

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

Lago di Caldaro (it)
Kalterersee (de)
Caldaro (it)
Kalterer (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Alto Adige
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	consorzio
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Crispi 39100 Bolzano Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0471 978528
<i>Fax:</i>	0039 0471 326842
<i>e-mail:</i>	consorzio@vinialtoadige.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 6-8-2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Lago di Caldaro (it) / Kalterersee (de) / Caldaro (it) / Kalterer (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Lago di Caldaro» (anche con la menzione classico)**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

«Lago di Caldaro» classico superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
 odore: delicato, gradevole, caratteristico;
 sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

«Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese» (anche con la menzione classico)

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

«Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese» classico superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Klassisches Ursprungsgebiet
Klassisch
Auslese

Superiore
Scelto
Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Lago di Caldaro“

<i>Resa massima:</i>
«Lago di Caldaro» resa uva/ha: 14 t; resa vino/ha: 98 hl/ha «Lago di Caldaro» scelto (in lingua tedesca Auslese) : resa uva/ha: 14 t; resa vino/ha: 98 hl/ha «Lago di Caldaro» classico: resa uva/ha: 14 t; resa vino/ha: 98 hl/ha «Lago di Caldaro» classico superiore: resa uva/ha: 14 t; resa vino/ha: 98 hl/ha «Lago di Caldaro» scelto classico: resa uva/ha: 14 t; resa vino/ha: 98 hl/ha «Lago di Caldaro» scelto classico superiore: resa uva/ha: 14 t; resa vino/ha: 98 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini. Tale zona - che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra in provincia di Trento. Così come delimitata nel disciplinare allegato.

a. Zona NUTS

ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
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**

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein
FRANCONIA N.
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Zweigelt
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Gosen N
Rossara
Casetta N

Portoghese N
Malvasia N
Sennen N
Tannat N
Pavana N

c. Altre varietà

Groppello di Revò N
St. Laurent N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Lago di Caldaro

Informazioni sulla zona geografica:

a. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'Oltradige, il cuore della zona della DOP „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ e uno dei simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige, si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea. Oltre all'Oltradige la zona della DOP „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ si estende in parte anche in alcuni paesi limitrofi della provincia di Trento.

Nel grazioso paesaggio lungo la Strada del Vino, i vigneti già da secoli hanno condizioni perfette. Al nord, le alpi formano un bastione che tiene lontano il vento freddo e dal sud il clima mite mediterraneo si fa sentire. Almeno 15° servono al vino per maturare bene.

Ca. 1.800 ore di sole all'anno offrono alla vite ed all'uva una media temperatura di 18° C, quindi condizioni ideali per la crescita delle uve.

Precipitazioni e una terra riscaldata, molle e ben arieggiata – gran parte terra calcarea e sedimentazioni di morene e fiumi – contribuiscono all'alta qualità dell'uva.

Per quanto concerne il suo territorio, la zona viticola di Caldaro è molto particolare. Le caratteristiche geologiche cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e dalla conseguente erosione.

Attorno a Caldaro il suolo è prevalentemente di origine vulcanica: porfido rosso mescolato ad argilla e sabbia. Su questo terreno secco e povero di humus, per assorbire acqua la vite è costretta a sviluppare radici profonde. Nella porzione

meridionale del territorio coltivato a vite è diffuso il terreno calcareo-dolomitico. La zona viticola della DOP „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ comprende 565 ettari che corrispondono a una produzione annuale di 60.000 ettolitri di vino.

b. Fattori umani rilevanti per il legame

Lungo la Strada del Vino dove troviamo anche il centro del „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ ci troviamo nella più antica zona vitivinicola di tutta l'area di lingua tedesca. Già 500 a. C. in quest'area è stato prodotto vino. E anche i Romani sapevano apprezzare il buon vino. E dato che questi già allora sapevano come stagionar il vino in botti di legno, la qualità del vino era ottima. Infine il vino venne trasportato da qui fino a Roma nella casa imperiale. Durante l'età medioevale invece i nobili, ricchi e naturalmente anche vescovi e monaci realizzavano il trasporto del vino dell'Alto Adige in Austriae Germania del sud.

La cultura della viticoltura, soprattutto dal 1905 ha preso una grande importanza al livello economico sociale nella vita degli abitanti lungo la Strada del Vino. Da quell'anno in poi sono nate le diverse cantine produttori e aziende agricole, che hanno come obiettivo di produrre vino buono del gusto e di alta qualità.

Fino alcuni anni fa, il tipo d'allevamento più diffuso era il sistema a pergola. Il „tetto“ che si forma sopra la vite protegge l'uva dal sole diretto come anche dalla grandine. Oggi, in parte si trova anche il sistema a spalliera, dato che facilita l'uso di macchinari.

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione
- Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali a perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali.
- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini tranquilli.

Informazioni sul prodotto:

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

L'Oltradige, il cuore della zona del „Lago di Caldaro“ e uno dei simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige, si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea.

Faccendo riferimento alle ricerche condotte dall'istituto sperimentale e altre organizzazioni del settore, le caratteristiche geologiche, cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e della conseguente erosione.

Tenendo conto che il prodotto „Lago di Caldaro“ al livello economico svolge un

ruolo importante i produttori dello stesso tengono in evidenza i risultati delle ricerche per conoscere a fondo i fattori ambientali e viticoli che influiscono sulla qualità del vino.

Il vino con la denominazione di origine „Lago di Caldaro“ che da secoli è protagonista della vita della sua gente è un vino che in poco tempo ha sviluppato un suo carattere particolare. Il Vino „Lago di Caldaro“ è caratterizzato da un aroma fruttato con sentori di ciliegia, lampone, mandorla amara e violetta. È un vino secco, strutturato con tannini morbidi e un grado di acidità gradevole. Stimolante e dalla beva facile, si presta per essere bevuto in tutte le occasioni.

Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

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

Dolci colline coperte di rogogliosi vigneti, maestosi castelli e nobili case padronali danno un'impronta caratteristica allo splendido paesaggio della zona del „Lago di Caldaro“. Qui siamo nel cuore della vitivinicoltura altoatesina. Le favorevoli condizioni climatiche, senza forti sbalzi di temperatura e con un inverno non troppo rigido e piuttosto tardo, garantiscono uno sviluppo ottimale delle viti. La varietà prevalente del Lago di Caldaro è la Schiava, che è di casa nel microclima temperato che caratterizza le zone vicine al lago di Caldaro, dove riesce a sviluppare anche il suo particolare aroma di mandorle. Possono fregiarsi della denominazione „Lago di Caldaro“ i vini Schiava provenienti dalle zone di produzione Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Egna, Montagna, Ora, Vadena, Bronzolo, Nalles, Andriano e Magrè, ma anche dai seguenti comuni del vicino Trentino: Roverè della Luna, Mazzacorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra. Nel caso in cui il „Lago di Caldaro“ venga prodotto nei comuni appartenenti all'Alto Adige come descritto nel sopracitato art. 7, possono essere aggiunte le diciture „classico“ e „Alto Adige“.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

--

Allegato 1 - DLgs 61 - 8/4/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2/11/2010

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>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.i t,m.cocino@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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Lago di Caldaro
