

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

Casteller (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio vini del Trentino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	23 Segantini 38122 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0461 984536
<i>Fax:</i>	+ 39 0461 260195
<i>e-mail:</i>	info@vinideltrentino.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Casteller - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 13.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30 -11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Casteller

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore : rosso rubino, più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: asciutto, armonico e caratteristico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Casteller

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ettaro 15 tonnellate; resa vino/ettaro 105 ettolitri.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Casteller", comprende il territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Brentonico, Calavino, Calliano, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Isera, Lasino, Lavis, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave San Rocco, Nogaredo, Nomi, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenna, Tenno, Ton, Trambileno, Trento, Vezzano, Villalagarina, Volano, Zambana.

a. Zona NUTS

ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MERLOT N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein
TEROLDEGO
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GENTILE

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Casteller

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Casteller" comprende 48 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca e parzialmente nella Valsugana. La zona copre pertanto un'area di discreta estensione e comprende le principali zone viticole della provincia. Tali zone sono peraltro cointeressate anche ad altre denominazioni per cui solo una parte della superficie vitata (circa 50 ettari) è destinata alla produzione del vino D.O.C. "Casteller".

L'area in questione è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%).

L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Casteller" varia dai 70 ai 600 m s.l.m.

I suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di

deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici) e della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico).

Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare.

Per quanto riguarda le zone alla quote più basse, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km²).

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1000 mm a seconda delle zone. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata. Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

La denominazione prende il nome dalla località "*Casteller*", mirabile collina vitata a sud di Trento, dove la tradizione vuole che sia nata questa tipologia di vino, il cui apprezzamento a fatto si che la sua produzione si sia estesa all'attuale territorio delimitato. Il suo nome appare per la prima volta nelle Cronache del Concilio di Trento scritte dal Michelangelo Mariani nel 1673.

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono: il Merlot (minimo 50%), la Schiava grossa, la Schiava gentile, il lambrusco a foglia frastagliata (Enantio), il Lagrein ed il Teroldego, da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza;
- forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini rossi. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

Informazioni sul prodotto:

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

Il vino D.O.C. "Casteller" presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica del vino.

Il vino presenta parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vini della regione.

Legame causale:

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

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Dlgs 61 - dell'8aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2 novembre 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>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it

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

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

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