

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“VALTÈNESI”**

Approvato con	DM 14.07.2011	G.U. 181 - 05.08.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

1.La denominazione di origine controllata “Valtènesi” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Valtènesi”
- “Valtènesi” chiaretto.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1.I vini a denominazione di origine “Valtènesi” nelle tipologie rosso e chiaretto devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da un minimo del 50% da vitigni Gropello (nei tipi “Gentile” e/o “Mocasina”).

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare e con l'esclusione dei vitigni a bacca rossa di cui all'allegato 4 del DM 23/12/2009 (Allegato 2) che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Valtènesi», comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del lago di Garda: Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S.Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole.

Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso. Tale linea prosegue poi seguendo il confine amministrativo tra Lonato e Calvagese; devia poi verso sud e segue il confine amministrativo prima tra Lonato e Bedizzole, poi tra Lonato e Calcinato fino ad incontrare l'autostrada “Serenissima”. Il confine prosegue quindi lungo l'autostrada in direzione est fino all'altezza del sottopassaggio che congiunge via Arcangelo da Lonato con via Prè; a questo punto la linea segue la via Prè in direzione sud, poi segue la via san Polo la quale piegando prima verso ovest, poi verso sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all'abitato di Esenta; la linea prosegue ancora in direzione sud seguendo la via Staffolo fino all'incrocio con la via Slossaroli; segue ora

detta via in direzione est, si allinea quindi a nordest lungo la via Fornaci dei Gorghi e prosegue quindi in direzione nord lungo la provinciale del Benaco fin oltre le arcate del viadotto ferroviario nell'abitato di Desenzano ove, piegando prima ad est e poi a nord, arriva al lago in località Desenzanino. Il confine segue poi la riva del lago in direzione nordovest fino a congiungersi al punto di partenza.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Valtènesi" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e dei vigneti esistenti e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti situati in terreni con giacitura pede-collinare e collinare di buona esposizione.

I sesti d'impianto e i sistemi di potatura (corti e medi) devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

La forma di allevamento dei nuovi impianti dovrà essere la spalliera; è però consentita l'iscrizione allo schedario viticolo di vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare strutturati con forme di allevamento diverse, purché non espanse.

Per i vigneti di nuovo impianto o reimpianto, la densità di piante non può essere inferiore a 4400 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto; per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare, sarà sufficiente una densità di piante non inferiore a 3200 ceppi per ettaro, calcolata sul sesto di impianto.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:

- 1° anno di impianto meglio identificato con la prima foglia: produzione zero;
- 2° anno di impianto meglio identificato con la seconda foglia: produzione zero;
- 3° anno di impianto meglio identificato con la terza foglia: vigneto a pieno regime produttivo;

- 1° anno dal sovrainnesto: produzione zero;
- 2° anno dal sovrainnesto: vigneto a pieno regime produttivo.

Per i vigneti a pieno regime produttivo, la resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Valtènesi" non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Lombardia, con proprio decreto, anche su istanza del consorzio di tutela riconosciuto e delegato, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Valtènesi" al momento della raccolta, nel loro insieme devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, eventuale appassimento, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3; tuttavia, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche entro l'ambito dei seguenti comuni :

Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo, Sirmione.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3).

Per i vini a denominazione di origine "Valtènesi", la resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 68%.

Qualora superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Per la produzione del vino "Valtènesi" nella tipologia chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle bucce.

Per i vini a denominazione di origine "Valtènesi" è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

Per i vini a denominazione d'origine "Valtènesi" l'immissione al consumo potrà avvenire esclusivamente a partire dal 1 Settembre successivo alla vendemmia per la tipologia "rosso", e dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia "chiaretto".

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Valtènesi» all' atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- "Valtènesi" tipologia rosso
- colore: rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;
 - odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;
 - sapore: sapido, fine, equilibrato , caratteristico ;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 - acidità totale minima: 4,50 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

“Valtènesi” chiacreto

- colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi rubino o lievemente aranciati;
- odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido, fine, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7 Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” è obbligatorio riportare l’annata di produzione .

Per la designazione del vino a denominazione di origine controllata “Valtènesi” tipologia rosso non è ammesso riportare l’indicazione “rosso”.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” può essere utilizzata la menzione “vigna”, a condizione che sia seguita dal relativo toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’apposito schedario viticolo, che la vinificazione e la conservazione del vino avvenga in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

E’ inoltre consentito, l’uso delle indicazioni geografiche aggiuntive di cui all’ allegato elenco positivo.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Valtènesi” devono essere immessi al consumo in bottiglie di forma tradizionale, in vetro, aventi capacità previste dalla legge, non superiore a litri 9, con chiusura idonea alla conservazione ed all’affinamento del vino contenuto, con l’esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

I confini naturali della Valtenesi e a maggior ragione quelli vocazionali, non sempre tengono conto di quelli amministrativi che talora si estendono o si restringono in zone atipiche o marginali. Partendo da occidente e dal rilievo esterno più elevato della sponda sinistra del Chiese, grosso modo ci si spinge a Nord in territorio di Salò e a Sud di Lonato avendo a est il lago di Garda.

Le rocce, prevalentemente sedimentarie, hanno costruito nei millenni la copertura esterna, dalla fascia formatasi in origine, in manti più o meno profondi depositatisi nel Mesozoico e nel

Cenozoico sui fondi marini. Le ultime due glaciazioni con le loro fasi alterne hanno poi modellato con le disposizioni moreniche quelle ondulazioni emergenti in colline dolci, raccordate in convalle poco profonde e degradanti a lago in successione di limitate pianure morfologicamente aggraziate e sommamente armonizzate nella pluralità della loro variegazione paesaggistica vegetale, naturale o artificialmente indotta.

La successione delle cerchie moreniche evidenzia in forme mirabilmente accattivanti, rilievi tondeggianti, fresche vallecole, brevi distese lievemente ondulate e verdeggianti e sommità degradanti spesso orlate da filari svettanti di cipressi. La memoria geologica degli “scaricatori glaciali” conserva ancora oggi incastonati piccoli bacini a Sovenigo, al Lucone e a Chizzoline con relative stupende variegazioni floristiche.

In quella originaria matrice geologica intrinsecamente determinata dai molteplici avvenimenti che ne hanno modellato la struttura nel corso dei millenni, si sono sviluppate consociazioni di elementi floristici spontanei condizionate dalla peculiarità del microclima locale e solitamente agglomerate in entità di varie dimensioni. Parallelamente, le diverse spinte socio economiche della componente artificiale antropica, hanno realizzato in cicli variabili nello spazio e nel tempo colture legnose ed erbacee diverse, sostanzialmente scelte in relazione ad una iniziale economia di consumo, ma successivamente legate in tutto o in parte anche ad una più vasta destinazione di mercato.

In ambedue i casi peraltro la componente della specifica matrice ambientale, quindi del terreno, del clima e delle dotazioni idriche naturali o artificiali, ha sempre giocato, un ruolo di fondamentale importanza, privilegiando affinità e selezioni elettive vegetali spontanee di tipo misto, continentale e mediterraneo, quindi diffondendo e perpetuando nei secoli la coltivazione della vite e dell'olivo, così come l'insediamento spontaneo del bosco e del manto prativo stabile.

Fattori umani rilevanti per il legame

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, per ovvie ragioni legate alle varie fasi economiche della Comunità Europea, quella dei cereali, delle protoleaginose e delle foraggere oggi destinate soprattutto alla commercializzazione per trasformazione zootecnica, agroalimentare o agroindustriale “no food”.

Qui come altrove, sempre e comunque, la coltivazione del suolo variamente attuata dall'uomo ha sempre esercitato una influenza fondamentale nelle diverse componenti paesaggistiche in continua evoluzione, anche attraverso l'espressione strutturale degli insediamenti agricoli.

Nel “terroir” della Valtenesi non c'è dubbio sul ruolo della partecipazione tipica del soggetto uomo nel confronto con le numerose variabili a sua disposizione a partire dalle varieguate diversità delle posizioni moreniche, dei vitigni, delle loro proporzioni e comportamenti e delle plurime destinazioni finali selettive.

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.

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 all'articolo 6, che ne permettono

una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare il vino Valtènesi presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. La tipologia rosso presenta un odore vinoso, caratteristico e da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato, il sapore è sapido, fine, equilibrato, caratteristico. La tipologia Chiaretto, sicuramente il vino più originale e caratteristico, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche e vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato "petalo di rosa" con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura.

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

La coesistenza della vegetazione arborea spontanea o di quella artificiale a lungo ciclo culturale, unitamente alla rituale successione annuale delle diverse essenze erbacee, offre nei suoi avvicendamenti e nelle sue mutazioni fenologiche, scenari essenziali alla creazione di impareggiabili aspetti paesaggistici con le conseguenti fasciose variazioni di immagini, di forme, di volumi e di colori disseminati nella grande tavolozza del pregevole spazio territoriale.

Siffatto "prodigo climatico" incastonato nel contesto di una collocazione padano-alpina, ma con connotazioni nettamente distinte assai più mitigate e tali da potersi definire sub mediterranee, risente ovviamente nell'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 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 molteplici 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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L -
Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN) - Italia Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043

Unità operativa di Brescia: via Volturmo, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia 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 (Allegato 3), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 4).

Elenco indicazioni geografiche aggiuntive

- **Padenghe**
- **Moniga**
- **Manerba**
- **Mocasina**
- **Portese**
- **Polpenazze**
- **Picedo**
- **Puegnago**
- **Raffa**
- **S.Felice**
- **Soiano**