a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

### 6. UVE DA VINO

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

GARGANEGA B.

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

#### c. Altre varietà

### 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

#### Informazioni sulla zona geografica:

##### Fattori naturali

Gambellara si trova al confine tra Vicenza e Verona, allo sbocco della valle del Chiampo, sulle ultime propaggini dei Monti Lessini.

L'area della denominazione comprende un vasto settore collinare, con creste pianeggianti come morbide ondulazioni comprese tra 250 e 350 metri di quota, da cui si dipartono versanti rivestiti da vigneti, con vallette verdeggianti formate da vari corsi d'acqua. La giacitura collinare degli impianti determina l'esposizione

solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione.

L'ambito collinare è dominato da terreno di origine vulcanica, caratteristico è il Parco San Marco ed i suoi colonnari basaltici, con presenza anche di calcari, anche se in misura molto minore nelle posizioni sommitali.

I suoli tendono ad essere uniformemente argillosi, localmente ad alta componente bentonica, con affioramenti di rocce sedimentarie calcaree o calcaree marnose, storicamente conosciuta per la maggiore importanza nel differenziare le caratteristiche dei vini prodotti, con lembi di calcareniti bianco – giallastre fossilifere, circondate da affioramenti di tufi.

I terreni che ne derivano sono per la maggior parte, franco/argillosi con più o meno uno scheletro. In alcune zone il substrato basaltico risulta impenetrabile alle radici delle piante.

E' presente inoltre una zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e che quindi drena agevolmente l'acqua e una zona di pianura nella quale il suolo è composto da argilla e limo che causa talvolta problemi di drenaggio in caso di abbondanti precipitazioni.

Nella zona del *Recioto di Gambellara* possono essere individuate diverse zone climatiche che possono presentare, anche nell'arco di pochi chilometri, differenze termiche significative. L'area è inoltre caratterizzata da escursioni termiche importanti che nella zona pianeggiante può essere addirittura di 14° C.

Nella zona le precipitazioni sono abbondanti, superando nel corso dell'anno i 1200 mm, con frequenza maggiore nel periodo invernale e primaverile. I mesi più secchi sono giugno e luglio e generalmente, il periodo che precede la vendemmia.

#### *Fattori storici e umani*

Antiche e profonde sono le origini del Recioto e numerose sono le testimonianze che raccontano la storia di questo grande vino a partire da secoli lontani fino ad arrivare ai giorni nostri.

Le prime tracce della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana, ma fu nella prima metà degli anni 500 che venne attestata la presenza di un vino bianco, dolce, simile all'attuale Recioto con una epistola dove vengono descritte le caratteristiche del vino e il metodo di preparazione, molto simile a quello dei giorni nostri. I pregi e le virtù del vino "acinato", come fu definito dai Romani, vennero illustrate, elogiate e decantate durante tutto il periodo del rinascimento e dell'illuminismo.

Nel 1800 poi vi fu il primo chiaro riferimento alla cultura dell'uva Garganega della zona di Gambellara, in questi anni iniziarono anche i primi studi sulla composizione e sulle caratteristiche organolettiche del Recioto. L'elevata classe dei vini Gambellara e specificamente del Recioto o Vecchiotto di Gambellara, come veniva chiamato al tempo, divennero ricorrenza nelle testimonianze relative al territorio di Gambellara.

Nel 1970 il Recioto di Gambellara ottenne la “denominazione di origine controllata”, premio degli studi e delle esperienze compiute nel corso degli anni che ne hanno indubbiamente impreziosito la qualità, e nel 2008 ha ricevuto l’ennesimo riconoscimento ufficiale della *DOCG - denominazione dell’origine controllata e garantita*, che è sinonimo di garanzia per il consumatore come vino altamente e qualitativamente ricercato grazie all’attenzione e alla meticolosità dedicate come sempre dai produttori in tutte le fasi produttive: la scelta dei vigneti meglio esposti, la cernita dei grappoli per l’appassimento, la vinificazione dei grappoli all’ottimale appassimento e la vinificazione nei periodi più freddi e con la migliore pulizia dei mosti e dei vini. Anche per questo riconoscimento Il Recioto viene ora servito non solo entro i confini nazionali, ma anche in America e nel resto d’Europa, come uno tra i più prestigiosi vini da dessert a livello mondiale.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La vinificazione per la produzione del Recioto di Gambellara deve essere effettuata con uve provenienti dalla zona classica del Gambellara, previo appassimento naturale.

Il Recioto di Gambellara può essere prodotto nelle tipologie classico (anche vivace come da tradizione), e spumante, vini di buona struttura, di alta eleganza aromatica e di pienezza gustativa con evidenti note di frutta e fiori.

L’appassimento delle uve è il passaggio caratterizzante dell’intero processo produttivo, stante la molteplicità di fenomeni chimici- fisici ed enzimatici che avvengono. L’appassimento avviene tramite i “picai”, eseguiti da mani esperte per far sì che i grappoli non siano troppo in contatto tra di loro , la cui “arte” viene tramandata da generazioni, in particolari luoghi, come sottotetti e granai, dove l’aerazione, l’umidità relativa dell’aria e la temperatura sono fattori determinanti il processo e ne caratterizzano anche i risultati finali. In sostituzione dei “picai”, l’uva può venire posizionata su dei graticci chiamati “rèle”.

Durante il periodo di appassimento, che tradizionalmente può durare dai 60 ai 90 giorni, ed in relazione alla velocità di disidratazione della bacca, possono verificarsi reazioni e processi che interessano l’intero biochimismo cellulare ed in particolare i rapporti fra gli zuccheri, il metabolismo dell’acido malico, il metabolismo dei polifenoli, la trasformazione delle sostanze volatili responsabili dell’aroma primario, la modifica nella composizione dei costituenti delle pareti cellulari, l’alterazione della permeabilità delle membrane e il conseguente miglioramento della estraibilità di alcuni componenti dai tessuti. Questi processi condizionano alcune caratteristiche organolettiche ( intensità del colore, profilo aromatico, corpo, astringenza...) del vino nonché le sue proprietà benefiche nei confronti della salute umana riconducibili alla carica di sostanze antiossidanti. La cura e l’attenzione poste nella vinificazione tutta particolare del “Recioto di Gambellara”, ne fanno sicuramente il più nobile dei vini dolci vicentini e viene classificato come uno tra i migliori vini da dessert italiani.

***Legame causale:***

Nell' uva e nei suoi processi diventa di notevole importanza anche l'elevata escursione termica che nella zona pianeggiante può superare i 12-14 ° C. Escursioni termiche importanti come queste rallentano la maturazione degli acini permettendo il pieno sviluppo delle altre componenti del chicco prima della vendemmia.

In alcune zone il substrato composto da basalto, risulta impenetrabile da parte delle radici delle piante costringendole a rimanere sugli strati superiori del terreno e ciò permette alla pianta l'assimilazione delle sostanze minerali concentrate sui primi strati del terreno. La zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e all'acqua, in caso di periodi prolungati senza piogge determina l'aumento del grado zuccherino delle uve.

La giacitura collinare e l'esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione fanno sì che la maturazione avvenga più o meno velocemente modificando dunque le caratteristiche dell' uva. Facendo ciò viene modificata anche la data per la vendemmia delle uve e mutando la concentrazione zuccherina contenuta nell'acino.

La composizione paesaggistica della zona del Recioto di Gambellara, fra due anfiteatri di origine vulcanica, strette valli e pendii di diversa inclinazione, determina una protezione per i periodi più caldi dell'anno dove l'eccessiva esposizione rischierebbe di danneggiare il grappolo e la pianta stessa.

La bassa piovosità dei mesi precedenti alla vendemmia determina una sorta di sofferenza della vite che va a concentrare i sali minerali, gli zuccheri e le sostanze aromatiche, contenuti nell' acino, determinando una complessità caratteristica del vino facendo spiccare i valori di sapidità e mineralità.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

***Descrizione:***

Allegato 1 - DLgs 61/2010

***Descrizione:***

Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20, XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**