



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
PQA IV

**Prot. n. 46938**

**Decreto 30 settembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini DOP “Valtènesi” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.**

**IL CAPO DIPARTIMENTO**

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – 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 alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Valtènesi”.

VISTA la comunicazione con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1188 relativo alla citata DOP “Valtènesi” (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico E-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio Tutela Vini Garda Classico, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell’art. 118 *vicies*, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007, nonché alla competente Regione, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n. M1.2013.0044237 del 23/09/2013 con la quale il predetto soggetto richiedente, per il tramite della Regione Lombardia, ha presentato a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia, presentato con nota n. M1.2013.0044237 del 23/09/2013, in merito alle modifiche al fascicolo tecnico in questione, così come proposte dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo “E-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all’aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini DOP “Valtènesi”, così come consolidato con il DM 30.11.2011, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell’allegato al presente decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
  - a) nell’ambito del sistema informativo “E-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del

Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

- b) nell'ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, lì 30/09/2013

Il Capo Dipartimento  
F.to prof. Gianluca M. Esposito

## Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP “Valtènesi”

L'articolo 9 del disciplinare di produzione è sostituito per intero dal seguente testo:

### Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

#### A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La Denominazione di Origine Controllata Valtènesi si affaccia sulla sponda occidentale del Lago di Garda. Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km<sup>2</sup>. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline.

Il clima della zona, influenzato dalla presenza del lago, può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, sulla sponda orientale, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda, che si trova sulla sponda meridionale del lago. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente. La costa sud-occidentale del Lago di Garda è caratterizzata da una notevole eterogeneità dei suoli: vi si possono rilevare depositi morenici recenti, antichi, intermedi e zone definite piane intermoreniche. Gli anfiteatri morenici recenti, attribuiti al glaciazione würmiana costituiscono l'apparato glaciale più settentrionale presente nell'area del Garda. Si tratta di un paesaggio composito, costituito dall'alternanza in una successione articolata di forme eterogenee. I cordoni morenici, connotati da una morfologia più o meno aspra ed acclive, sono alternati a piane intermoreniche con superficie debolmente ondulata, talvolta sede di laghi e paludi. Alla eterogeneità del paesaggio corrisponde un'elevata variabilità pedologica, con suoli da poco a moderatamente profondi (soprattutto sui rilievi collinari, a causa dei processi di erosione) sino a molto profondi (aree di accumulo colluviale e piane fluvio-glaciali), a volte pietrosi, con tessitura media o moderatamente grossolana e spesso scheletrici. I depositi morenici antichi si caratterizzano per avere un'elevata maturità, con prevalenza di morfologie collinari a profilo dolce e pendenze relativamente basse anche lungo i cordoni morenici. Questi depositi sono spesso ricoperti da depositi limosi di probabile origine eolica (*loess*), a tratti di origine colluviale, che ha condizionato la successiva pedogenesi. I suoli hanno pertanto un carattere composito, dovuto al succedersi di ripetuti cicli erosivi e pedogenetici dei quali portano le tracce. Essi hanno caratteristiche intermedie di evoluzione morfologica e pedogenetica: le pendenze nell'area morenica sono mediamente superiori a quelle del morenico antico; i suoli presenti evidenziano analogie con le condizioni di pedogenesi delle superfici più antiche, con differenze parziali nella tessitura, che è in prevalenza media o moderatamente grossolana. Le aree intermoreniche sono zone un tempo paludose e quindi spesso ricchissime di sostanza organica, che sono situate generalmente sul fondo delle vallette laterali, ai piedi delle colline o in zone di remoto allagamento nella fascia in antichità a bordo lago, ad oggi talvolta ancora punteggiate da piccole risorgive.

Le caratteristiche di questi suoli consentono uno corretto sviluppo vegeto-produttivo della vite: il

rischio di stress idrico è basso e l'eccesso di rigogliosità della vegetazione, che potrebbe causare problemi di carattere sanitario e qualitativo, è scongiurato.

### Fattori umani rilevanti per il legame

Nel "terroir" della Valtènesi non c'è dubbio sul ruolo della partecipazione tipica del soggetto uomo nel confronto con le numerose variabili a sua disposizione.

La presenza e la colonizzazione antropica, certamente soggetta a varie e ricorrenti condizioni socio economiche, si è ovviamente giovata nel susseguirsi dei tempi delle specifiche caratterizzazioni climatiche, privilegiando la coltivazione dell'olivo e della vite sia pur non trascurando, quella dei cereali, delle proto-oleaginose e delle foraggere oggi destinate soprattutto alla commercializzazione per trasformazione zootecnica, agroalimentare o agroindustriale "no food".

Senza dubbio le coltivazioni erbacee sono state e sono tutt'ora influenzate dalla corrente variabilità di mercato o dalle esigenze primarie della disponibilità alimentare in funzione dei consumi. Tanto le specie arboree che le erbacee, significativamente rappresentate nelle plurime unità aziendali delle molteplici imprese agricole esistenti, raffigurano comunque in quest'area il più emblematico e significativo elemento di variabilità e di caratterizzazione paesaggistico-ambientale e sono intrinsecamente dotate di una primaria valenza scenografica integrata nell'insieme del territorio.

In epoca romana il lago era conosciuto come Benàco, mentre oggi è meglio noto come lago di Garda, toponimo attestato fin dal Medioevo e di origine germanica, derivante da quello dell'omonima cittadina sulla sponda veronese del lago, la quale, insieme a un'altra località celebre del lago, Gardone Riviera, e altre meno conosciute, come Gàrdola, Gardoncino, Gardoni, Guàrdola e Le Garde, testimonia la presenza germanica che va dal VI al VIII secolo, in particolare quella longobarda. Il toponimo Garda, con il quale è chiamato il lago già in alcuni documenti dell' VIII secolo, è l'evoluzione della voce germanica warda, ovvero "luogo di guardia" o "luogo di osservazione".

Il toponimo classico del lago, ovvero Benācus lacus (Benàco), è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori. La traduzione "cornuto" viene anche interpretata in riferimento alla penisola di Sirmione.

Sulle colline moreniche del Lago di Garda, è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino.

Per tanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino.

Non si è a conoscenza né di chi abbia introdotto la vite in questo ambiente né precisamente quando, ma alcune testimonianze riportano che già nel I secolo il vino gardesano era ben noto e si poteva facilmente trovare nei banchetti degli antichi romani con il nome di Vino Retico. Il Retico fu uno dei vini preferiti dell'imperatore Augusto, per lo meno secondo quello che ci riporta Svetonio, e pure Plinio loda le viti e l'uva retica, affermando che era piuttosto in voga a Roma. L'integrazione tra Romani e Cenomani, i quali controllavano la zona gardesana, iniziò probabilmente nel 225 a.C., quando vi fu un trattato di alleanza tra Cenomani, Veneti e Romani, anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Nel susseguirsi dei secoli la Valtènesi seguì le vicende politiche delle località limitrofe passando sotto il controllo prima degli Scaligeri, poi dei Visconti, successivamente dominata dalla Repubblica di Venezia ed infine con Brescia nel Regno d'Italia. La vite rimase sempre una coltura diffusa, anche se non sempre a livelli produttivi rilevanti.

Nella seconda metà dell'Ottocento si registrò la comparsa di flagelli come l'oidio nel 1852 e la peronospora nel 1883 che persuasero i produttori minori a percorrere l'alternativa associativa.

Dal secondo dopoguerra la vitivinicoltura gardesana, che fino ad allora aveva rivestito un ruolo di

rilevanza limitatamente a quell'area, iniziò un lungo processo di rilancio e miglioramento tecnico e qualitativo.

Nell'ambito delle proposte di riqualificazione dei vigneti, trovarono degna collocazione alcuni convegni volti all'introduzione di nuovi metodi d'approccio ai problemi del settore, perorati nel seminario dell'Accademia italiana della vite del 1953.

Il 1959 fu l'anno della svolta per l'enologia del Garda occidentale: il primo Convegno sui vini bresciani, organizzato nell'ambito dell'Esposizione Industriale Bresciana, pose l'attenzione sul prodotto di cantina, minimizzato sino ad allora dalla centralità produttiva riconosciuta al vigneto.

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

La Doc Valtènesi, nelle sue due espressioni, rosso e chiaretto, dal punto di vista analitico ed organolettico presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in entrambe le tipologie. All'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno Gropello, vitigno che trova la sua patria elettiva nella Valtènesi, varietà molto particolare non tanto per la sua dotazione polifenolica ma perché conferisce a entrambe le tipologie una gradevole e caratteristica nota aromatica decisamente territoriale.

Oltre alla varietà anche, la componente ambientale e microclimatica del Lago di Garda dona ai vini Valtènesi singolari caratteristiche che trovano ampia espressione nel quadro analitico ed organolettico di entrambe le tipologie.

Il Valtènesi, ottenuto con le tradizionali tecniche di vinificazione in rosso, è caratterizzato da descrittori olfattivi e gustativi derivanti dalla tipicità dei vitigni impiegati, un rosso dal colore delicato, con note olfattive fruttate e speziate, adatto ad un consumo nel medio periodo, anche se sono presenti varianti enologiche che propongono il vino anche in affinamento in legno di breve durata. Il Valtènesi chiaretto, ottenuto da un breve contatto del mosto con il pigiato che consente l'estrazione delle sostanze coloranti, generalmente in maniera molto leggera, è un vino unico nelle sue piacevolissime caratteristiche che lo rendono un prodotto decisamente esclusivo del territorio. Un vino dal colore rosato "petalo di rosa", con un olfatto particolarmente floreale e fruttato, composto da una giusta acidità che determina sensazioni gustative di freschezza, sapidità e di buona struttura.

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

La componente della specifica matrice ambientale, quindi del terreno, del clima e delle dotazioni idriche naturali o artificiali, della Valtènesi ha sempre giocato, un ruolo di fondamentale importanza, diffondendo e perpetuando nei secoli la coltivazione della vite. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite. Il clima, l'originaria matrice geologica dei suoli morenici e l'intervento della componente antropica hanno portato alla diffusione di colture erbacee e legnose diverse e principalmente della vite, sostanzialmente scelta in relazione ad una iniziale economia di consumo, ma successivamente legata in tutto o in parte anche ad una più vasta destinazione di mercato conquistata grazie all'alta qualità delle uve coltivate in zona e alla capacità dei produttori locali.

La vocazionalità della zona deve le sue caratteristiche peculiari proprio alle caratteristiche intrinseche del territorio di produzione incastonato nel contesto di una collocazione padano-alpina, ma con connotazioni nettamente distinte assai più mitigate e tali da potersi definire sub

mediterranee, a causa dell'influenza della cospicua massa d'acqua accumulata nel bacino lacustre del Garda, pari ad un volume di circa 49 km cubi.

Poche zone dell'area prealpina morenica e lacustre esprimono connotazioni così caratteristiche del rapporto fra suolo, ambiente e vegetazione come quella della Valtènesi, epicentro della Riviera occidentale del Garda. Qui l'evoluzione e la casualità degli eventi geomorfologici hanno determinato una spiccata e differenziata caratterizzazione assolutamente originale, celebrata da scrittori, poeti e pittori nell'esaltazione lirica degli scenari paesaggistici, ma certamente assecondata e condizionata nel fluire del tempo, da un molteplice e imponente intervento antropico.

La Valtènesi, questa area gardesana limitrofa al più grande Lago d'Italia dalla storica vocazione vitivinicola, rappresenta il fulcro produttivo, e la qualità dei vini prodotti come Doc e racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: tradizione, qualità, passione per la terra.