

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 14 settembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler». (23A05256)

(GU n.224 del 25-9-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

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, cosi' come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

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 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 nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' 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 nonche' 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 nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella 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 decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 marzo 1975, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 23 luglio 1975, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 27 novembre 2018, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' -Vini DOP e IGP e nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2008, con il quale e' stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Provincia autonoma di Trento, su istanza del Consorzio Vini del Trentino con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonche' dell'analogo preesistente

decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, e' stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

e' stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

e' stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Trento;

e' stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Bolzano;

e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione dell'11 maggio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione e' stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 142 del 20 giugno 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, 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 «Valdadige» o «Etschtaler» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 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 UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 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;

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 27 novembre 2018, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 142 del 20 giugno 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valdadige» o «Etschtaler», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 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 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valdadige» o «Etschtaler»

Art. 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler», e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: Bianco, Rosso, Rosato, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Schiava e Frizzante.

Art. 2.
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Valdadige» e' riservata al vino bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Muller Thurgau e Chardonnay, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20%;

Trebbiano toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega, da soli o congiuntamente, per la differenza.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» e' riservata al vino rosso o rosato ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) e/o Schiave (sottovarieta' e sinonimi), minimo 50%;

Merlot, Pinot nero, Lagrein, Teroldego, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza.

La denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione di vitigno Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio e' riservata al vino ottenuto dal corrispondente vitigno per almeno l'85%.

Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione di vitigno «Schiava» e' riservata al vino ottenuto dalle uve del corrispondente vitigno, nella varieta' Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia, da sole o congiuntamente, per almeno l'85%. Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere prodotte nell'intero territorio dei comuni appresso indicati:

Provincia di Trento:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle limitatamente all'ex comune amministrativo di Faver, Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra, Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Rovere' della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi limitatamente agli ex comuni amministrativi di Padergnone e Vezzano, Villalagarina, Volano.

Provincia di Bolzano:

Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena.

Provincia di Verona:

Brentino Belluno, Dolce', Rivoli Veronese.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

Sono ammesse le forme di allevamento a pergolella trentina e le forme a spalliera.

E' esclusa ogni pratica di forzatura ed e' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varieta' di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

=====

| Vitigni | prod/max uva ton/ha | titolo alcolometrico volumico naturale minimo |
|--------------|------------------------|--------------------------------------------------|
| Bianco | 15 | 9,5 |
| Rosso | 15 | 10 |
| Rosato | 15 | 9,5 |
| Pinot bianco | 15 | 9,5 |
| Pinot grigio | 15 | 9,5 |
| Chardonnay | 15 | 9,5 |
| Schiava | 15 | 9,5 |

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il limiti resa uva/vino di cui trattasi.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della Provincia di Verona e delle Province autonome di Trento e Bolzano.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.

La zona di elaborazione dei vini frizzanti comprende la Regione Veneto e le Province autonome di Trento e Bolzano.

È consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere conservati in recipienti di legno.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore

al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valdadige» bianco:

colore: paglierino;

profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;

sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Valdadige» rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole, delicato;

sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot bianco:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, fresco, sapido;

zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot grigio:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, pieno;

zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Valdadige» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Valdadige» Schiava:
colore: da granato a rubino;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Valdadige» Chardonnay e Pinot bianco frizzante:
spuma: sottile, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e attributi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

E' 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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore, quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Valdadige» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo e' consentita, alle condizioni previste dalla legge. La menzione delle sottozone e dei toponimi di vigna vanno riportati in etichetta sopra la denominazione di origine, senza soluzioni di continuita', con i caratteri di stampa di dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione medesima.

Art. 8. Confezionamento

I contenitori dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalla vigente normativa, compresi i tappi di materiale inerte.

I medesimi possono essere della capacita' nominale massima di 60 litri; per i contenitori in vetro non sono previsti vincoli colorimetrici.

Per la tappatura dei contenitori dei vini frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Art. 9. Legame con l'ambiente geografico

a) Specificita' della zona geografica

Fattori naturali

La zona della D.O.C. «Valdadige» si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitiche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda.

Il clima in cui crescono le viti del «Valdadige» e' complessivamente temperato - mite.

La piovosita' non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli del «Valdadige» sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da sabbie porfidiche e granitiche depositate dal fiume Adige.

I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.

Il clima della zona e' tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

Fattori umani e storici

La Valdadige e' una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord Europa, continuamente percorsa da eserciti, spesso teatro di battaglia per il controllo della «Chiusa di Ceraino», luogo di facile difesa da eventuali invasori.

E' un territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica affonda le radici nell'epoca romana e trova riscontri nelle documentazioni che si alternano col passare dei secoli.

La Valdadige e' stata un punto di collegamento e di sviluppo economico molto importante nella storia sin dall'epoca romana. Le successive invasioni barbariche costrinsero gli abitanti a rifugiarsi in zone ad alta quota, dove si dedicarono alla pastorizia e allo sfruttamento del bosco. Nel Medioevo monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi, che resero fiorente questa zona molto ricca di coltivazioni, fra cui primeggiavano proprio i vigneti.

La viticoltura e' documentata fin dal 1253 con lo «Statuto di Peri», che minacciava sanzioni per chi avesse danneggiato «La Vinea» (vite).

Nel 1406, durante la dominazione della Repubblica di Venezia, alcuni editti prescrivono «la coltivazione ordinata delle viti».

Ritrovamenti archeologici di origine romanica in localita' «Servasa» a Brentino portano alla luce contenitori in pietra probabilmente usati per la lavorazione dell'uva.

Area viticola da sempre, quindi, ha visto una decisa ricerca di qualificazione a partire dagli anni '50 con la specializzazione dei vigneti: in pochi anni si ebbe l'iscrizione nell'elenco CEE dei vini di qualita' (1973) e il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Valdadige» con la tipologia Bianco e Rosso nel 1975.

La Valdadige e' sempre stata, una via di comunicazione fondamentale per il nord e centro Europa.

Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la valle e durante la storia, la Valdadige, infatti, ha visto transitare numerosi eserciti.

Sono in tutto otto forti eretti tra il 1848 e la fine del secolo da austriaci e italiani. Fortificazioni erette a presidio della valle che sono divenuti parte integrante e caratterizzante della valle.

b) Specificita' del prodotto

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso «Valdadige» di ottimo gusto e struttura: l'Enantio conferisce la stabilita' e la struttura del colore e il profumo caratteristico mentre la morbidezza e il bouquet piu' complesso vengono conferite da Merlot e Teroldego e la sapidita' dalla Schiava.

Il «Valdadige» Rosso presenta un colore rosso rubino giustamente carico con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole e caratteristico, di buona struttura, armonico, persistente.

Il vino «Valdadige» Schiava e' ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era «schiava». Ottenuta dai vitigni

autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il «Valdadige» Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) e' un uvaggio di piu' vitigni.

La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticita' del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il «Valdadige» Chardonnay, il cui vitigno omonimo e' stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.

Al naso si dimostra fine, con note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidita'.

Il «Valdadige» Pinot Grigio, e' uno dei vitigni di qualita' piu' importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le peculiarita' del terreno influiscono sulla produzione del vino «Valdadige», caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che si traducono in note di fruttato (frutti di bosco) - speziato per i vini Rosso e Schiava.

Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonche' lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

I terreni con piu' alto contenuto in sabbia sono riservati ai vini bianchi il cui suolo dona sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

Il clima temperato mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia permette di avere delle uve rosse con un elevato contenuto di polifenoli e le uve bianche che mantengono un elevato bouquet di profumi.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di commercio industria artigianato agricoltura di Trento - Via Calepina 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

Contatti: tel. 0461 887111, fax 0461 887200 - e-mail: agricoltura@tn.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Trento e' Autorita' pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, 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 art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato B

Documento unico

Denominazione/denominazioni: Valdadige - Etschtaler.

Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino;
8. Vino frizzante.

Descrizione dei vini:

1. Valdadige bianco.

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;
sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | | |
| Acidita' totale minima | | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro) | | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | | |

2. Valdadige rosso

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole;

sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00.

Estratto non riduttore minimo (g/l):19,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | | |
|---------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | | |
| Acidita' totale minima | | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro) | | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--|
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |
|------------------------------------------------------------------------|--|

3. Valdadige rosato

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa piu' o meno intenso;

profumo: vinoso, gradevole, delicato;

sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidita' totale minima | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

4. Valdadige Pinot bianco

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, fresco, sapido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidita' totale minima | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

5. Valdadige Pinot grigio

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: armonico, pieno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|-----------------------------------------------------|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| | 4,5 in grammi per |
| | litro espresso in |
| Acidita' totale minima | acido tartarico |
| | |
| Acidita' volatile massima (in | |
| milliequivalenti per litro) | |
| | |
| Tenore massimo di anidride | |
| solforosa totale (in milligrammi | |
| per litro) | |
| | |

6. Valdadige Chardonnay

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: fresco, sapido, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| | |
| Titolo alcolometrico totale | |
| massimo (in % vol) | |
| | |
| Titolo alcolometrico effettivo | |
| minimo (in % vol) | |
| | |
| | 4,5 in grammi per |
| | litro espresso in |
| Acidita' totale minima | acido tartarico |
| | |
| Acidita' volatile massima (in | |
| milliequivalenti per litro) | |
| | |
| Tenore massimo di anidride | |
| solforosa totale (in milligrammi | |
| per litro) | |
| | |

7. Valdadige Chardonnay e Pinot bianco frizzante

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche:

spuma: sottile, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco o amabile.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 14,0

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | | |
| Acidita' totale minima | 5,5 | |
| Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro) | | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | | |

8. Valdadige Schiava

Breve descrizione testuale

Caratteristiche organolettiche: colore: da granato a rubino;
profumo: vinoso, gradevole; sapore:
morbido, moderatamente acido, talvolta amabile. titolo
alcolometrico volumico totale;
minimo: 10,50.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,0.

Eventuali parametri analitici non riportati nella tabella seguente rispettano i limiti stabiliti dalla legislazione nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidita' totale minima | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

Pratiche di vinificazione

1 Pratiche enologiche specifiche

1. Valdadige / Etschtaler

Pratica enologica specifica

Sono consentite le varie tecniche di arricchimento previste dalla normativa comunitaria.

I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.

2 Rese massime

1. Valdadige bianco: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
2. Valdadige rosso: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
3. Valdadige rosato: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
4. Valdadige Pinot bianco: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
5. Valdadige Pinot grigio: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
6. Valdadige Chardonnay: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.
7. Valdadige Schiava: 15000 chilogrammi di uve per ettaro.

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC Valdadige comprende i seguenti comuni:

Provincia di Trento:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle limitatamente all'ex comune amministrativo di Faver, Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del

Garda, Rovere' della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi limitatamente agli ex comuni amministrativi di Padergnone e Vezzano, Villalagarina, Volano.

Provincia di Bolzano:

Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena.

Provincia di Verona:

Brentino Belluno, Dolce', Rivoli Veronese.

Varieta' di uve da vino

Cabernet franc N. - Cabernet
Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Chardonnay B.
Garganega B.
Lagrein N.
Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.
Merlot N.
Müller thurgau B.
Nosiola B.
Pinot bianco B. - Pinot blanc
Pinot grigio - Pinot gris
Pinot nero N. - Pinot
Riesling italico B. - Riesling
Sauvignon B.
Schiava gentile N. - Schiava
Schiava grigia N. - Schiava
Schiava grossa N. - Schiava
Teroldego N.
Trebiano toscano B. - Trebbiano

Descrizione del legame/dei legami

3 DOP «Valdadige» o «Etschtaler» - categoria vino (1) e categoria vino frizzante (8)

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona della DOP «Valdadige» si estende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige colmato dalle sabbie porfidiche e granitiche, scese dalle alte catene montuose che costeggiano il lago di Garda, che ne caratterizzano i suoli insieme alle formazioni calcareo-dolomitiche. I terreni declivi ad elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando

i ristagni; tali suoli, ricchi di sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.

Il clima della zona e' tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno; la piovosità, maggiore durante i mesi invernali, ha una media annua che oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La Valdadige e' una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord europa, punto di collegamento e di sviluppo economico, territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica risale all'epoca romana. In epoca medievale, monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi rendendo questa zona molto ricca di coltivazioni, e, prevalentemente di vigneti. Numerosi sono i documenti ed i ritrovamenti archeologici che testimoniano la coltivazione e la lavorazione dell'uva da vino.

L'intervento umano, rivolto alla costante specializzazione dei vigneti, ha qualificato l'area viticola della Valdadige caratterizzata dall'armonioso susseguirsi di vigneti e fortificazioni erette a presidio della valle del fiume Adige.

Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima temperato, mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia, permette di ottenere uve con un elevato contenuto di polifenoli che mantengono un'elevata ricchezza di profumi.

I terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud ed a medie altitudini, influiscono sulla produzione dei vini della denominazione «Valdadige», caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che presentano note fruttate, prevalentemente di frutti di bosco, e speziate in particolare per i vini Rosso, Enantio, e Schiava. Queste peculiarità sono dovute alla composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidi e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, cio' determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonche' lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie, mentre i terreni con piu' alto contenuto in sabbia, conferiscono ai vini bianchi sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

4 DOP «Valdadige» - categoria vino (1)

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso «Valdadige» di ottimo gusto, in particolare l'Enantio conferisce la stabilita' e la struttura del colore rosso rubino con riflessi violacei, la gradevolezza e la complessita' dell'odore cosi' come la morbidezza del sapore vengono conferite da Merlot e Teroldego, mentre la

caratteristica della sapidita' viene conferita dalla Schiava.

Il vino «Valdadige» Schiava e' ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era «schiava». Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il «Valdadige» Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) e' un uvaggio di piu' vitigni. La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticita' del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il «Valdadige» Chardonnay, il cui vitigno omonimo e' stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani.

Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui odore spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza delle note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidita'.

Il Valdadige Pinot Grigio, e' uno dei vitigni di qualita' piu' importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

5 DOP «Valdadige» - categoria vino frizzante (8)

Il vino Frizzante della DOP «Valdadige» e' ottenuto dalle uve Chardonnay e Pinot bianco che conferiscono anche a questa categoria di vini i loro profumi gradevolmente fruttati. I prodotti si presentano con una spuma sottile e persistente ed un colore giallo paglierino, mentre il sapore che puo' essere secco o amabile rende piacevole e versatile il consumo di questo prodotto frizzante.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Deroghe zona di vinificazione.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: e' consentito effettuare le operazioni di vinificazione entro l'intero territorio della Provincia di Verona e delle Province autonome di Trento e Bolzano.