

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Liguria di levante (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC E IGT DELLA PROVINCIA DI LA SPEZIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio riconosciuto DM 27/02/2007 GU n. 66 del 20/03/2007
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	16 Piazza Europa 19100 La Spezia Italia
<i>Telefono:</i>	3486910710
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziodocigtsp@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Liguria di Levante - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M.23.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M.12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Liguria di levante (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Liguria di Levante Bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. -
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo; odore: delicato, gradevole, persistente, lievemente fruttato, composito; sapore: asciutto, fresco, armonico, delicatamente fruttato, caratteristico;

Liguria di Levante Malvasia bianca lunga:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino vivo;
odore: fine, delicato, caratteristico,
delicatamente aromatico;
sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;

Liguria di Levante Trebbiano toscano:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
odore: delicato, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, fine, fresco, armonico;

Liguria di Levante Ciliegiolo:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, vivo;
odore: delicato, fine, vinoso, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, fine, armonico, delicatamente fruttato;

Liguria di Levante Canaiolo:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, vinoso, fine;
sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;

Liguria di Levante Rosso:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: delicato, vinoso, fruttato,
caratteristico, composito;
sapore: asciutto, fine, armonico;

Liguria di Levante Sangiovese:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: deciso, vinoso, composito;
sapore: asciutto, fine, armonico, lievemente amarognolo;

Liguria di Levante Pollera nera:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, vinoso, piuttosto composito;
sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;

Liguria di Levante Merlot:***Caratteristiche analitiche:***

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, vinoso, lievemente fruttato e vegetale, composito;
sapore: asciutto, fine, armonico, di discreto corpo;

Liguria di Levante Passito bianco:***Caratteristiche analitiche:***

acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 24,0 meq/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,50% vol svolti;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato intenso, vivo, tendente all'ambrato;
odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e delicatamente mieloso;
sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente;

Liguria di Levante Rosato:***Caratteristiche analitiche:***

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa tenue o chiaretto, vivo;
odore: delicato, vinoso, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, fine, armonico ;

Liguria di Levante Syrah:

Caratteristiche analitiche:

acidità totale minima: 4,5 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, vinoso, composito, delicatamente fruttato;
sapore: asciutto, fine, armonico, deciso, di buon corpo;

Liguria di Levante Passito rosso:

Caratteristiche analitiche:

acidita' totale minima: 4,50 g/l;
acidita' volatile massima: 24 meq/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,50% vol svolti;
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, vivo, brillante;
odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e vinoso;
sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

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

b. Rese massime:

Liguria di levante: Bianco, Malvasia bianca lunga, trebbiano toscano, rosso, rosso frizzante, rosso novello Canaiolo, Giliegiolo, Merlot, Pollera nera, Sangiovese, Sirah, Rosato

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha 11 t

resa vino/ha 88 hl

Liguria di Levante Passito:

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha 11 t

resa vino/ha 49,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Liguria di Levante" ricade nella provincia di La Spezia e comprende i terreni vocati alla coltivazione della vite situati nell'intero territorio della provincia di La Spezia.
--

a. Zona NUTS

ITC34	La Spezia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MERLOT N.
CILIEGIOLO N.
Canaiolo nero n.
TREBBIANO TOSCANO
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Pollera Nera N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Liguria di levante**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica riferita al territorio dell'Indicazione Geografica Tipica Liguria di Levante ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in provincia di La

Spezia e comprende un territorio molto vasto includendo tutti i comuni della provincia con vigneti situati per la maggior parte in media collina su versanti terrazzati o terrazze fluviali.

Limitrofe alle Cinque Terre, in direzione Sud, troviamo la Val di Vara e la Val di Magra, orograficamente meno difficili e più vicine all'assetto geomorfologico e podologico della vicina Toscana.

Il Vara, il fiume più lungo della Liguria, confluisce nel bacino del Magra.

La quasi totalità della provincia è connotata morfologicamente dalla presenza del reicolo idrografico del bacino del fiume magra, che proviene dal Comune di Aulla, in Toscana, e sfocia nel mar Ligure.

Aspetti pedologici:

Nei rilievi collinari del levante ligure spezzino i substrati litologici sono rappresentati in gran parte da conglomerati con suoli a tessitura da franco fine a franco grossolana e reazione da acida a subalcalina; nelle pianure e nei fondovalle alluvionali i substrati litologici sono rappresentati da sedimenti fluviali limosi o franchi, ghiaiosi, con suoli a tessitura franco grossolana – grossolana e reazione da subacida a subalcalina.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1700 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 300 e 400 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est – sud-est e distanza dal mare compresa tra 0 e 25 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 12°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2010°C con valori compresi tra 1830 e 2210 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1680°C con valori compresi tra 1440 e 1860. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 580°C con valori compresi tra 490 e 620.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 160 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 27 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 72 con un massimo di 14 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

Fattori umani e storici rilevanti per il legame

L'attuale conformazione del paesaggio del levante ligure è frutto di più di mille anni di duro, continuo ed assiduo lavoro di generazioni. Un esempio di notevole valore di tale operosità è rappresentato dal paesaggio delle Cinque Terre, segnato dalla continua alterazione delle pareti costiere, fortemente acclivi e difficili da raggiungere, e modellato con difficoltà dall'uomo per la costruzione di

terrazzamenti adatti alla coltivazione della vite.

La provincia della Spezia vanta un ricco patrimonio di testimonianze storiche e segni territoriali ereditati sostanzialmente dal periodo di dominazione dell'Impero Romano. Nella pianura alluvionale della Val di Magra si trovano ancora i resti dell'antica città romana di Luni, che divenne un fiorente porto commerciale da cui partivano i blocchi di marmo delle Apuane, legnami, formaggi e vino. Plinio il Vecchio, che morì nell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., ha lasciato scritto: *Il vino di Luni ha la palma fra quelli dell'Etruria (XVI, 6, 68).*

Sotto la dominazione romana tutto il Levante Ligure visse un periodo di prosperità: fiorirono l'agricoltura e il commercio, l'attività edilizia ebbe un grande sviluppo, fu potenziata la rete viaria.

Le complesse dinamiche che hanno caratterizzato successivamente l'area della provincia della Spezia sono definite in parte dalla presenza della diocesi di Luni ed in parte dalle trasformazioni antropiche e idrogeologiche del corso del fiume Magra, che si sono succedute nel tempo.

Un notevole impulso all'agricoltura ed alla viticoltura locali si è avuto nel corso del Medioevo, con la nascita dei comuni e l'incremento delle vie commerciali che collegavano l'entroterra (Toscana, Emilia Romagna) alla costa.

Le coste miti, soleggiate e ventilate della provincia che si affacciano in parte sul Mar Ligure ed in parte sul Mar Tirreno, rappresentano da sempre, assieme alla Sardegna, le terre di elezione del vitigno Vermentino, il più diffuso e rinomato nella zona..

In effetti, la coltivazione della vite nella provincia spezzina nei secoli è rimasta costantemente legata alla presenza del vitigno Vermentino, ritenuto da sempre la varietà meglio adattabile in zona, ed i sistemi di allevamento e le modalità di coltivazione sono stati adattati per favorire l'espressione produttiva di tale vitigno. In questo senso, ma anche per le caratteristiche orografiche e pedologiche della quasi totalità del territorio, nonché per le tecniche di allevamento e la possibilità di meccanizzazione, la viticoltura provinciale si differenzia notevolmente da quella delle altre province della Liguria, presentando invece caratteristiche e tipicità riscontrabili in altri ambiti viticoli simili per caratteristiche territoriali ove è maggiormente diffuso il Vermentino, ovvero alcune zone costiere della Sardegna e della Corsica, la costa meridionale della Toscana e l'arcipelago toscano.

La vocazione viticola del levante ligure si consolida ulteriormente nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio locale, soprattutto legato al rapido sviluppo delle città, e caratterizzato da scambi commerciali molto intensi con la vicina Toscana.

Nel corso dell'800 e 900 la coltivazione della vite resta diffusa sull'intero territorio spezzino, rappresentando una importante fonte di reddito per le famiglie; in effetti, nella zona non è mai registrato un esodo dalle campagne particolarmente incisivo, a tutto vantaggio del mantenimento del territorio. Anzi, nello stesso periodo lo sviluppo dell'agricoltura va di pari passo con la forte espansione demografica

verificatasi nelle zone pianeggianti e costiere della Val di Magra, con il concentrarsi nel comprensorio di numerose strutture insediative, produttive e di comunicazione.

Uno sviluppo decisamente importante e significativo della viticoltura nella provincia spezzina si è avuto negli ultimi decenni, in concomitanza con la creazione negli anni ottanta e novanta di tre Denominazioni di origine controllata a livello provinciale (Doc Colline di Levante, Doc Cinque Terre, Doc Colli di Luni) e dell' IGT Golfo dei Poeti.

Attualmente, le superfici vitate della provincia spezzina rappresentano una parte considerevole della superficie complessiva della Liguria. In zona vi sono molte realtà produttive che effettuano anche la trasformazione, inoltre sono presenti numerosi imbottiglieratori che acquistano le uve da numerosi piccoli produttori sparsi su tutto il territorio.

Nell'area della Val di Magra, nella quale si concentra il 65 % della produzione vitivinicola a livello provinciale, la disposizione degli appezzamenti vitati permette la meccanizzazione completa delle principali operazioni colturali, differenziando la viticoltura locale dagli altri comprensori viticoli della Liguria.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti nel territorio delimitato, come il già citato Vermentino, l'Albarola ed il Bosco che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Tali varietà affermate e riconosciute nelle tre DOC Provinciali, hanno costituito lo stimolo alla coltivazione di molti altri vitigni, tra i quali sono stati selezionati e si sono diffusi nel levante ligure quelli che hanno dato i migliori risultati dal punto di vista enologico, dando origine a tipologie di vino ben definite, come descritte nel presente disciplinare. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le moderne tecniche enologiche, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, esprime le note distintive del territorio.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

L'IGT Liguria di Levante fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori vivaci, profumi intensi in prevalenza floreali e fruttati, sapidità al gusto.

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

Nella provincia della Spezia la vite si coltiva da secoli, sono difatti riscontrabili numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

I viticoltori da sempre hanno avuto un ruolo fondamentale di presidio ambientale, basti pensare alle particolari sistemazioni idraulico agrarie (fasce terrazzate) presenti nella zona litoranea di Levante e delle Cinque Terre, ma diffuse anche in tutta l'area appenninica che delimita i bacini della Val di Vara e della Val di Magra. Il vitigno Vermentino, il più diffuso nella provincia e profondamente caratterizzante le produzioni locali, deriva da acclimatazioni di cloni a bacca bianca importati secoli fa e differenziatisi in presenza di condizioni climatiche particolari e specifiche.

In questo senso, la maggior parte della superficie agricola del levante ligure, ubicata nel bacino idrografico della Val di Magra e della bassa Val di Vara, è simile per caratteristiche orografiche e geomorfologiche alla limitrofa Toscana, ne è riprova il fatto che una delle tre Denominazioni ad origine controllata provinciali, la Colli di Luni, è a carattere interregionale, comprendendo anche alcuni comuni della limitrofi della Toscana.

Il clima conferisce al prodotto particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

Tali fattori ambientali hanno fatto sì che si affermasse la tradizione della coltivazione della vite, che ha portato a coltivare accanto al Vermentino altri vitigni che nel tempo si sono affermati e diffusi, ampliando la gamma delle produzioni enologiche provinciali. La riconosciuta qualità di tali produzioni ha fatto sì che venisse istituito il disciplinare di produzione IGP Liguria di Levante

Il connubio fra gli elementi ambientali ed umani determina l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici.

La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, e nella limitrofa Toscana, da sempre terra di scambi commerciali con al provincia spezzina.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Liguria.doc
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli vini IGP.pdf

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.valeri@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: