Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Vigneti delle Dolomiti (it)
Weinberg Dolomiten (de)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio vini del Trentino
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di tutela
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	23 Segantini 38122 Trento Italia
Telefono:	0039 0461 984536
Fax:	0039 0461 260195
e-mail:	info@vinideltrentino.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Vigneti delle Dolomiti - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 1 agosto 2008
Base giuridica:	DM - 21.7.2009
Base giuridica:	DM 30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Vigneti delle Dolomiti (it) / Weinberg Dolomiten (de)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Vigneti delle Dolomiti bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati; odore: gradevole e fine, talvolta aromatico; sapore: gradevole, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato più o meno intenso; odore: gradevole e delicato; sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati; odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato; sapore: armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 9,0% vol. se ottenuto da uve Moscato giallo; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace ed evanescente; colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati; odore: gradevole e fine, talvolta aromatico; sapore: gradevole, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace ed evanescente; colore: rosato più o meno intenso; odore: gradevole e delicato; sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti" rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace ed evanescente; colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati; odore: vinoso, gradevole, talvolta fruttato; sapore: armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti" bianco passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato fino ad ambrato; odore: gradevole, con note da uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce;

"Vigneti delle Dolomiti" rosato passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate; odore: gradevole, con note di uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce;

"Vigneti delle Dolomiti" rosso passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: gradevole con note di uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Landwein
Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Vigneti delle Dolomiti

Resa massima:
IGT "Vigneti delle Dolomiti" bianco: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri; IGT "Vigneti delle Dolomiti" rosso: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri; IGT "Vigneti delle Dolomiti" rosato: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri; IGT "Vigneti delle Dolomiti" Moscato rosa: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 96 ettolitri; IGT "Vigneti delle Dolomiti" con la menzione di altri vitigni: resa uva/ettaro 19,5 tonnellate; resa vino/ettaro 156 ettolitri.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, comprende l’intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

a. Zona NUTS

ITD33	Belluno
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.
PETIT VERDOT N.
Nosiola
NEGRARA N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein
Kerner
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
Zweigelt
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
Silvaner
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Goldtraminer B
Turca N
Gosen N
Rossara
Viogner B
Tocai Friulano B
Trevisana Nera N
Franconia N
Tempranillo N
Bianchetta Trevigiana B
Casetta N
Portoghese N
Sennen N
Tannat N
Pavana N

c. Altre varietà

Groppello di Revò N
Lagarino B
Maor B
Paolina B
Saint Laurent N
Verdealbara B
Petit Manseng B
Marzemina Grossa N
Glera

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Vigneti delle Dolomiti

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame: La zona geografica delimitata comprende l’intero territorio viticolo ricadente nel

territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI-b definita nell'appendice all'allegato XI ter del Reg. CE 1234/2007.
In tali province ricade l'unità geologica e paesaggistica delle "Dolomiti", alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio universale dell'Umanità.
L'areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.
Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell'Adige, la Valle di Isarco, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.
La geologia del territorio è varia in quanto l'area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell'Adamello, le rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle "Dolomiti".
Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione.
Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).
L'altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.
Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino. A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:
- *area submediterranea*: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;

- *area subcontinentale*: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;
- *area continentale*: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;
- *area alpina*: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l'anno.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite rappresenta nelle province di Trento, Bolzano e Belluno un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti" risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzeno. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

Nelle “Cronache del Sacro Concilio di Trento” scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull’economia locale che l’autore così sintetizza: *<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: “Baccus amat Colles” e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l’abusa a forza di quantità (…) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: “grano per tre mesi e vino per tre anni”>>.*

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all’enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell’Istituto Agrario di S. Michele all’Adige.

Per quanto concerne l’aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l’adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all’esigenza di agevolare l’esecuzioni delle operazioni colturali, sia all’obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all’elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

Informazioni sul prodotto:

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’influenza dell’ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell’ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell’area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

Legame causale:
C) Descrizione dell'interazione casuale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B) Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b). Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati. Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato - 1 elenco vitigni
Descrizione:
DM controlli vini IGP
Descrizione:
Dlgs 61 8 aprile 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:	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it,m.cocino@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

5. LINK A E-BACCHUS

Vigneti delle Dolomiti

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. 43222 del 12 giugno 2015

Decreto 12 giugno 2015 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGT "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", 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 16 marzo 2015.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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 Regolamento (CE) n. 1234/2007, art. 118 *septies*, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Regolamento (CE) n. 479/2008) 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 state trasmesse alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 118 *septies*, par. 5 del Regolamento (CE) n. 1234/2007 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 D.M. 7 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 D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana 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 IGP "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten";

VISTO il D.M. 07.3.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTA la domanda presentata per il tramite della Provincia autonoma di Trento, dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 16 marzo 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 IGT dei vini "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" 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 con nota 67/15 - 25/3/2015, successivamente integrata con nota n.109/15 – 28/5/2015, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad

ottenere, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della domanda di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare, l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGP "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", 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 D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero, le competenti Province autonome di Trento e di Bolzano, e la Regione Veneto 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 IGP "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", 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;

VISTE la note n. 192644 -10/4/2015, n. 223433 -16/4/2015 e n. 174986 – 27/4/2015 con le quali rispettivamente la Provincia autonoma di Trento, la Provincia autonoma di Bolzano e la Regione Veneto hanno espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini IGP "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 16 marzo 2015, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2014/2015 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 D.M. 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 IGT "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 16 marzo 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 D.M. 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 IGP "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", 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 2014/2015 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, con l'inserimento dei codici relativi alle nuove tipologie di vini introdotte nel disciplinare con la modifica di cui al citato provvedimento ministeriale 16 marzo 2015.

Articolo 2

1. Le disposizioni transitorie di cui all'articolo 1 coesistono con le disposizioni del disciplinare di produzione della IGP "Vigneti delle Dolomiti" in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo aggiornato con il D.M. 07.3.2014, richiamati in premessa, che resta comunque in vigore fino all'adozione da parte della Commissione U.E. della decisione sull'eventuale accoglimento della domanda di modifica del disciplinare di cui trattasi.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012).

Roma, 12 giugno 2015

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten"

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione "Revisione" di Word)

Articolo 1
Denominazione

La indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", è riservata ~~ai mosti e~~ ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Base ampelografica

La indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", e riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito,
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello,
- rosati, anche nella tipologie frizzante, spumante e passito.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", bianchi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati "idonei alla coltivazione" o "in osservazione" rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, 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 presente disciplinare, con esclusione del vitigno Moscato giallo.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati "idonei alla coltivazione" o "in osservazione" rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, 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 presente disciplinare, con esclusione del vitigno Moscato rosa.

La indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", con la specificazione di uno dei vitigni di cui ai precedenti commi nonché dei vitigni Moscato giallo e Moscato rosa, con l'esclusione:

- per la provincia di Bolzano, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Veltliner;
- per la provincia di Trento, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier, Negrara, ~~Pavana,~~ Trebbiano toscano;
- ~~per la provincia di Belluno, dei vitigni Bianchetta trevigiana, Pavana,~~

è riservata ai mosti e ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, classificati "idonei alla coltivazione" o "in osservazione" per le corrispondenti province di Bolzano, Trento e Belluno fino ad un massimo del 15%.

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", recanti la menzione "vino passito" o "passito" non è consentito il riferimento al nome del vitigno o dei vitigni dai quali il vino è stato ottenuto.

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, con le esclusioni sopra riportate, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al comma precedente possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", prodotti nella tipologia novello devono essere ottenuti da vitigni a bacca rossa classificati "idonei alla coltivazione" o "in osservazione" per le corrispondenti province, con prevalenza del vitigno Lagrein, per la provincia di Bolzano e dei vitigni Lagrein e Teroldego da soli o congiuntamente per la provincia di Trento.
Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", può essere ottenuto nelle seguenti categorie di prodotto: "vino spumante", "vino spumante di qualità" e "vino spumante di qualità del tipo aromatico".
Il "vino spumante" ed il "vino spumante di qualità" devono essere ottenuti da vini delle seguenti varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.
Il riferimento alle suddette varietà di vite nella designazione e presentazione del prodotto è ammesso:

- nel caso di una sola varietà di vite: quando lo spumante è costituito per almeno l'85% da detta varietà;
- nel caso di due varietà di vite: a condizione che lo spumante derivi al 100% dai due vitigni indicati e che il vitigno che concorre in misura minore sia presente in percentuale superiore al 15%.

Nel caso in cui non sia indicata alcuna varietà lo spumante deve provenire al 100% da una o più delle suddette varietà.
Il "vino spumante di qualità del tipo aromatico" deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della varietà di vite Moscato giallo.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uve per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", bianchi, rossi e rosati a tonnellate 23 ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con la specificazione di vitigno, ad eccezione del vitigno Moscato rosa per il quale la produzione massima consentita è di 12 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto**.**

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.
Inoltre, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lett. b) del Regolamento CE n. 607/2009, le predette operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate nella Regione Veneto e nella limitrofa Regione Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino al competente Organismo di controllo l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione ~~e/o frizzantatura~~ dei vini IGP "Vigneti delle Dolomiti" o "Weinberg Dolomiten" nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

~~È consentito nella misura massima del volume del 15% il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, con mosti e vini di eguale colore ottenuti da uve di vigneti provenienti da altre zone di produzione, in conformità alle norme comunitarie e nazionali.~~

In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche, classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nelle province di Trento, Bolzano e Belluno.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Vigneti delle Dolomiti" bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia "novello";
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" bianco frizzante:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 9,0% vol. se ottenuto da uve Moscato giallo;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" rosato frizzante:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" rosso frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" bianco passito:
colore: giallo dorato fino ad ambrato;
odore: gradevole, con note da uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" rosato passito:
colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;
odore: gradevole, con note di uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" rosso passito:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: gradevole con note di uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Vigneti delle Dolomiti" spumante bianco:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;
odore: gradevole, fine;
sapore: gradevole da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Vigneti delle Dolomiti" spumante rosato:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: gradevole, fine;
sapore: gradevole da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Vigneti delle Dolomiti" spumante del tipo aromatico:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;
odore: aromatico, fine, gradevole;
sapore: gradevole da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vendemmia tardiva e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art. 14, par. 3, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, l'indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame:
La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI-b definita nell'appendice all'allegato XI ter del Reg. CE 1234/2007.
In tali province ricade l'unità geologica e paesaggistica delle "Dolomiti", alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio universale dell'Umanità.
L'areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate

superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.
Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell'Adige, la Valle di Isarco, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.
La geologia del territorio è varia in quanto l'area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell'Adamello, le rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle "Dolomiti".
Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione. Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).
L'altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.
Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino. A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:
- *area submediterranea*: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;
- *area subcontinentale*: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;
- *area continentale*: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;
- *area alpina*: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l'anno.
Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica.
Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:
Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.
La coltivazione della vite rappresenta nelle province di Trento, Bolzano e Belluno un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono

e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti" risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzeno. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.
Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle "Cronache del Sacro Concilio di Trento" scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:
<<*..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni"*>>.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e quelli in osservazione, dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

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

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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 3).