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 Pubblicato 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 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato 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 consolidata con la risposta alle osservazioni della Commissione UE (Ref. Ares (2018) – 4341877).

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 categorie di vini:
- bianchi, nelle categorie "vino", "vino frizzante", "vino spumante", "vino spumante di qualità" e "vino spumante di qualità del tipo aromatico";
- rossi, nelle categorie "vino", "vino frizzante", anche con la menzione tradizionale novello;
- rosati, nelle categorie "vino", "vino frizzante", "vino spumante" e "vino spumante di qualità".

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, Aldeno, Avio, Besenello, Brentonico, Calliano, Cimone, Garniga, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Terragnolo, Trambileno, Vallarsa, Villa Lagarina, Volano;
- 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 Costasenel 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 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 e/o frizzantatura dei vini I.G.T. "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, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: delicato, fine, fruttato, 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, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, delicato, da floreale a fruttato;
sapore: fresco, 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, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: fine, fruttato, talvolta etereo;
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, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: fine, talvolta aromatico;
sapore: armonico, fresco, vivace, 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, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: fresco e armonico, vivace, 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, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: fine, talvolta fruttato;
sapore: armonico, vivace, 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” bianco “vino spumante” e “vino spumante di qualità”, con o senza indicazione di uno o due vitigni:
spuma: fine e persistente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;

odore: caratteristico, fine, con sentore di lievito e talvolta fruttato;
sapore: vivace, armonico, da brut nature 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" rosato "vino spumante" e "vino spumante di qualità", con o senza indicazione di uno o due vitigni:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: caratteristico, fine, con sentore di lievito e talvolta fruttato;
sapore: vivace, armonico, da brut nature 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" bianco "spumante di qualità del tipo aromatico", anche designato con il vitigno Moscato giallo:
spuma: fine e persistente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;
odore: aromatico, fine, caratteristico di Moscato;
sapore: vivace, da brut nature 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, presentano le caratteristiche organolettiche tipiche del/i vitigno/i da cui il vino è stato ottenuto, con particolare riguardo alla caratteristica del colore, fatta eccezione per le uve Pinot nero vinificate in bianco utilizzate nella produzione di vini spumanti e vini spumanti di qualità.

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:

Per tutte le categorie di vini regolamentati (vino, vino frizzante, vino spumante, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico), la zona di produzione 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' "*Òra*" 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 coni 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 storici e 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 modeste 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 colpirono questa pianta la vite riconquistò l'importanza perduta, sebbene flagellata dall'arrivo di avversità quali l'oidio, la peronospora e la filossera. Fu con la ricostruzione post-filosserica 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.
Una positiva influenza sulla viticoltura e sull'attività enologica della Vallagarina è stata sicuramente esercitata dalla vicinanza alle storiche scuole enologiche di San Michele a/A (Trento) e Conegliano Veneto (Treviso) alle quali va il merito di aver contribuito in maniera significativa, sin dalla loro costituzione, alla divulgazione di nuove tecniche e conoscenze sia in campo viticolo che enologico. Determinante è inoltre il contributo degli attori locali (viticoltori ed enologi) nel seguire metodologie produttive improntate alla sostenibilità ambientale ed economica, nonché nell'adottare tecniche e tecnologie produttive innovative.
La millenaria attività legata alla vite e al vino costituisce oggi una delle principali attività economiche della Vallagarina e rappresenta un elemento che si riscontra in svariati ambiti come le tradizioni popolari, la cultura, l'arte e la gastronomia. Dal punto di vista ambientale la vite rappresenta inoltre l'elemento paesaggistico caratterizzante del territorio della Vallagarina ed il presupposto per attività quali l'offerta turistica e l'eno-turismo.
La qualità dei vini e l'insieme di tali fattori correlati hanno contribuito a creare un'immagine dei vini Vallagarina che ha ben presto oltrepassato i confini locali per essere riconosciuta ed apprezzata sia in ambito nazionale che internazionale.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La Vallagarina rappresenta una valle piuttosto ampia con direzione nord-sud, ventilata e ben esposta alla irradiazione solare, nella quale i vigneti occupano le aree di più favorevole esposizione. Sia in piano che in collina la struttura e la composizione dei suoli è tale da favorire il rapido deflusso delle acque meteoriche evitando situazioni di ristagno idrico. Tutta la zona di produzione è interessata all'effetto mitigatore del vicino Lago di Garda che conferisce all'area delle connotazioni mediterranee dove alla vite si alternano l'olivo ed il leccio.
La varietà di giacitura e la quota di esposizione dei terreni offrono un ampio ventaglio di diverse condizioni per la più appropriata ubicazione delle diverse varietà di vite nell'ambiente ad esse più confacente.
Le escursioni termiche determinano inoltre un considerevole accumulo di precursori aromatici ai quali si deve la particolare caratterizzazione organolettica dei vini.
Tali fattori, assieme alle meticolose cure prestate dai viticoltori per coltivare la vite e preservare il territorio, determinano il raggiungimento della qualità finale delle uve e dei relativi vini.
Le uve bianche vengono di norma vendemmiate precocemente per salvaguardare la componente acidica necessaria per assicurare ai vini la caratteristica freschezza e le tipiche note fruttate; le uve destinate alla produzione dei vini rossi sono invece raccolte più tardivamente ricercando quindi una maturazione più completa e complessa che valorizzi la componente alcolica e polifenolica.
I vini bianchi presentano una gamma di colori dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini, sono fruttati all'olfatto e freschi e aciduli al palato; quando provenienti da vitigni aromatici o semi aromatici i vini che riportano al sapore tale caratteristica in misura più o meno evidente e marcata. I vini bianchi provengono principalmente da zone collinari e sono generalmente prodotti di media struttura, ma molto apprezzati per la freschezza, la fragranza ed il loro complessivo equilibrio gustativo. La maggior parte dei vini bianchi è rappresentata da varietà internazionali, ma da lungo tempo coltivate in zona, come lo Chardonnay, il Müller Thurgau ed il Sauvignon a cui si aggiungono alcune varietà autoctone come la Nosiola e il Traminer aromatico.
I vini rossi provengono prevalentemente dai profondi terreni sedimentari del fondovalle. La maggiore mineralità di questi suoli favorisce l'ottenimento di vini piuttosto complessi e strutturati, adatti anche all'invecchiamento eventualmente esaltato da un moderato periodo di conservazione in recipienti di legno. I vini presentano un colore rosso rubino più o meno intenso in relazione alla durata della fermentazione sulle bucce; con l'invecchiamento il colore può evolvere su totalità con riflessi aranciati. Anche fra i vini rossi la componente principale è rappresentata da varietà internazionali quali il Merlot ed i Cabernets alle quali si aggiungono alcune varietà autoctone come la Schiava, il Lagrein e il Teroldego.
I vini rosati rappresentano una quota quantitativamente minoritaria dei vini "Vallagarina" e sono per lo più individuabili in alcune tipologie varietali (Schiava, Merlot) le cui uve vengono vinificate in bianco o tuttalpiù con un breve contatto sulle bucce. I vini rosati presentano un caratteristico colore rosa brillante; all'olfatto presentano delicati profumi che ricordano i frutti di bosco, mentre al palato le sensazioni fruttate sono accompagnate da una spiccata freschezza e bevibilità.
La tipicità dei vini spumanti I.G.T. "Vallagarina" si basa invece sulla disponibilità di una materia prima proveniente da zone viticole in quota dove le uve mantengono, più che altrove, un equilibrato rapporto fra contenuto zuccherino ed una componente acidica, entrambe favorite dall'escursione termica fra il giorno e la notte che risulta via via più accentuata con l'aumentare della quota altimetrica dei vigneti.

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

Il legame causale 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.

Le caratteristiche e le qualità dei vini I.G.T. Vallagarina sono infatti vergate dai fattori umani, con particolare riguardo alla professionalità dei produttori vitivinicoli. La vicinanza ai centri di ricerca e formazione in campo viticolo ed enologico di San Michele a/A (Trento) e Conegliano Veneto (Treviso) 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.
In media la superficie vitata aziendale è modesta e l'orografia del territorio incide sull'elevato numero di ore lavorative/anno (oltre 600) necessarie per coltivare 1 ettaro di vigneto. Buona parte del monte ore è destinato ad operazioni finalizzate ad ottimizzare lo sviluppo della vegetazione e la maturazione delle uve, stimolando la naturale resistenza ai patogeni e riducendo il ricorso ad interventi fitosanitari. In quest'ottica va rimarcato che pressoché tutta la superficie vitata è coltivata seguendo i principi della *difesa integrata* ed in misura sempre maggiore di quella *biologica*.
La conoscenza da parte dei produttori delle caratteristiche dei vari vitigni nei differenti ambiti produttivi permette loro di programmare le operazioni di vendemmia (eseguite ancora manualmente) in maniera tale da individuare il momento ottimale della raccolta in relazione alle caratteristiche desiderate nel vino. Sulla scelta del momento della raccolta e sulla tecnica di vinificazione incidono inoltre variabili riconducibili all'andamento stagionale ed alla sua influenza sulla qualità e le caratteristiche delle uve, tutte variabili che l'esperienza del produttore riesce a gestire adeguatamente.
L'insieme dei fattori naturali determina la qualità intrinseca delle uve, mentre al viticoltore e all'enologo compete mettere in atto le pratiche agronomiche ed enologiche idonee ad ottenere la massima qualità del prodotto finito.
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.
L'interazione fra fattori naturali vitigno-clima-suolo, esperienza maturata da parte degli operatori locali e moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, permettono di produrre vini di qualità, le cui caratteristiche e la cui reputazione sono legate sia al territorio di produzione che al vitigno di provenienza. In tal senso la notorietà dell'I.G.P. Vallagarina si basa essenzialmente sull'origine geografica il cui complesso dei fattori naturali, ambientali e climatici che la contraddistinguono infonde ai vini una buona struttura, un moderato grado alcolico, una particolare freschezza legata ad un sostenuto contenuto acidico ed una non comune freschezza ed intensità dei profumi.

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.

ALLEGATO 1

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	Müller 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	Spigamonti

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