

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

Ronchi Varesini (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Provincia di Varese - Politiche per l'Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Provinciale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza Libertà 21100 Varese Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0332 252460
<i>Fax:</i>	+39 0332.252201
<i>e-mail:</i>	tcabrio@provincia.va.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Ronchi Varesini - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 11 10 2005
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 6 11 2013

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Ronchi Varesini (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****"Ronchi Varesini" Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4.50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;

**"Ronchi Varesini" Rosato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosato vivo;  
odore: intenso, ampio, persistente;  
sapore: tipico, caratteristico, secco;

### " Ronchi Varesini" Rosso

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino;  
odore: complesso, fruttato;  
sapore: armonico, tipico;

### "Ronchi Varesini" Bianco frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4.50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: tipico, secco, sapido;

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

### b. Punto b)

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

**a. Pratiche enologiche**

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

**b. Rese massime:****IGT Ronchi Varesini**

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ettaro: 14 tonnellate/ha;
resa vino/ettaro: 112 ettolitri/ha.

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona dell' indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" comprende l'intero territorio dei comuni di Albizzate, Angera, Arcisate, Arsago Seprio, Azzate, Barasso, Bardello, Besano, Besnate, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Bodio Lomnago, Brebbia, Bregano, Brunello, Buguggiate, Busto A., Cadrezzate, Cairate, Cantello, Caravate, Cardano A/C, Carnago, Caronno P., Caronno V., Casale Litta, Casciago, Casorate S., Cassano M., Castellanza, Castelseprio, Castiglione O., Castronno, Cavaria con P., Cazzago B., Cislago, Clivio, Comabbio, Comerio, Crosio d. V., Daverio, Fagnano Olona, Ferno, Gallarate, Lombardo, Gavirate, Gazzada - Schianno, Gerenzano, Golasecca, Gorla Maggiore, Gorla M., Gornate O., Inarzo, Induno Olona, Ispra, Jerago c. O., Laveno M., Leggiuno, Lonate C., Lonate P., Lozza, Luvinate, Malgesso, Malnate, Marnate, Mercallo, Monvalle, Morazzone, Mornago, Oggiona con S. S., Olgiate O., Origgio, Osmate, Ranco, Saltrio, Samarate, Sangiano, Sumirago, Taino, Ternate, Tradate, Travedona - Monate, Uboldo, Varano B., Varese, Vedano O., Venegono I., Venegono S., Vergiate, Viggìù, Vizzola T. in provincia di Varese.

**a. Zona NUTS**

ITC41	Varese
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

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

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.

GARGANEGA B.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.

RIESLING B.
-------------

REBO
------

RABOSO VERONESE N.
--------------------

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

Tocai Friulano B
------------------

Timorasso B
-------------

Groppello di S. Stefano N
---------------------------

**c. Altre varietà**

--

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **IGT Ronchi Varesini**

*Informazioni sulla zona geografica:*

**1. Fattori umani rilevanti per il legame**

L'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a IGT "Ronchi Varesini" si colloca nella Provincia di Varese all'interno del bacino padano, delimitato dalla catena alpina a Nord e dal Lago Maggiore ed il fiume Ticino ad Ovest.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura e alla coltivazione di vitigni storicamente presenti da sempre in quest'area.

All'interno della Provincia l'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a IGT "Ronchi Varesini" è circoscritta essenzialmente tra le prime pendici pedemontane a nord, con esclusione della porzione più propriamente montana, comprendendo quindi la fascia di collina e pianura della Provincia .

La zona di produzione ha altitudine variabile tra 200 e 500 m s.l.m., esposizioni variabili specie nelle zone collinari

Analisi pedopaesaggistica

I suoli della provincia di Varese hanno livelli di evoluzione piuttosto difforni: si va da suoli molto semplici e poco evoluti, rinvenibili in situazioni morfologiche disturbate o instabili, a suoli molto evoluti, potenti e con forte differenziazione interna, spesso anche a scarsa fertilità, che si rinvencono sulle superfici stabili più antiche, come i terrazzi fluvio-glaciali della parte centro-orientale della provincia.

Per quanto riguarda i suoli, con riferimento alle tipologie di pedopaesaggi, le zone di produzione di uve a IGT "Ronchi varesini" sono così caratterizzate:

- Prealpi Varesine: versanti da ondulati a moderatamente ripidi (pendenza 0-45%), depositi alluvionali nelle valli più ampie e depositi glaciali diffusi. Geologicamente costituite da calcari selciferi con calcari dolomitici e marnosi. Sono interessate alla zona di produzione di uve a IGT "Ronchi Varesini" solo per la fascia meridionale a ridosso delle Colline moreniche orientali del Verbano e dei Terrazzi fluvioglaciali antichi ed intermedi;
- Colline moreniche orientali del Verbano: si tratta di colline moreniche e depressioni intramoreniche (pendenza 0-20%) con presenza di laghi, torbiere e affioramenti rocciosi. Geologicamente caratterizzate da presenza di ghiaie, sabbie e limi non calcarei, affioramenti di conglomerati ed arenarie;
- Terrazzi fluvioglaciali antichi ed intermedi: si tratta di terrazzi fluvioglaciali del Pleistocene inferiore e medio (pendenza <1%) con presenza di loess, da molto a poco incisi. Geologicamente caratterizzati da limi sabbiosi, argillosi e ghiaia ma non calcarei;
- Alta pianura occidentale: si tratta del conoide fluvioglaciale dell'Olona (pendenza <1%), inciso dalla valle omonima con tracce di paleo-alvei. Geologicamente costituito da ghiaie sabbiose, limo e ciottoli, di norma non calcaree;
- Valle del Ticino: si tratta di alveo incassato, la valle ha tracce di meandri e dossi (pendenza <1%). Geologicamente caratterizzata da ghiaie con sabbie limose, non calcaree.

Le zone vitivinicole, come sopra descritte, presentano le seguenti caratteristiche dei suoli:

- Spessore consistente in quanto non limitato né da roccia in posto né da orizzonti sabbiosi ricchissimi in scheletro e neppure dalla falda;
- Suoli ricchi di scheletro in tutta l'area dovuta alla granulometria dei substrati, spesso di tipo glaciale o fluvioglaciale;
- Tessiture del suolo più grossolane nelle parti meridionali del territorio in buona relazione con la granulometria dei materiali parentali, mentre nella zona centrale tessitura media (medio impasto) in relazione alla forte presenza di substrati glaciali;
- pH riferito al primo metro moderatamente acido (5,5-6,0) con eccezioni: nella parte meridionale del territorio dove predominano valori di reazione debolmente acida che passa a neutra in alcune zone intorno al Lago di Varese. Viceversa, localmente si possono presentare suoli decisamente acidi (pH < 5.5);
- Drenaggio buono nelle porzioni settentrionali e meridionali.

#### La temperatura dell'aria

L'analisi della Temperatura dell'aria ha permesso di evidenziare la durata della stagione vegetativa (periodo con temperatura media superiore a 10°C) si protrae dal 20-25 marzo al 10-15 ottobre, con la media annua che risulta di 11-12°C, con un guadagno termico delle esposizioni sud rispetto a quelle nord di circa 1,3°C per le massime e 1°C per le minime. Il mese più freddo è gennaio, con una media di 1-2°C, media delle minime inferiore a 0°C e minime assolute comprese fra -8 e -10°C. Il mese più caldo è luglio con temperatura media di 21-22°C. La media di ottobre, intorno a 12°C, ci indica l'area definita nell'art. 3 per la produzione della IGT "Ronchi Varesini" è ben al di sopra del limite climatico per la coltura della vite (indicato da una media di ottobre di 10°C).



### Le precipitazioni

La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un incremento con la quota ed un incremento latitudinale. Quest'ultimo si manifesta con una graduale accentuazione delle precipitazioni medie annue che dai 1100 mm del limite sud della provincia crescono gradualmente portandosi intorno ai 1350 mm sulla sponda meridionale del lago Maggiore. Proseguendo verso nord si assiste ad una crescita ulteriore che conduce al massimo pluviometrico del Verbano – Ossola.

Il regime pluviometrico dell'area si caratterizza per due massimi (primaverile e autunnale), per uno spiccato minimo invernale (centrato su gennaio) e per un assai poco marcato minimo estivo.

### 2. Fattori naturali rilevanti per il legame

Molto rilevanti sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a Indicazione Geografica Tipica "Ronchi Varesini".

Le origini della viticoltura nella provincia di Varese sono molto lontane nel tempo.

Il vino è comparso nell'area verbanese, di cui la Provincia di Varese geograficamente fa parte, nella lontana preistoria. Sulla estrema riva del lago e lungo le prime anse del Ticino, in territorio di Castelletto Ticino, si sono rilevati pollini e semi di vite 'coltivata' ascrivibili al VII secolo a.C.

Già nel '500, del resto, la sola Busto Arsizio contava quattromila pertiche di terreno coltivato a vite e nel '600 la vitivinicoltura rappresentava i tre quarti della ricchezza varesina.

Anche il Cardinale Carlo Borromeo, durante gli anni trascorsi a Roma alla corte del papa Pio IV, si faceva spedire botti di vino dalla Valceresio, dove la famiglia possedeva il castello di Frascarolo. Scriveva Carlo, il 28 settembre 1560, al suo agente Guido Borromeo ("Studia Borromaica IV", 1990, P.G. Pisoni, Documenti carliani nell'archivio Borromeo): *"Con questa lettera haverete la patente per li vini che si hanno da condurre da Milano a Roma. Et perchè si è dato ordine a messer Battista Pasqua a Genova di quanto haverà da fare per mandarli ben conditionati per mare a Roma, non mancherete di usar e di far usare ogni possibile diligentia acciò che detti vini siano condotti da Milano a Genova illesi et intatti et presto, come son certo che farete. Questa patente si manda perchè li vini passino esenti sotto nome di sua Santità. Il Papa desidera haver anche una botta di vino de Fraschiolo..."*

I censimenti relativi all'ampelografia delle uve coltivate nel Circondario di Varese, condotti dal Comizio Agrario di Varese nel 1881, riportano un primo elenco di uve coltivate nei comuni che ancora oggi fanno parte della zona di produzione dell'IGT Ronchi Varesini.

Guido Montaldo riporta nel libro "La vite e il vino in Lombardia" che nel Varesotto negli anni 1840 - 41 venivano coltivati oltre 3.000 ettari di ronchi e vigne.

Le cose cominciarono a cambiare verso la metà del XIX secolo, con le malattie

della vite che falciarono i vigneti. Molti distretti lombardi si videro addirittura privati dei mezzi di sussistenza. Dai 24.091 ettolitri di vino prodotti nel 1852, il distretto di Como (di cui allora faceva parte il Varesotto) scese a 7.519 nel 1856. Anche lo sviluppo dell'industrializzazione accentuò la crisi della viticoltura in tutta l'area del varesotto.

Tuttavia sul finire del XIX secolo si tentò l'esperimento della prima Cantina Sociale del Varesotto, inaugurata nel 1870 a Travedona, nel comprensorio d'Angera; si chiamava Società Vinicola nel Circondario di Varese e restò in vita una decina d'anni, tentando di promuovere la produzione e il commercio di vini tipici. Nelle intenzioni dei soci, la Cantina Sociale doveva creare uno stimolo alla buona viticoltura, portare la produzione varesina al livello delle migliori zone vinicole italiane e aprire un facile sbocco alle bottiglie locali, da allora la viticoltura ha mantenuto un piccolo ma significativo spazio nell'economia agricola del varesotto.

#### *Informazioni sul prodotto:*

L'IGT «Ronchi Varesini» è riferita a diverse tipologie di vino, compresa la tipologia bianco frizzante. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

#### *Legame causale:*

Il disciplinare di produzione dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini", sulla base dell'analisi dei pedo-paesaggi, del clima, della temperatura dell'aria e delle precipitazioni circoscrive l'area di produzione, in larga misura, alla parte collinare e pianeggiante della Provincia, escludendo – per le limitazioni sopra esposte – la parte montana più settentrionale.

Tutte le tipologie di vino, compresa quella bianco frizzante, definite dal disciplinare consentono una versatile possibilità di adeguamento all'ambiente geografico.

I vini bianchi, anche nella tipologia frizzante, sono caratterizzati da note floreali accompagnate da sentori di frutta matura. Il vino è particolarmente fresco, caratterizzato al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura, mentre i vini rossi risultano intensi con note di ciliegia e frutti rossi in genere e in bocca manifestano tannini non aggressivi ed acidità equilibrata. I vini rosati presentano odore caratteristico con leggero profumo delicato, mentre in bocca sono asciutti, sapidi e con una leggera nota amarognola

La realizzazione di impianti con fittezze adeguate e forme di allevamento poco espanse consente di rendere ancora più qualitativo il risultato enologico. Le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura incarnano l'evoluzione dell'agricoltura tradizionale verso le più moderne tecniche agronomiche al fine di ottenere la più razionale disposizione sul terreno delle viti e la migliore esposizione

dell'area fogliare.

Da quanto detto sopra si evince che le caratteristiche pedologiche, morfologiche e climatiche del territorio, la tradizione alla produzione di vino, testimoniata da numerosi documenti, uniti al lavoro dei viticoltori della zona, e alla loro attenzione all'evoluzione delle tecniche agronomiche ed enologiche sono fondamentali per determinare le caratteristiche tipiche dei vini, anche nella tipologia frizzante, ad IGT Ronchi Varesini.

La IGT "Ronchi Varesini" è stata riconosciuta con D.M. del 11/10/2005, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 246 del 21/10/2005 e successivamente modificata con D.M. del 24/07/2009, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.184 del 10/08/2009 e ulteriormente modificata con D.M. del 30/11/2011, pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### IGT Ronchi Varesini

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>I vini a Indicazione Geografica Tipica "Ronchi Varesini" bianco, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>La indicazione geografica "Ronchi Varesini" rosato e rosso sono riservate ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente, per almeno l'60% dai seguenti vitigni a bacca nera: Barbera; Merlot; Nebbiolo; Croatina.</p> <p>Possono concorrere da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

**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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@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/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---

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