

## **PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «VALLAGARINA»**

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 08.03.1996
Modificato con	DM 03.10.1997	G.U. 242 16.10.1997
Modificato con	DM 26.11.1997	G.U. 284 05.12.1997
Modificato con	DM 25.05.2000	G.U. 128 03.06.2000
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 08.10.2013	G.U. 253 28.10.2013
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con Provvedimento ministeriale 16 marzo 2015, con successivo Provvedimento ministeriale di rettifica del 19 ottobre 2015 e Provvedimento ministeriale 24 maggio 2017 pubblicato sul sito Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e consolidato con la risposta alle osservazioni della Commissione UE (Ref. Ares (2017) – 05/12/2017).

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vini**

La indicazione geografica tipica “Vallagarina” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati per le seguenti tipologie di vini:

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

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografica**

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” bianchi, 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 la provincia di Trento, nella regione Trentino-Alto Adige e per la provincia di Verona, nella regione Veneto, 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 presente disciplinare.

Possono concorrere alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” i prodotti provenienti dai terreni vitati iscritti allo schedario delle denominazioni di origine controllata della provincia di Trento, aventi i requisiti previsti dal presente disciplinare.

La indicazione geografica tipica “Vallagarina” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni rispettivamente:

- per la provincia autonoma di Trento tutte le varietà classificate “idonee alla coltivazione” o “in osservazione” nella provincia medesima, ad esclusione dei vitigni Marzemino e Pinot grigio;

- per la provincia di Verona: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling renano, Riesling italico, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Bianchetta trevigiana, Incrocio Manzoni 6.0.13, Lagrein, Lambrusco a foglia frastagliata, Merlot, Marzemino, Moscato giallo, Müller Thurgau, Negrara, Nosiola, Schiava, gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Teroldego, Trebbiano toscano, Veltliner;

è riservata a 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 vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, classificati "idonei alla coltivazione" o in osservazione per le rispettive province di Trento e di Verona, fino ad un massimo del 15% di cui all'allegato 1 del presente disciplinare

I vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, quest'ultimo limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione ad indicazione geografica tipica "Vallagarina" è consentito a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vallagarina" 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 "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, con esclusione della varietà Pinot grigio, 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, anche designato col nome del vitigno "Moscato giallo", deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della predetta varietà di vite."

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Vallagarina" comprende:

- per la provincia autonoma di Trento, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Avio, Brentonico, Mori, Rovereto, Isera, Trambileno, Terragnolo, Vallarsa, Volano, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Nomi, Calliano, Besenello, Aldeno, Cimone, Garniga;
- per la provincia di Verona, nella regione Veneto il territorio di seguito delimitato: il confine inizia in località San Valentino al limite sud della provincia di Trento e a nord del comune di Brentino-Belluno, corre lungo detto limite in direzione sud fino ad immettersi nel sentiero che costeggia il limite inferiore del bosco e successivamente attraverso i dirupi per quota 297 fino a raggiungere la strada di servizio delle cave di marmo scendendo poi questa fino a località Costasenele a quota 269 inserendosi nella mulattiera che, toccando quota 300 raggiunge all'altezza del cimitero di Belluno Veronese in località S. Andrea, si inserisce sulla strada provinciale per Rivalta, corre per breve tratto lungo la medesima per seguire poi il canale Biffis abbandonandolo successivamente per seguire il limite inferiore del bosco passando a monte della località Cà Nova attraverso quota 238 e correndo a monte dell'abitato di Rivalta lungo il sentiero che si immette sulla strada provinciale a quota 139.

Di qui il confine prosegue lungo quest'ultima toccando quota 123 proseguendo sulla stessa fino in prossimità del rio Bissolo, seguendo questo fino a località Molino, di qui passando a monte dell'abitato di Brentino lungo il limite boschivo a monte della strada comunale della località predetta, si congiunge con il ponte sul canale Biffis in località Casa Cantoniera a quota 137. Segue il canale Biffis fino alla località Preabocco e raggiunge la provinciale a Finilone attraversa la località Corvara, continua sulla stessa sino in prossimità di quota 110 per proseguire poi sulla vecchia provinciale e ritornare sulla nuova in vicinanza del Capitello di Cristo. Da quest'ultimo piega verso monte, attraversa l'autostrada del Brennero, segue per breve tratto il confine comunale fino che si interseca con il tracciato del Biffis in galleria, segue quest'ultimo fino a quota 133 passando poi a monte delle località Tessari e Casetta, raggiungendo poi il paese di Canale raggiungendo quota 208, proseguendo a monte di detta località segue poi la provinciale fino a località Dogana.

In detta località attraversa l'autostrada e l'Adige e prosegue lungo la sponda sinistra del fiume fino a località Chiuse di Ceraino.

Da questo punto piega verso nord, segue la statale n. 12 fino al km 314 a quota 102. Piega quindi verso il centro di Dolcè passando a monte di quest'ultimo raggiungendo il serbatoio dell'acquedotto tocca quota 179 passando a monte di località Cà il Maso tocca quota 209 e 213 prosegue quindi lungo il sentiero a monte della nazionale fino al Km 317 continua lungo quest'ultima fino al Km 319 segue poi l'acquedotto che corre al limite del bosco fino in località C. del Prete, prosegue per quota 202 fino ad arrivare a Cava del Prete scendendo poi per la mulattiera che si immette nella statale al Km 321, prosegue lungo la detta fino al Km 322, dove devia verso monte imboccando il sentiero che passa sopra l'abitato di Peri proseguendo per la mulattiera attraverso il rio Fontane e costeggiando il limite inferiore del bosco tocca quota 206 a monte dell'abitato di Ossenigo. Da detta località prosegue lungo il limite boschivo fino ad immettersi sulla strada statale n. 12 al Km 325 segue la stessa fino ad incontrare il confine della provincia di Trento proseguendo poi per questo, fino ad incontrare il punto di partenza in località San Valentino.

#### **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.

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, nell'ambito aziendale, a:

- per la provincia autonoma di Trento: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con specificazione di vitigno;
- per la provincia di Verona: 23 tonnellate per la tipologia bianco, rosso, rosato ed anche con la specificazione di vitigno.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina”, 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 della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.

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 nell’ambito dell’intero territorio amministrativo delle province di Trento e Verona.

È altresì consentito effettuare la vinificazione, comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, nell’intera 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 dei vini I.G.P. “Vallagarina” nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

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

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 e Verona.

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

Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” 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 “Vallagarina”, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

“Vallagarina” bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: gradevole, talvolta aromatico;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vallagarina” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vallagarina” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, talvolta etereo o fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vallagarina” bianco frizzante:

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

“Vallagarina” rosato frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vallagarina” rosso frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, talvolta fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vallagarina” 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.

“Vallagarina” 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.

“Vallagarina” spumante di qualità del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo:  
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 “Vallagarina” 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 “Vallagarina” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore 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. 38, comma 2, della Legge 12 dicembre 2016 n.238, l’indicazione geografica tipica “Vallagarina” 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.

E’ vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica “Vallagarina” il riferimento alla varietà Pinot Grigio.

## **Articolo 8**

### **Legame con l’ambiente geografico**

*A) Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata comprende il territorio che si snoda, a cavallo delle province di Trento e Verona, lungo il tortuoso corso del fiume Adige, geograficamente e storicamente noto come “Vallagarina” e chiaramente delimitato all’art. 3.

L’area presenta il tipico profilo delle grandi valli glaciali, con versanti ripidi, chiusi da verticali pareti rocciose.

Dal punto di vista climatico la Vallagarina rappresenta un’area di passaggio fra il clima alpino e quello più temperato delle prealpi venete.

Nel periodo estivo la temperatura massima raggiunge valori elevati (superiori ai 30°), mentre in inverno la temperatura scende sotto lo zero; alle quote interessate alla vite la copertura nevosa, seppur frequente, è molto meno duratura rispetto ad aree subito più a nord per via delle temperature diurne più miti. Il clima della Vallagarina è infatti mitigato dall’ “*Ora*” una brezza di valle che ogni giorno dell’anno spira, dal vicino Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Le precipitazioni rilevano il carattere mediterraneo con medie annuali sui 850/1.000 mm di pioggia, concentrata in particolare nel periodo primaverile ed autunnale.

In Vallagarina la coltura della vite occupa terreni posti ad una fascia altimetrica compresa fra i 100 ed i 650/700 m. s.l.m. posti per circa il 40% in fondovalle ed il 60% in media ed alta collina, questi ultimi sovente ubicati sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco.

I terreni pur presentando una matrice comune di origine dolomitica, risultano estremamente diversi per composizione e struttura in relazione alla loro diversa giacitura.

I terreni di fondovalle sono costituiti da sedimenti alluvionali a granulometria prevalentemente limoso-sabbiosa, con una componente elevata di sabbia fine; lo scheletro è in genere assente tranne che in alcune aree alluvionali prossime ai con di deiezione. I suoli sono piuttosto giovani, da profondi a molto profondi, con tessitura prevalentemente da franco a franco-sabbiosa e un contenuto di calcare spesso elevato; il drenaggio interno è generalmente buono.

L’area di collina è costituita da conoidi calcarei, in genere ben dotati di carbonati e ricchi di scheletro.

Rappresentano una interessante eccezione i terreni originatisi dai substrati basaltici affioranti sul versante orografico destro della Vallagarina (fascia di Isera, Mori, Brentonico).

#### 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 ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta in Vallagarina l’attività agricola dominante ed un elemento caratterizzante del paesaggio di fondamentale importanza per la 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.).

La vite ed il vino esistono da sempre in Vallagarina: la valle del campo, dalla voce germanica “*lager*”, anche se è dall’età romana che la vocazione vinaria della Vallagarina si fa più articolata e consistente.

La coltivazione della vite in zona risale alla civiltà paleoveneta o a quella etrusco-retica (VII - V sec. a.C.). Già in epoca romana la posizione di cerniera fra sud e nord Europa favorisce la diffusione dei vini nei mercati di entrambe le direttrici. Una significativa testimonianza è

rappresentata dalla stele funeraria del II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino *P. Tenatius Essimnus* rinvenuta a Passau (D).

Alla caduta dell'impero romano la Vallagarina, corridoio obbligato fra l'Italia e il nord Europa, ha assistito alle invasioni delle tribù germaniche subendo un temporaneo abbandono delle attività agricole, in primis rappresentate dalla coltivazione della vite.

Dall'alto medioevo in poi le notizie e testimonianze sulla coltivazione della vite in Vallagarina ritornano a farsi più ricorrenti e significative. Un notevole impulso a tale attività viene impresso durante l'annessione della Vallagarina alla Repubblica di Venezia (1411) con l'introduzione sul suo territorio del vitigno Marzemino. La viticoltura perse nuovamente la sua preminente importanza con l'avvento e lo sviluppo in Vallagarina della sericoltura (1750 - 1850) quando l'agricoltura si indirizzò verso la coltivazione del gelso per la nutrizione dei bachi da seta. Tuttavia dopo la diffusione delle malattie che colpiscono questa pianta la vite riconquistò l'importanza perduta, sebbene flagellata dall'arrivo di avversità quali l'oidio, la peronospora e la fillossera. Fu con la ricostruzione post-fillosserica e post-bellica che la viticoltura della Vallagarina riconquistò la sua definitiva e riconosciuta importanza nel quadro della produzione vinicola regionale e nazionale.

Da questo periodo abbiamo testimonianza continua dell'uso del nome Vallagarina, sfociato nel 1995 con il riconoscimento dell'indicazione geografica omonima, alla cui produzione oggi concorrono oltre 800 aziende viticole.

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); trattasi sia di vitigni autoctoni, sia internazionali la cui vinificazione avviene in purezza, fatta eccezione per gli uvaggi "bianco", "rosso" e "rosato".
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola trentina semplice, pergola trentina 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'esecuzione 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 della tipologia frizzante, dei vini spumanti (v.s., v.s.q., v.s.q.a.) e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009. La vicinanza all'Istituto Agrario di S. Michele a/A e alla Scuola enologica di Conegliano assicura un costante miglioramento delle pratiche viticole ed enologiche messe in atto nella produzione di uve e vini I.G.T. Vallagarina.

*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.

I vini, benché costituiscano una gamma varietale assai ampia, presentano caratteristiche analitiche ben individuabili e caratteri di tipicità piuttosto netti, legati all'origine geografica del prodotto, che li rendono riconoscibili al consumatore.



*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'interazione di fattori naturali incontrollabili dall'uomo, quali l'ambiente ed il clima, con fattori controllabili dall'uomo, come le tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche.

L'insieme dei fattori naturali determina la qualità intrinseca delle uve, mentre al viticoltore o enologo compete mettere in atto le pratiche agronomiche ed enologiche idonee ad ottenere la massima qualità del prodotto.

La vicinanza ai centri di ricerca e formazione sopra ricordati ha contribuito a formare una rete di viticoltori e di enologi, che hanno saputo interpretare al meglio le potenzialità del territorio, avvalendosi delle conoscenze e delle tecniche viticole ed enologiche più avanzate.

La singolarità dei vini Vallagarina è il frutto dell'influenza esercitata sul prodotto dall'ambiente e dalle attività umane rivolte alla coltura della vite ed alla produzione del vino. In tal senso la notorietà dell'I.G.T. Vallagarina si basa essenzialmente sulle caratteristiche legate all'origine geografica.

## **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 64 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, 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.

## Provincia di Verona

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenère
Chardonnay	Corbina	Cortese
Corvina	Corvinone	Durella
Enantio	Garganega	Grapariol
Manzoni bianco	Marzemina grossa	Merlot
Molinara	Moscato giallo	Muller thurgau
Pinot bianco	Pinot grigio	Pinot nero
Riesling	Riesling italico	Rondinella
Sylvaner verde	Teroldego	Tocai friulano
Trebbiano di soave	Turchetta	Barbera
Bianchetta trevigiana	Casetta	Croatina
Dindarella	Forsellina	Lagrein
Malvasia bianca lunga	Malvasia istriana	Marzemino
Moscato bianco	Negrara	Nosiola
Raboso veronese	Schiava gentile	Schiava grigia
Schiava grossa	Traminer aromatico	Trebbiano toscano
Ancellotta	Goldtraminer	Gosen
Oseleta	Petit verdot	Rebo
Rossignola	Sangiovese	Sauvignon
Sennen	Syrah	Trebbiano giallo
Trebbiano romagnolo	Veltriner	<u>Spigamonti</u>

## Provincia di Trento

Cabernet franc	Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Lagrein	Manzoni bianco	Marzemino
Merlot	Meunier	Moscato giallo
Moscato rosa	Müller Thurgau	Nosiola
Pinot bianco	Pinot grigio	Pinot nero
Rebo	Riesling renano	Sauvignon
Schiava gentile	Schiava grossa	Teroldego
Traminer aromatico	Casetta	Franconia
Goldtraminer	Gosen	Groppello di Revò
Kerner	Lambrusco a foglia frastagliata	Negrara
Pavana	Petit Verdot	Riesling italico
Rossara	Schiava grigia	Sennen
Sylvaner verde	Syrah	Trebbiano toscano
Veltliner	Carmenère	Lagarino
Verdealbara	Paolina	Maor
Saint Laurent	Bronner	Helios
Johanniter	Solaris	Turca