



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

Prot. 0032960 del 26/04/2017 (pubblicata sulla G.U.R.I. n. 106 del 09/05/2017).

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Sforzato di Valtellina” o “Sfurzat di Valtellina”.**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010, tuttora vigente ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016;

VISTO il vigente disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Sforzato di Valtellina” o “Sfurzat di Valtellina”, da ultimo modificato con DM 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP;

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio di Tutela Vini di Valtellina intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Sforzato di Valtellina” o “Sfurzat di Valtellina” nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 10 marzo 2017, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Sforzato di Valtellina” o “Sfurzat di Valtellina”;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Sforzato di Valtellina” o “Sfurzat di Valtellina”;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell'imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQAI IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata:

saq4@pec.politicheagricole.gov.it – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della predetta proposta.

**IL DIRIGENTE**  
**Luigi Polizzi**  
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “SFORZATO DI VALTELLINA” O “SFURZAT DI VALTELLINA”.**

**Articolo 1**

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", anche con l'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere ottenuto esclusivamente da uve preventivamente appassite provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca, minimo 90%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10%.

**Articolo 3**

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" comprende: in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi; in territorio del comune di Piateda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda;

in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

**Articolo 4**

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiore a 3500 per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva da destinare all'appassimento, per l'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi per ettaro.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol; le medesime uve al momento della vinificazione, dopo l'appassimento, devono potere assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento, di affinamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 per salvaguardare la qualità, la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Tuttavia, conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3, lettera c) della Legge 238/2016. Le sole operazioni di invecchiamento, affinamento e di imbottigliamento potranno essere autorizzate dal Ministero dalle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Lombardia per l'intero territorio amministrativo dalla provincia di Sondrio e della Valle di Poschiavo in territorio elvetico, a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore dei disciplinari di produzione approvati con D.M. 26/6/1998 e D.M. 19/3/2003.

La detenzione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere preventivamente segnalato all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per il territorio.

La pigiatura e la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", sia in periodo vendemmia che dopo tale periodo, deve essere preventivamente segnalata all'organismo di cui sopra.

Le uve in appassimento atte ad ottenere il vino a DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono essere vinificate a partire dal 1 dicembre. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario, la Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento e della concentrazione, anche parziale (anche se trattasi di concentrazione parziale a freddo e/o osmosi inversa).

La resa massima dell'uva fresca in vino finito (variabile condizionata dallo stato di appassimento dell'uva medesima), non potrà essere superiore a 40 hl/ha per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina".

Qualora superi detto limite, ma non 44 hl/ha, l'eccedenza ha diritto alla denominazione di origine controllata "Valtellina rosso" o "rosso di Valtellina" (pari ad un massimo di 4 hl/ha).

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di venti mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento e di affinamento sopra riportato decorre dal 1 aprile dell'anno successivo alla raccolta.

### **Articolo 6**

#### Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" all'atto della sua immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con eventuali riflessi granato;

odore: intenso con sentori di frutti maturi, ampio;

sapore: grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;

acidità totale minima: 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l;

### **Articolo 7**

#### Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

### **Articolo 8**

#### Confezionamento

Sulle bottiglie contenenti il vino oggetto del presente disciplinare di produzione deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino predetto devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta", di vetro scuro e chiuse con tappo raso bocca, ma comunque di capacità consentita dalle vigenti leggi, non inferiore a 0,375 e non superiore a 5 litri.

È vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da compromettere il prestigio del vino.

Il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", anche se imbottigliato nel territorio della Val Poschiavo, dovrà sempre riportare in etichetta la denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" nella sola lingua italiana.

### **Articolo 9**

#### Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobiche, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- 5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i +35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). È molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Sforzato di Valtellina.

Lo Sforzato era, ed è ancora oggi, il risultato della vinificazione di uve lungamente appassite in solaio sino a perdere, per disidratazione naturale, circa il 30% del volume dell'acqua contenuta. Si procede alla raccolta in epoca di vendemmia con attenta cernita e molta cautela: il grappolo deve presentarsi maturo (con circa 18%-20% di zuccheri), assolutamente sano, con acini ben divisi. Successivamente i grappoli vengono posti a riposo, dalla raccolta sino alla fine di gennaio o, in qualche annata, anche fino a febbraio/marzo, al freddo invernale, ad appassire e a concentrare i propri succhi fino al raggiungimento del 26% - 27% di concentrazione zuccherina.

La scelta del posizionamento dei grappoli durante l'appassimento è legata alle abitudini ma anche alla capacità ricettiva dei locali e alla loro struttura. In epoche passate, in presenza di sufficienti spazi, si ricorreva a stuoie o strati di paglia collocati a terra in appositi stanzoni, per lo più il solaio della casa. Oggi, i sistemi più utilizzati consistono nel collocare l'uva su graticci di canne sovrapponibili o in piccoli plateaux in locali asciutti e ben ventilati.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitanti della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romanica e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

È soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappsaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m<sup>2</sup> di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata.
- *Le forme di allevamento*, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli.

#### 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 dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin

dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia, il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

### **Articolo 10**

#### Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

Telefono: +39 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.