



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0056949 del 07/08/2019

Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Valsusa”.

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. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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 il Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 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;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità –Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP “Valsusa” e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

ESAMINATA la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Piemonte su istanza del Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa, con sede in Bussoleno (TO), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC “Valsusa”, nel rispetto della procedura di cui al citato DM 7 novembre 2012;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche “non minori” ai sensi del Reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 30 maggio 2019;

CONSIDERATO che ai sensi dei richiamati Regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche “non minori” sono da considerare “modifiche ordinarie” e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno 30 giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

ATTESO che, a seguito della pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale n. 150 del 28.06.2019, entro il termine previsto di 30 giorni dalla citata data di pubblicazione non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n.33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n.34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le “modifiche ordinarie” contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Valsusa” e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle “modifiche ordinarie” del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse “modifiche ordinarie” alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019;

VISTA la direttiva direttoriale n. 19899 del 19/03/2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica, in particolare l’articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTA la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 01/08/2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell’azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai 45 giorni, “a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.”;

DECRETA

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini “Valsusa”, così come consolidato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le “modifiche ordinarie” di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 150 del 28 giugno 2019.
2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini Valsusa consolidato con “modifiche ordinarie” di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo “e-Ambrosia” messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell’Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.
3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.
4. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all’articolo 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP “Valsusa” di cui all’articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALSUSA"

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Valsusa" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Valsusa" rosso;
- "Valsusa" Avanà;
- "Valsusa" Becuet;
- "Valsusa" Baratuciat.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. La denominazione di origine controllata "Valsusa" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Avanà, Barbera, Becuet, Dolcetto e Neretta cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli o congiuntamente, per il restante 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

2. La denominazione "Valsusa" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Baratuciat
- Avanà
- Becuet

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la corrispondente composizione ampelografica per almeno 85%, possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte per un massimo del 15%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione di origine controllata "Valsusa", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Torino: Almese, Borgone di Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie,

Chianocco, Chiomonte, Condove, Exilles, Giaglione, Gravere, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Rubiana, San Didero, San Giorio di Susa, Susa, Villarfocchiardo.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave. Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggiati. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.

2. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino di cui all'articolo 1 ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

	Rese t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo nat (% vol)
“Valsusa” rosso	9	9,5
“Valsusa” Avanà	7	9,5
“Valsusa” Becuet	7	9,5
“Valsusa” Baratuciat	7	9,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valsusa” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva / vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Bardonecchia, Cesana torinese, Claviere, Moncenisio, Oulx, Salbertrand, Sauze d'Oulx, Sauze di Cesana, Sestriere, Avigliana, Caselette, Noalesa, Chiusa San Michele, Sant'Ambrogio, Sant'Antonino, Vaie, Venaus, Villar Dora.

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

3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata "Valsusa" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valsusa" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 20,0g/l .

"Valsusa" Avana

colore :rosso rubino poco intenso talvolta con riflessi aranciati;

odore: fruttato ,talvolta con note vegetali;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

"Valsusa" Becuet

colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei;

odore: intenso, fruttato, fine;

sapore: asciutto, armonico, sapido, talvolta moderatamente tannico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

"Valsusa" Baratuciat

colore : giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;

odore: intenso con note floreali e fruttate;

sapore: armonico sapido ,talvolta acidulo, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

2. I vini sottoposti ad eventuale passaggio o conservazione in recipienti di legno possono rilevare

sentori di legno.

Articolo 7 Designazione e presentazione

1. Alle denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore", "riserva", "vecchio" e similari.

2. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1 - Fattori naturali rilevanti per il legame.

I vini con denominazione Valsusa DOC sono prodotti in 19 comuni della provincia di Torino da Almese a Exilles, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa.

La Valle di Susa situata nella parte occidentale del Piemonte ha decorso Est – Ovest, gode di un prezioso microclima al riparo dai venti freddi del Nord, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo (Orrido di Foresto).

Interessa un comprensorio che ha inizio ad Almese e risale lungo la sinistra orografica della Dora Riparia, in parte la destra comuni di Meana di Susa e Gravere, fino a raggiungere i Comuni di Chiomonte ed Exilles.

L'ambiente è particolarmente favorevole alla coltura della vite avendo solo il 20% delle precipitazioni annue in estate. Questa caratteristica unita alla ventosità elevata e al buon soleggiamento creano le condizioni ottimali per permettere la coltivazione della vite oltre gli 850 metri di altezza, condizione unica nel Piemonte, questo ha permesso lo svilupparsi di vitigni autoctoni (Avanà , Becuet, Baratucliat) che hanno potuto adattarsi al meglio al clima locale sviluppando proprie caratteristiche, conferendo al prodotto carattere di tipicità.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura fu il monastero benedettino della Novalesa. In un documento del 739 il fondatore dell'abbazia – Abbone – nominando come erede universale il monastero citò nell'elenco dei beni diverse località con vigneti. Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all'anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Alla fine del XII secolo testimonianze storiche riportano che i vigneti venivano sottratti ai signorotti locali e nessun tipo di tassa ostacolava il commercio del vino. Dello stesso periodo storico sono le prime misure di carattere protezionistico nei confronti del vino come il divieto di introdurre vini da altre zone per poter consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la Francia. Fu proprio la via Franchigena che collegava la Provenza alla Lombardia che aiutò lo sviluppo della coltivazione della vite grazie alle locande e alle taverne poste lungo il percorso che proponevano esclusivamente vino locale. A partire dal XVI secolo la popolazione fu costretta a spostarsi e insediarsi nelle fasce montane in quanto numerose azioni belliche interessarono il fondo della vallata. Questo spostamento portò alla costruzione di muretti di pietra a secco che sostenevano i terrazzamenti su cui la vite era coltivata.

Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione.

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

Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna , vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità.

I vini della DOP Valsusa sono prodotti nelle tipologie rosso e con specificazione dei vitigni .

Il “Valsusa” rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e autoctoni della Val Susa quali Avanà e Becuet e con i quali si producono anche le relative tipologie monvarietali.. Si presentano alla degustazione con un bel colore rosso rubino , profumo vinoso, caratteristico di frutti di bosco e ciliegie selvatiche, esaltati dalla forte escursione termica propria del territorio di produzione dovuta all’ orientamento est ovest che offre un microclima ideale alla coltivazione della vite rappresentato dal versante sinistro orografico (esposizione sud), con picchi precipitativi concentrati nei mesi di maggio e giugno e ottobre novembre, frequenti sono gli episodi di Favonio, vento caldo di caduta dal versante nord delle Alpi dovuto alla compressione delle masse d’aria provenienti. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall’acidità moderata. Nel caso di vini invecchiati può essere presente il sentore di legno.

Il bianco, ottenuto dalle uve Baratuciat, si caratterizza per l’equilibrata acidità che lo rende adatto sia alla vinificazione come fermo che come spumante. Il prodotto finale ha una buona sapidità con tipica profumazione floreale tipica del vitigno e freschezza derivanti dalle notevoli escursioni termiche.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). Per la comunità Chiomontina e Giaglioneese la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità della coltivazione dei vitigni Avanà e Becuet che si sono storicamente adattati al particolare microclima della Val Susa, viticoltura definita eroica per queste zone, dove è quasi impossibile applicare la meccanizzazione sia per la coltivazione sia per la raccolta in quanto i vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabilissime dall’altopiano al terrazzamento.

Una viticoltura legata alla tradizione per motivi geologici e antropici ma che si rinnova costantemente seguendo le innovazioni viticole ed enologiche.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Torino -Via Carlo Alberto, 16 -10123 Torino. La Camera di Commercio di Torino è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ai sensi dell’articolo 64 della Legge 12 dicembre 2016, n.238 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

**DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DISCIPLINARE CONSOLIDATO VINI DOP
“VALSUSA”**

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione:

1.2. Valsusa(it)

1.3. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

1.4. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

1.5. Descrizione dei vini: Categoria Vino (1)

“Valsusa” rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati

odore: fruttato ,talvolta con note vegetali

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Valsusa Avana

colore :rosso rubino poco intenso talvolta con riflessi aranciati;

odore: fruttato ,talvolta con note vegetali;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Valsusa Becuet

colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei;

odore: intenso, fruttato, fine;

sapore: asciutto, armonico, sapido, talvolta moderatamente tannico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Valsusa Baratuciat

colore : giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;

odore: intenso con note floreali e fruttate;

sapore: armonico sapido ,talvolta acidulo, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

1.6. Pratiche di vinificazione

1.6.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

1.6.2. Rese massime:

Valsusa Rosso

9000 chilogrammi di uve per ettaro

Valsusa Avanà

7000 chilogrammi di uve per ettaro

Valsusa Becuet

7000 chilogrammi di uve per ettaro

Valsusa Baratuciat

7000 chilogrammi di uve per ettaro

1.7. Zona geografica delimitata

1.8. La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della Regione Piemonte: Almese, Borgone di Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Condove, Exilles, Giaglione, Gravere, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Rubiana, San Didero, San Giorio di Susa, Susa, Villarfocchiardo.

1.9. Varietà principale/i di uve da vino

Avanà, Barbera, Baratuciat, Becuet, Dolcetto e Neretta cuneese

1.10. Legame con la zona geografica

I vini con denominazione Valsusa DOC sono prodotti in vari comuni della provincia di Torino da Almese a Exilles, che fanno tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa.

La Valle di Susa situata nella parte occidentale del Piemonte ha decorso Est – Ovest, gode di un prezioso microclima al riparo dai venti freddi del Nord, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo (Orrido di Foresto).

Interessa un comprensorio che ha inizio ad Almese e risale lungo la sinistra orografica della Dora Riparia, in parte la destra comuni di Meana di Susa e Gravere, fino a raggiungere i Comuni di Chiomonte ed Exilles. La Valsusa è stata percorsa nei secoli da imponenti ghiacciai (da 135.000 a 10.000 anni or sono) e pertanto il fondovalle e i versanti sono stati intensamente modellati dalla loro azione; di conseguenza i substrati di coltivazione della vite risultano essenzialmente di origine morenica e alluvionale con suoli giovani e parzialmente metamorfosati, tessitura grossolana e con media dotazione

di sostanza organica essenzialmente dipendente dalle tecniche di gestione del suolo che si sono adottate nei corso dei secoli. La coltivazione della vite viene effettuata principalmente adottando tradizionali controspalliere i cui elementi portanti sono essenzialmente costituiti da un orditura in legno sia verticale che orizzontale con una distanza di impianto piuttosto stretta (0.8 – 0.9 x 1.00 – 1.20 m) e una densità di ceppi ettaro ragguardevole (> 9000 ceppi ettaro).

L'ambiente è particolarmente favorevole alla coltura della vite avendo solo il 20% delle precipitazioni annue in estate. Questa caratteristica unita alla ventosità elevata e al buon soleggiamento creano le condizioni ottimali per permettere la coltivazione della vite anche oltre gli 850 metri di altezza, condizione unica nel Piemonte, questo ha permesso lo svilupparsi di vitigni autoctoni (Avanà, Bécuet, Baratuciat) che hanno potuto adattarsi al meglio al clima locale sviluppando proprie caratteristiche, conferendo al prodotto carattere di tipicità. Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura fu il monastero benedettino della Novalesa. In un documento del 739 il fondatore dell'abbazia – Abbone – nominando come erede universale il monastero citò nell'elenco dei beni diverse località con vigneti. Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all'anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Alla fine del XII secolo testimonianze storiche riportano che i vigneti venivano sottratti ai signorotti locali e nessun tipo di tassa ostacolava il commercio del vino. Dello stesso periodo storico sono le prime misure di carattere protezionistico nei confronti del vino come il divieto di introdurre vini da altre zone per poter consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la Francia. Fu proprio la via Franchigena che collegava la Provenza alla Lombardia che aiutò lo sviluppo della coltivazione della vite grazie alle locande e alle taverne poste lungo il percorso che proponevano esclusivamente vino locale. A partire dal XVI secolo la popolazione fu costretta a spostarsi e insediarsi nelle fasce montane in quanto numerose azioni belliche interessarono il fondo della vallata. Questo spostamento portò alla costruzione di muretti di pietra a secco che sostenevano i terrazzamenti su cui la vite era coltivata.

Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione.

Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna, vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità.

I vini della DOP Valsusa sono prodotti nella Categoria Vino (1) nelle tipologie rosso e con specificazione di vitigno sia a bacca rossa che bianca.

Il "Valsusa" rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e autoctoni della Val Susa quali Avanà e Bécuet e con i quali si producono anche le relative tipologie monovarietalì. Si presentano alla degustazione con un bel colore rosso rubino, profumo vinoso, caratteristico di frutti di bosco e ciliegie selvatiche, esaltati dalla forte escursione termica propria del territorio di produzione dovuta all'orientamento est ovest che offre un microclima ideale alla coltivazione della vite rappresentato dal versante sinistro orografico (esposizione sud), con picchi precipitativi concentrati nei mesi di maggio e giugno e ottobre novembre, frequenti sono gli episodi di Favonio, vento caldo di caduta

dal versante nord delle Alpi dovuto alla compressione delle masse d'aria provenienti. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall'acidità moderata. Nel caso di vini invecchiati può essere presente il sentore di legno.

Il bianco, ottenuto dalle uve Baratuciat, si caratterizza per l'equilibrata acidità che lo rende adatto sia alla vinificazione come fermo che come spumante. Il prodotto finale ha una buona sapidità con tipica profumazione floreale tipica del vitigno e freschezza derivanti dalle notevoli escursioni termiche.

Per la comunità Chiomontina e Giaglionesa la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità della coltivazione dei vitigni Avanà e Becuet che si sono storicamente adattati al particolare microclima della Val Susa, viticoltura definita "eroica" per queste zone, dove è quasi impossibile applicare la meccanizzazione sia per la coltivazione sia per la raccolta in quanto i vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabilissime dall'altopiano al terrazzamento. Una viticoltura legata alla tradizione per motivi geologici e antropici ma che si rinnova costantemente seguendo le innovazioni viticole ed enologiche.

1.11. Ulteriori condizioni

ASSENTI