

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

Val Tidone (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI PIACENTINI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Strada Val Nure 29121 Piacenza Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0523591720
<i>Fax:</i>	0039 0523592564
<i>e-mail:</i>	piacedoc@virgilio.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 21.7.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.4.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11. 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Val Tidone (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
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Val Tidone" bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol acidità totale minima:4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino odore : delicato, caratteristico sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" barbera***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore : vinoso, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" barbera frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore : vinoso, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" Fortana***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico, vinoso

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" Fortana frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore: caratteristico, vinoso
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" Muller Thurgau

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" Muller Thurgau frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" Rosso*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" Rosso frizzante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" Marsanne*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : delicato caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" Marsanne frizzante*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : delicato caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" Riesling

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : fruttato, fine
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce

"Val Tidone" Riesling frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : fruttato, fine
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" bianco frizzante mosto parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1 % massimo 6,3% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico
sapore: amabile, dolce
Spuma evanescente

"Val Tidone" rosso frizzante mosto parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% massimo 6,3% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: amabile, dolce
Spuma evanescente

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Rese massima:

	ton/ha	hl/ha
"Val Tidone" bianco	17	136
"Val Tidone" Barbera	17	136
"Val Tidone" Fortana	17	136
"Val Tidone" Muller Thurgau	17	136
"Val Tidone" rosso	17	136
"Val Tidone" Marsanne	17	136
"Val Tidone" Riesling	17	136

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Val Tidone" rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di : Borgonovo Val Tidone, Caminata, Castel San Giovanni, Nibbiano, Pianello Val Tidone, Ziano Piacentino e parte dei comuni di Agazzano, Gazzola, Piozzano e Travo.

Tale zone di produzione e delimitata dal seguente perimetro: « partendo dal paese di Borgonovo V. T. segue la strada provinciale Borgonovo - Ziano sino in località Moretta, per la provinciale Ziano Castel San Giovanni, da località Moretta a località Vigolo, da località Vigolo per S. Marzano su campestre e strada rotabile a fondo naturale sino all'altezza del rio Cavo che segue verso foce fino ad incrociare la comunale C.S. Giovanni - Ganaghello per località Perduta CàPradello sino all'incrocio del rio Gambero che percorre verso la foce sino a località CàLoghetto, indi per campestre e strada rotabile a fondo naturale per Casa Fornaci dove si immette sulla provinciale cha da CàFornaci conduce alle località il Poggio, Casanova, CàMerlino, sino al confine con la provincia di Pavia lungo la strada ordinaria. Segue quindi il confine del comune di Pavia per quanto interessa tutto il foglio Castel San Giovanni 59 Il S.E. - Edizione 2° I.G.M.I. - foglio Pianello V.T. 71 1° N.E. - Edizione 5° I.G.M.I. - foglio Montalto Pavese 71 1° N.O. - Edizione 5° I.G.M.I. - foglio Zavattarello 71 1° S.O. sino in località Pian del Poggio indi abbandonando il confine provinciale per mulattiera quote 756 - 708, località Torrazza, Càdei Follini quota 510 indi per strada a stretto transito per CàBazzarri, Costalda, Poggio Moresco sino a CàAie di Sotto che corre adiacente la riva sinistra del torrente Tidoncello all'altezza di CàAie di Sotto per mulattiera Caprile sino a C. Cucoletto Km 10 per strada permettente il passaggio di un solo convoglio indi al Km 9, Km 8, medesima strada, località C. Franzedone al ponte sul Tidoncello di Sevizzano quota 452 Km 7,750 si devia su strada a stretto transito per quote 472, 492, 505 CàPozzo indi sempre percorrendo la medesima strada per Sevizzano, C. Saliceto, Casa Casoni, e con strada che permette il passaggio ad un solo convoglio l'Ardara sino a quota 605 e risalire C. Morone, C. Bole' , C.

Lunga, indi sul foglio Travo 72 IV S.E., sempre su strada permettente il passaggio di un solo convoglio sino a Casa Colombani, deviazione per mulattiera quota 563, Sordello, Paviago ed indi per strada a stretto transito sino in località C. Carre' quota 446 dove per breve tratto si segue il confine di comune lungo la sponda sinistra a sinistra del Luretta verso la fonte sino alla mulattiera che conduce a Boschi quota 567 indi sempre per mulattiera per quota 621 sino a quota 554, segue su strada a stretto transito a scendere sino a Chiesa di Bobbiano, Cascina, indi per mulattiera sino a quota 566, 608 Costa del Grillo e per strada a stretto transito sino all'incrocio con mulattiera per Costa del Bullo fra le località Pradello e Càdel Bullo, quindi da Costa del Bullo per mulattiera sino a quota 586 incontrando il confine di comune tra Travo e Agazzano che si segue per Zucca d'Uomo, Lanera, Boffalora, Ongareto, Roccola, Polanina, Terrazza quota 285 del foglio di Travo n. 72 IV S.E. indi sul foglio Agazzano in prossimità quota 249 si abbandona il confine tra comuni per scendere per breve tratto mulattiera che conduce a Campo dei Re. Da Campo dei Re con strada a stretto transito sino Monte Raschio, Càdei Boschi, Boccine di Sopra, e con strada che permette il passaggio di un solo convoglio: Càdel Dolce, CàMarconi, quota 143, quota 138, dove si passa il rio Gerosa, Bolletta, quota 130, quota 123, con ponte che supera rio Gandore, quota 134 per la Torre comune di Gazzola. La Torre, strada provinciale per Gazzola con brevissimo tratto sono a quota 136, per strada a stretto transito per quota 131, che demarca il confine tra il comune di Gazzola ed Agazzano, quote 128, 125 CàVecchia, e per mulattiera CàNuova quota 122 dove con strada che permette il passaggio di un solo convoglio si attraversa il torrente Luretta ed indi per C. Amola, Rivasso, Castelletto, Sarturano, quote 136 e 134, 126, 120, 101 CàNuova sino a quota 99 dove si imbocca strada stretto transito per Tavernago superando a quota 104 il rio Frate, Tavernago 108, strada per Mirabello per brevissono tratto sino a quota 110 dove si piega per C. Caffè', quote 107, 106 sino al bivio Osteria Nuova quota 114 e prosegue per Bilegno quota 114 guadando il torrente Tidone, Bilegno, Bilegno per strada dove passa un solo convoglio sino in località Rio, indi attraversando il rio Grande quote 129, 131, 140 sino località Castelnuovo dove si percorre la provinciale Pianello V.T. - Borgonovo per località Borgonovo V.T. sino al raggiungimento del capoluogo di comune per riallacciarsi al punto di partenza del confine».

a. Zona NUTS

ITD51	Piacenza
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
PETIT VERDOT N.
ORTRUGO B.
NEGRETTO N.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.
GARGANEGA B.
FORTANA N.

FIANO B.
ERVI N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALIONZA B.
ALICANTE N.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDEA B.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Durella B

c. Altre varietà

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B
Uva del Tundè N
Vernaccina B
Verruccese N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Val Tidone****Informazioni sulla zona geografica:****1) fattori naturali rilevanti per il legame**

Vocazionalità ambiente e terreno

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Val Tidone" rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di : Borgonovo Val Tidone, Caminata, Castel San Giovanni, Nibbiano, Pianello Val Tidone, Ziano Piacentino e parte dei comuni di Agazzano, Gazzola, Piozzano e Travo.

Per Piacenza, tradizione enologica e priorità nella cura del vigneto sono due pilastri su cui si fonde la conoscenza e l'immagine dei vini Doc "Colli Piacentini". Da qui il grande impegno dei viticoltori, delle proprie associazioni e degli istituti di ricerca verso studi sulla vocazionalità territoriale alla viticoltura e al vitigno e sul miglioramento delle tecniche e delle operazioni di elaborazione e vinificazioni dei vini.

Significative le ricerche svolte dall'Istituto di Viticoltura dell'Università Sacro Cuore di Piacenza dal 1988 al 1991 e dal Consorzio di Tutela in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole dal 1993 al 1995.

I metodi di indagine utilizzata presentano degli aspetti innovativi che si basano sull'elevato grado di interdisciplina dello studio dell'interazione <<genotipo per ambiente>>. Scopo della continua ricerca è la valutazione dell'effetto del pedotipo (insieme delle caratteristiche geologiche del suolo e della morfologia del paesaggio ad esso associato) sulle presentazioni vegeto - produttive e qualitative di alcune varietà di diversa destinazione enologica.

Da un punto di vista climatico ambientale, la zona dei "Colli Piacentini" risulta caratterizzata da condizioni diversificate in modo significativo anche su distanze relativamente brevi per la presenza di conformazioni vallive parallele.

Gli allineamenti vallivi, l'esposizione dei pendii, le depressioni orografiche particolarmente protette dai complessi collinari

circostanti, sono fondamentali nel definire tali climi locali. In linea di massima si può quindi dire che la particolarità dei suoli può dare luogo localmente a sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette dalle correnti atmosferiche più fredde e umide, oppure a climi particolarmente ventosi sui contrafforti collinari e nelle valli maggiormente esposte alle masse d'aria instabili di origine marina. L'attiva ventilazione che caratterizza il comparto è legata alla circolazione di brezza e interviene sia ostacolando l'accumulo di umidità, sia l'intensità delle gelate.

Le pendenze dei terreni vitati favoriscono la percolazione dell'acqua e la parziale disidratazione del suolo nel periodo di maturazione delle bacche, facilitando il deposito, negli acini, degli zuccheri e delle altre sostanze nobili della qualità. Le pendenze sono spesso ragguardevoli, per cui i costi di produzione risultano generalmente alti.

Si trovano molti terreni calcarei, poveri di potassio perfettamente adatti agli spumanti, che richiedono uve acide e vini freschi che non <<cascano>> nel tempo.

Ambiente climatico

Il clima dell'area di produzione è quello temperato subcontinentale, con temperatura media annua compresa tra 10 e 14,5°C; da uno a tre mesi estivi la temperatura media è superiore a 20°C.

La indicazione generale ha consentito nell'arco di 20 anni l'elaborazione di indici climatici, capaci di determinare i diversi microclimi al fine di definire su basi scientifiche una programmazione viticolo, i vitigni per ogni sottozona.

La collina rispetto alla pianura è soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali. In questa fascia altimetrica, soprattutto se ci si colloca nelle esposizioni più meridionali e relativamente distanti dai fondovalle, la temperatura media dei mesi più freddi risulta di 1-2°C più alta di quella della pianura, dando così origine ad inverni più umidi e con minore frequenza di gelo. Anche la temperatura dei mesi estivi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della maggior altitudine e del regime delle brezze, quindi l'estate è meno torrida e seccata rispetto alla pianura, con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo. Sotto il profilo pluviometrico l'area viticola del territorio piacentino viene classificata nel regime sublitoraneo appenninico, che si caratterizza con una distribuzione di frequenza che presenta un massimo principale in autunno ed un minimo principale in estate, nonché un massimo secondario primaverile.

Le precipitazioni annuali vanno da un minimo di 700-800 mm nella fascia pedo collinare a circa 1.000-1.100 mm al limite dei 500-600 m di altitudine. In conclusione il clima della fascia collinare si configura meno continentale e più temperato rispetto a quello della pianura e della montagna e, quindi, particolarmente adatto alla coltura della vite.

La difesa altimetrica della prima e media collina, situata indicativamente tra i 200 e i 500 m. di altitudine, seppur ricompresa nel territorio a clima temperato sub continentale e a regime pluviometrico sub litoraneo appenninico, presenta una singolarità climatica che la rende particolarmente vocata ad ospitare la viticoltura di qualità. Questa fascia è collocata al di sopra dello strato atmosferico interessato nel semestre freddo al fenomeno dell'inversione termica tipico della pianura (i primi 100-200 m.s.l.m.) ed è pertanto mediamente soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Poiché inoltre la temperatura media mensile dei mesi più caldi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della sua maggiore elevazione e del regime delle bozze, l'estate è mediamente meno torrida e seccata con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo.

Bonarda e Barbera, ha portato alla costruzione di curve di maturazione che permettono di osservare l'evoluzione nel tempo dei componenti acidici e zuccherini della bacca.

Con la continua ricerca, si tenta di affrontare l'argomento spinoso delle differenze comportamentali che si verificano durante la maturazione in ecosistemi differenti, seguendo un itinerario di studio e di comportamento il più possibile integrato, pur perseguendo l'obiettivo di dare risposte pratiche e convincenti all'ambiente viticolo circa l'individuazione degli abiti ottimali per l'ottenimento di uve di qualità.

Prese in considerazione alcune zone dell'areale di produzione (AVT-BVT-AT-BVA-AVA-AVS), diversificate altimetricamente e controllando il comportamento di Barbera e Bonarda, si sono ottenute risposte interessanti. La disposizione termica della fascia del territorio collinare, utili per la coltura della vite viene usualmente sintetizzata dagli indici bioclimatici di Winkler e di Huglin; l'indice di Winkler in questa fascia oscilla tra 1500 e 1800°C con i valori più alti in corrispondenza dei versanti meridionali e delle altitudini inferiori, mentre l'indice di Huglin risulta compreso tra 1800° e 2000°C circa; questo campo di variabilità degli indici corrisponde sperimentalmente alle condizioni migliori di produzione di vitigni piacentini a bacca rossa, quali Barbera e Bonarda.

La fascia altitudinale 200-450 m.s.l.m. del territorio centrale/orientale della provincia di Piacenza è l'area in cui l'indice assume i valori 1600-1700 e risulta centrale nella fascia altitudinale delimitata. Nell'ambito delle varie ricerche svolte è stato dimostrato infatti che per i vitigni controllati (Barbera e Bonarda per il vino Gutturio), a parità degli altri fattori ambientali, esiste un optimum termico per fertilità delle gemme e per il grado zuccherino attorno a valori dell'indice di Winkler di 1600-1650 gradi giorno.

Per ottenere prodotti che si distinguono dal punto di vista qualitativo, molto importante è capire e valutare la reazione che il vitigno ha con l'ecosistema nel quale è inserito.

Determinante diventa l'ottimizzazione del rapporto tra vitigno e ambiente, cioè la scelta delle condizioni pedoclimatiche e colturali che consentono a quel vitigno di manifestare appieno le proprie potenzialità genetiche.

L'analisi dei risultati, ottenuti correlando fra loro lo studio dell'evoluzione della maturazione e l'analisi sensoriale, ha permesso di classificare i diversi ambienti geopedoclimatici sulla base della interazione vitigno per ambiente a conferma delle capacità intrinseche della varietà di rispondere in modo differenziato ed estremamente preciso ai condizionamenti ambientali dimostrando di essere uno strumento di monitoraggio ambientale più sensibile rispetto ad una mera descrizione dell'ambiente per quanto sofisticata essa sia.

Per quanto riguarda l'aspetto geopedologico il territorio della collina piacentina, vista la presenza di numerose valli, si presenta con una notevole variabilità.

Infatti i dati riguardanti l'analisi dei terreni evidenziano l'alto contenuto di argilla, con tessitura fine, nei suoli localizzati in Val Tidone dove, peraltro, si riscontra una maggior ricchezza di K rispetto ai suoli della Val D'Arda e delle altre valli centrali della provincia.

La forma di allevamento più diffusa è quella a spalliera (Guyot doppio speronato) con l'introduzione, solamente nell'ultimo decennio, di altre forme d'allevamento a cordone permanente. Il sesto d'impianto più diffuso è quello di mt. 2.20 – 2.50 tra le file e mt 2.00-2.50 sulla fila.

Nessuna frase di carattere sembra essere stata scritta proprio per la vitivinicoltura piacentina come <<Bacchus amat colles>>.

Piacenza, nella storia della viticoltura nazionale, rappresenta un caso più unico che raro, racchiudendo nella sua origine, tradizione e vocazione tutti quegli elementi che ne fanno - senza presunzione - il simbolo più completo e più vero dell'<<Enotria tellus>>.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Piacenza da sempre produce vini e molti sono gli estimatori dei nostri prodotti. A Piacenza il vino è coltura e tradizione; Piacenza è <<Terra di vini>> da epoche remote: hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani; hanno fatto il vino dalle nostre parti i legionari latini, i galli, i celti.

Cultura Greca Etrusca

Ma l'origine e la tradizione proviene ed è fondata sulle conoscenze greche: i viticoltori piacentini hanno sempre allevato la vite in forma bassa con le <<carasse>> (<<vinae characatae>> di Columella) sostenendo che <<è il palo che fa l'uva>>.

L'antica nobiltà dei vini piacentini è suffragata da tanti reperti e testimonianze uniche e inconfutabili.

E con l'età del ferro, al primo millennio a.C., che gli abitanti delle terre mare palafitticole vicino al Po emigrarono verso le colline piacentine, fondando l'importante centro culturale e termale di Veleja e impiantando le prime viti.

Tra il IV e il II sec. a.C. popolazioni galliche scesero in pianura padana (Gallia Cisalpina) e vi portarono le loro conoscenze vitivinicole, compreso un nuovo modo di conservare il vino e trasportarlo: la botte di legno assai più forte e robusta della terracotta.

Famoso nel mondo è il Fegato Etrusco: ritrovato nel 1877 a Settima di Gossolengo, datato II sec. a.C., è un reperto bronzeo che riproduce l'organo anatomico di un bovino e presenta diverse iscrizioni fra cui quella del dio Fufluns, cioè un' aruspice di abbondanza e di protezione, sia enoica che salutare.

Gli etruschi erano colti, di carattere mite, il vino nei banchetti, rappresentava un elemento di amicizia e di convivialità, di uso parco non smodato: l'etrusco Saserna, il più noto agricoltore in terra piacentina, nel II sec. a.C. racconta che alla sua tavola si beveva il <<Kilkevetra>>, il vino di bosco dell'Appennino piacentino.

Cultura Latina

Risalendo del buio di ere così remote, troviamo più vaste e più ricche documentazioni: i numerosi cocci di vasi vinari affiorati in Val Trebbia e in Val Nure, la preziosa patera trovata nel tardo ottocento sulle colline di Bicchignano; il bel vaso metallico decorato a sbalzo con tralci di vite e grappoli d'uva, dissepolto a Veleja nel 1760.

I vini piacentini dovevano essere già più che famosi ai tempi dei romani.

Basta sfogliare i classici latini per scoprire, per esempio, che dei nostri vini parlava perfino Cicerone quando nel Senato di Roma apostrofava il suo avversario e collega piacentino Pisone (padre di Calpurnia, moglie di Giulio Cesare) accusandolo di bere calici troppo grandi di vino di Piacenza. E' sicuramente di questo periodo storico, nel massimo splendore dell'Impero Romano, la ricca forgiatura del primo grande bicchiere <<gutturium>>.

Invece Licino Sestulo, che preferiva le lodi aperte alle frecciate polemiche, predicava nel Foro che <<vinum merum placentium laetificat>> cioè che il vino schietto di Piacenza aiuta a rasserenare lo spirito.

Vino dei Papi

Così come amavano i nostri vini per <<lo gusto, et la prelibatezza>> gli Sforza, il Piccinino ed il Colleoni.

Beveva vini piacentini anche papa Paolo III Farnese <<et anco ne mandava a pigliare - come scrive in una sua memoria il dispensiere pontificio Sante Lancerio - anco se fosse a Ferrara et a Bologna>>.

Tra un capolavoro e l'altro, si ristorava con i vini dei Colli Piacentini addirittura anche il grande Michelangelo, che li riceveva in botticelle (che poi il grande artista faceva travasare in fiaschi) dal piacentino Giovanni Durante, un faccendiere al quale Buonarroti aveva affidato la riscossione delle gabelle (circa 600 scudi d'oro all'anno) per i traghetti e l'uso del porto sul Po a Piacenza.

Il diritto a gabellare, Michelangelo lo aveva avuto da Papa Paolo III Farnese, finalmente nel 1535 come pagamento degli affreschi della Cappella Sistina.

Nella <<De Naturali Vinarum Historia>> di Andrea Bacci, edita esalta la qualità dei nostri vini, definendoli <<vina valida, synceriora ac multae laudis>>.

Vino dei Re

Il celebre generale piacentino conte Felice Gazzola li fece assaggiare a Carlo III di Spagna che gustandoli con soddisfazione esclamò:<<Sono vini eccellenti! Mai ne bevvi di migliori in vita mia>>.

Invece Filippo V quasi li esigeva dal suo primo ministro, il piacentino cardinale Giulio Alberoni, il quale li faceva giungere in Spagna in speciali fiasche, attraverso le valige diplomatiche in cui erano stipati anche il formaggio grana ed i prelibati salumi piacentini.

Antichi documenti e cronache del tempo dimostrano che nella seconda metà del '600 i vini piacentini erano esportati in Francia.

Vino di pregio

Ma arriviamo al presente che fa pienamente onore ad un così illustre passato.

Un vino rosso piacentino di <<pregio>> nel 1911, ottenne un riconoscimento e un premio speciale all'Esposizione Internazionale di Torino, fra i migliori 18 prodotti nazionali presenti.

Il Ministero dell'Agricoltura, nella stesura del primo elenco di vini <<tipici e di pregio>> nel 1914, elencava a questo importante rango un <<Rosso>> profumato fruttato, di corpo pieno, nobile, prodotto nel piacentino, senza ombra di dubbio il capostipite dei vini rossi piacentini, <<Il Gutturino>>.

Nel 1987 l'Office Internationale de la Vigne et du Vin ha insignito Piacenza dell'ambito titolo di "Città Internazionale della Vite e del Vino", un prestigioso blasone che riconosce l'alta qualità e la nobiltà dei nostri vini.

Informazioni sul prodotto:

La Val Tidone è caratterizzata da diverse unità vocazionali descritte nella ricerca pluridisciplinare per la zonazione viticola caratterizzate da terreni di diversa origine comprendenti suoli fertili caratterizzati da elevata presenza di argilla o suoli argillo-limosi con diverse capacità di trattenere l'acqua e quindi di influire sulla vigoria della vite.

L'indice gradi giorno di Winkler è particolarmente idoneo alla coltivazione della vite in val tidone

in particolare per i vitigni per i vitigni barbera, croatina, malvasia e uve bianche in genere

Legame causale:

La variabilità dei suoli e la micro variabilità climatica di fatto non varia in modo significativo la qualità delle uve e quindi dei vini da esse derivati. La val tidone appare maggiormente vocata alla produzione di vini rossi e nell'esposizione ad est, anche per le uve bianche. La buona nutrizione delle viti derivanti dalla fertilità del suolo si evidenzia nella produzione di vini equilibrati, gradevoli, di pronta beva.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**Vitigni Principali**

<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>"Val Tidone" bianco devono essere ottenuti da uve provenienti da vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: malvasia bianca aromatica e/o Moscato bianco e/o Trebbiano romagnolo per almeno il 70%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 30%.</p> <p>" Val Tidone" rosso devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Bonarda per almeno il 70%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 30%.</p> <p>La indicazione geografica tipica "Val Tidone" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Riesling, Fortana, Marsanne e Muller Thurgau, e' riservata ai vini attenuati, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito</p>	

aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni regione emilia romagna

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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: