Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Valdadige (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Vini D.O.C. Valdadige Terradeiforti
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di tutela dei vini a DOC (istituito ai sensi del D.Lgs n.61/2010)
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	14, Dante 38063 Avio (TN) Italia
Telefono:	+39.333.194293
Fax:	
e-mail:	info@terradeiforti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	Doc Valdadige - Disciplinare consolidato DD 7_08_2000.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 31.05.2002
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Valdadige (it)
Termine/i equivalente/i:	Etschtaler (de)
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Valdadige": Rosso, Rosato

Caratteristiche analitiche:
I parametri minimi delle due tipologie, sono i seguenti: acidità totale minima 4,5 g/l , titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Presentano un colore da rosa più o meno intenso al rosso rubino più o meno intenso, un profumo vinoso, gradevole e delicato nel Rosato; un sapore morbido, armonico, da lievemente a moderatamente acido e talvolta amabile.

"Valdadige" Schiava

Caratteristiche analitiche:
Acidità totale minima 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

Presenta un colore da rosato a rubino, un profumo vinoso gradevole, un sapore morbido, moderatamente acidulo, talvolta amabile.

“Valdadige”: Chardonnay, Pinot bianco anche in versione frizzante; Bianco, Pinot grigio.

Caratteristiche analitiche:
I parametri minimi tra le diverse tipologie, sono i seguenti: acidità totale minima 4,5 g/l , titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
Presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo fruttato - floreale, un sapore, armonico, fresco, moderatamente acidulo e talvolta amabile.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Pinot grigio

Resa massima:
uva/ha: 14 t vino/ha: 98 hl

Bianco, Rosso, Rosato, Pinot bianco, Chardonnay, Schiava

Resa massima:
uva/ha: 15 t vino/ha: 105 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino “Valdadige” (“Etschtaler”) devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:
Provincia di Trento: Avio, Ala, Aldeno, Arco, Besenello, Calliano, Calavino, Cavedine, Cembra, Dro', Faedo, Faver, Giovo, Isera, Lasino, Lavis, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago, Torbole, Nogaredo, Nomi, Padergnone, Pomarolo, Riva del Garda, Rovere' della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Trambileno, Trento, Vezzano, Villalagarina, Volano, Zambana.
Provincia di Bolzano: Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magro' all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesino, Tirolo, Vadena.
Provincia di Verona: Brentino Belluno, Dolce', Rivoli Veronese.

a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD10	Bolzano-Bozen
ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
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

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Nosiola
MULLER THURGAU B.
MERLOT N.
Lagrein
GARGANEGA B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
TREBBIANO TOSCANO
TEROLDEGO
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

Enantio

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali La zona della D.O.C. “Valdadige” si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitiche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda. Il clima in cui crescono le viti del “Valdadige” è complessivamente temperato -

mite.
La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli del “Valdadige” sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da sabbie porfidiche e granitìche depositate dal fiume Adige.
I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un’elevata componente silicea.
Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

Fattori umani e storici
La Valdadige è una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord Europa, continuamente percorsa da eserciti, spesso teatro di battaglia per il controllo della «Chiusa di Ceraino», luogo di facile difesa da eventuali invasori.
E’ un territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica affonda le radici nell'epoca romana e trova riscontri nelle documentazioni che si alternano col passare dei secoli.
La Valdadige è stata un punto di collegamento e di sviluppo economico molto importante nella storia sin dall'epoca romana. Le successive invasioni barbariche costrinsero gli abitanti a rifugiarsi in zone ad alta quota, dove si dedicarono alla pastorizia e allo sfruttamento del bosco. Nel Medioevo monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi, che resero fiorente questa zona molto ricca di coltivazioni, fra cui primeggiavano proprio i vigneti.
La viticoltura è documentata fin dal 1253 con lo «Statuto di Peri», che minacciava sanzioni per chi avesse danneggiato «La Vinèa» (vite).
Nel 1406, durante la dominazione della Repubblica di Venezia, alcuni editti prescrivono «la coltivazione ordinata delle viti».
Ritrovamenti archeologici di origine romanica in località «Servasa» a Brentino portano alla luce contenitori in pietra probabilmente usati per la lavorazione dell'uva.
Area viticola da sempre, quindi, ha visto una decisa ricerca di qualificazione a partire dagli anni '50 con la specializzazione dei vigneti: in pochi anni si ebbe l'iscrizione nell'elenco CEE dei vini di qualità (1973) e il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata “Valdadige” con la tipologia Bianco e Rosso nel 1975.
La Valdadige è sempre stata, una via di comunicazione fondamentale per il nord e centro Europa. Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la valle e durante la storia, la Valdadige, infatti, ha visto transitare numerosi eserciti. Sono in tutto otto forti eretti tra il 1848 e la fine del secolo da austriaci e italiani. Fortificazioni erette a presidio della valle che sono divenuti parte integrante e

caratterizzante della valle.

Informazioni sul prodotto:

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso “Valdadige” di ottimo gusto e struttura: l’ Enantio conferisce la stabilità e la struttura del colore e il profumo caratteristico mentre la morbidezza e il bouquet più complesso vengono conferite da Merlot e Teroldego e la sapidità dalla Schiava.
Il “Valdadige” Rosso presenta un colore rosso rubino giustamente carico con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole e caratteristico, di buona struttura, armonico, persistente.
Il vino “Valdadige” Schiava è ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era “schiava”. Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.
Il “Valdadige” Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) è un uvaggio di più vitigni. La pienezza dello Chardonnay, l’aromaticità del Müller Thurgau, l’acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.
Il “Valdadige” Chardonnay, il cui vitigno omonimo è stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.
Al naso si dimostra fine, con note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidità.
Il Valdadige Pinot Grigio, è uno dei vitigni di qualità più importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

Legame causale:

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino “Valdadige”, caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che si traducono in note di fruttato (frutti di bosco) - speziato per i vini Rosso, Rosso superiore, Enantio, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Schiava.
Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitìche, sali minerali e ad elevato drenaggio, determina la struttura e la

caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.
I terreni con più alto contenuto in sabbia sono riservati ai vini bianchi il cui suolo dona sentori fruttati e minerali ben bilanciati.
Il clima temperato mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia permette di avere delle uve rosse con un elevato contenuto di polifenoli e le uve bianche che mantengono un elevato bouquet di profumi.

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

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20, XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. 70851 del 21.10.2015

Decreto 21 ottobre 2015 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Valdadige"o "Etschtaler", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Valdadige"o "Etschtaler**"**;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata tramite la Provincia autonoma di Trento, dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Valdadige"o "Etschtaler", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Valdadige"o "Etschtaler", e del

documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di Tutela Vini del Trentino ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP **"**Valdadige"o "Etschtaler", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero, unitamente alla Provincia autonoma di Trento, alla Provincia autonoma di Bolzano e alla Regione Veneto interessate alla modifica della DOC interregionale in questione, da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Valdadige"o "Etschtaler", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Valdadige"o "Etschtaler", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Valdadige"o "Etschtaler", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero, la Provincia autonoma di Trento, la Provincia autonoma di Bolzano e la Regione Veneto, sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Valdadige"o "Etschtaler", da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione

del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato DM 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 ottobre 2015

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Valdadige" o "Etschtaler"

(Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione").

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: Bianco, Rosso, Rosato, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Schiava e Frizzante.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Muller Thurgau e Chardonnay, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20%.
Trebbiano toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega, da soli o congiuntamente, per la differenza.
La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino rosso o rosato ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) e/o Schiave (sottovarietà e sinonimi), minimo 50%;
Merlot, Pinot nero, Lagrein, Teroldego, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza.
La denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione di vitigno Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio è riservata al vino ottenuto dal corrispondente vitigno per almeno l'85%.
Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.
La denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione di vitigno «Schiava» è riservata al vino ottenuto dalle uve del corrispondente vitigno, nella varietà Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia, da sole o congiuntamente, per almeno l'85%. Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere prodotte nell'intero territorio dei comuni appresso indicati:
Provincia di Trento:
Avio, Ala, Aldeno, Arco, Besenello, Calliano, Calavino, Cembra, Dro, Faedo, Faver, Giovo, Isera, Lasino, Lavis, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Padergnone, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Trambileno, Trento, Vezzano, Villalagarina, Volano, Zambana.
Provincia di Bolzano:
Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo,

Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Riflano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesino, Tirolo, Vedena.
Provincia di Verona:
Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.
Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
Sono ammesse le forme di allevamento a pergoletta trentina e le forme a spalliera.
È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vitigni	Produzione massima uva ton/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Bianco	15	9,5
Rosso	15	10
Rosato	15	9,5
Pinot bianco	15	9,5
Pinot grigio	~~14~~15	9,5
Chardonnay	15	9,5
Schiava	15	9,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il imiti resa uva/vino di cui trattasi.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Verona.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.
La zona di elaborazione dei vini frizzanti comprende la regione Veneto e le province autonome di Trento e Bolzano.

È consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.
I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere conservati in recipienti di legno.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valdadige» bianco:
colore: paglierino;
profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;
sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Valdadige» rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole, delicato;
sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco, sapido;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot grigio:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Schiava:
colore: da granato a rubino;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Chardonnay e Pinot bianco frizzante:
spuma: sottile, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e attributi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Valdadige» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge.

La menzione delle sottozone e dei toponimi di vigna vanno riportati in etichetta sopra la denominazione di origine, senza soluzioni di continuità, con i caratteri di stampa di dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione medesima.

Art. 8.

Confezionamento

I contenitori dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalla vigente normativa, compresi i tappi di materiale inerte.

I medesimi possono essere della capacità nominale massima di 60 litri; per i contenitori in vetro non sono previsti vincoli colorimetrici.

Per la tappatura dei contenitori dei vini frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Art. 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona della D.O.C. "Valdadige" si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitìche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda.

Il clima in cui crescono le viti del "Valdadige" è complessivamente temperato - mite.

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm.

I suoli del "Valdadige" sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da sabbie porfidiche e granitìche depositate dal fiume Adige.

I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.

Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

Fattori umani e storici

La Valdadige è una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord Europa, continuamente percorsa da eserciti, spesso teatro di battaglia per il controllo della «Chiusa di Ceraino», luogo di facile difesa da eventuali invasori.

E' un territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica affonda le radici nell'epoca romana e trova riscontri nelle documentazioni che si alternano col passare dei secoli.

La Valdadige è stata un punto di collegamento e di sviluppo economico molto importante nella storia sin dall'epoca romana. Le successive invasioni barbariche costrinsero gli abitanti a rifugiarsi in zone ad alta quota, dove si dedicarono alla pastorizia e allo sfruttamento del bosco. Nel Medioevo monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi, che resero fiorente questa zona molto ricca di coltivazioni, fra cui primeggiavano proprio i vigneti.

La viticoltura è documentata fin dal 1253 con lo «Statuto di Peri», che minacciava sanzioni per chi avesse danneggiato «La Vinèa» (vite).

Nel 1406, durante la dominazione della Repubblica di Venezia, alcuni editti prescrivono «la coltivazione ordinata delle viti».

Ritrovamenti archeologici di origine romanica in località «Servasa» a Brentino portano alla luce contenitori in pietra probabilmente usati per la lavorazione dell'uva.

Area viticola da sempre, quindi, ha visto una decisa ricerca di qualificazione a partire dagli anni '50 con la specializzazione dei vigneti: in pochi anni si ebbe l'iscrizione nell'elenco CEE dei vini di qualità (1973) e il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Valdadige" con la tipologia Bianco e Rosso nel 1975.

La Valdadige è sempre stata, una via di comunicazione fondamentale per il nord e centro Europa. Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la valle e durante la storia, la Valdadige, infatti, ha visto transitare numerosi eserciti.

Sono in tutto otto forti eretti tra il 1848 e la fine del secolo da austriaci e italiani. Fortificazioni erette a presidio della valle che sono divenuti parte integrante e caratterizzante della valle.

b) Specificità del prodotto

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso "Valdadige" di ottimo gusto e struttura: l' Enantio conferisce la stabilità e la struttura del colore e il profumo caratteristico mentre la morbidezza e il bouquet più complesso vengono conferite da Merlot e Teroldego e la sapidità dalla Schiava.

Il "Valdadige" Rosso presenta un colore rosso rubino giustamente carico con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole e caratteristico, di buona struttura, armonico, persistente.

Il vino "Valdadige" Schiava è ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era "schiava". Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il "Valdadige" Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) è un uvaggio di più vitigni. La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticità del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il "Valdadige" Chardonnay, il cui vitigno omonimo è stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.

Al naso si dimostra fine, con note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidità.

Il Valdadige Pinot Grigio, è uno dei vitigni di qualità più importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino "Valdadige", caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che si traducono in note di fruttato (frutti di bosco) - speziato per i vini Rosso, Rosso superiore, Enantio, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Schiava.

Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

I terreni con più alto contenuto in sabbia sono riservati ai vini bianchi il cui suolo dona sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

Il clima temperato mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia permette di avere delle uve rosse con un elevato contenuto di polifenoli e le uve bianche che mantengono un elevato bouquet di profumi.

Art. 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl. Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@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 1), che

effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 2).