Ref. Ares(2013)3566244 - 26/11/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Valsusa (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Valsusa - Track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011approvazione fascicoli consolidati
Base giuridica:	DM 31.10.1997 riconoscimento DOC Valsusa
Base giuridica:	DM 21.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Valsusa (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Valsusa rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00 vol %; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 20,0 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati; odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate; sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico,talvolta con lieve sentore di legno;

Valsusa rosso novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%vol ; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate; sapore: armonico, acidulo, moderatamente tannico

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Valsusa rosso e Valsusa rosso novello

Resa massima:
resa uva 9 t/ha - resa vino 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Torino: Almese, Borgone di Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Condove, Exilles, Giaglione, Gravere, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Rubiana, San Didero, San Giorio di Susa, Susa, Villarfocchiardo.

a. Zona NUTS

ITC11	Torino
ITC1	Piemonte

ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Cornarea N

Ner d'Ala N
Chatus N
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Doux d'Henry N
Durasa N
Becuet N
Ruche' N

c. Altre varietà

Slarina.N.
Gamba rossa N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Valsusa

Informazioni sulla zona geografica:
1 - Fattori naturali rilevanti per il legame . I vini con denominazione Valsusa DOC sono prodotti in 19 comuni della provincia di Torino da Almese a Exilles, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa. La Valle di Susa situata nella parte occidentale del Piemonte ha decorso EST – Ovest, gode di un prezioso microclima al riparo dai venti freddi del Nord, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo,(Orrido di Foresto). Interessa un comprensorio che ha inizio ad Almese e risale lungo la sinistra orografica della Dora Riparia, in parte la destra comuni di Meana di Susa e Gravere, fino a raggiungere i Comuni di Chiomonte ed Exilles. L’ambiente è particolarmente favorevole alla coltura della vite avendo solo il 20% delle precipitazioni annue in estate. Questa caratteristica unita alla ventosità elevata e al buon soleggiamento creano le condizioni ottimali per permettere la

coltivazione della vite oltre gli 850 metri di altezza, condizione unica nel Piemonte, questo ha permesso lo svilupparsi di vitigni autoctoni (Avanà,Becuet,Baratuciat) che hanno potuto adattarsi al meglio al clima locale sviluppando proprie caratteristiche, conferendo al prodotto carattere di tipicità.
In bassa valle i terreni appartengono a tipologie miste per apporti morenici e arricchimenti calcarei di rocce presenti nella sinistra idrografica della Dora Riparia.In Alta valle i terreni appartengono a tipologie miste evolutisi su materiali fluvio-glaciali di calcescisti, gneiss, micascisti, pietre verdi, quarziti e dolomie, che contribuiscono ad una produzione qualitativa di rilievo. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabili dove prevalgono i terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.
Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura fu il monastero benedettino della Novalesa. In un documento del 739 il fondatore dell'abbazia – Abbone – nominando come erede universale il monastero citò nell'elenco dei beni diverse località con vigneti. Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all' anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Alla fine del XII secolo testimonianze storiche riportano che i vigneti venivano sottratti ai signorotti locali e nessun tipo di tassa ostacolava il commercio del vino. Dello stesso periodo storico sono le prime misure di carattere protezionistico nei confronti del vino come il divieto di introdurre vini da altre zone per poter consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la Francia. Fu proprio la via Franchigena che collegava la provenza alla lombardia che aiutò lo sviluppo della coltivazione della vite grazie alle locande e alle taverne poste lungo il percorso che proponevano esclusivamente vino locale. A partire dal XVI secolo la popolazione fu costretta a spostarsi e insediarsi nelle fasce montane in quanto numerose azioni belliche interessarono il fondo della vallata. Questo spostamento portò alla costruzione di muretti di pietra a secco che sostenevano i terrazzamenti su cui la vite era coltivata.
Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione.

Informazioni sul prodotto:

Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna , vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità.
Il Valsusa DOC è prodotto nelle tipologie rosso e rosso novello.

Il “Valsusa” rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e l'autoctono della Val Susa Avanà. Si presenta alla degustazione con un bel colore rosso rubino , profumo vinoso, caratteristico di frutti di bosco e ciliegie selvatiche, esaltati dalla forte escursione termica propria del territorio di produzione. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall’acidità moderata. Nel caso di vini invecchiati può essere presente il sentore di legno. Il “Valsusa” Novello vino di bassa gradazione e tannicità presenta spiccato profumo di ciliegia e frutti di bosco. I profumi sono più o meno accentuati a seconda della percentuale di macerazione carbonica utilizzata e della prevalenza dei vari vitigni, che varia da produttore a produttore. Le caratteristiche organolettiche sono quelle riportate nell’art.6 del disciplinare di produzione.
Legame causale:
Per la comunità Chiomontina e Giaglionese la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità della coltivazione deil vitigni Avanà e Becuet che si sono storicamente adattati al particolare microclima della Val Susa, viticoltura definita eroica per queste zone, dove è quasi impossibile applicare la meccanizzazione sia per la coltivazione sia per la raccolta. Una viticoltura legata alla tradizione per motivi geologici e antropici ma che si rinnova costantemente seguendo le innovazioni viticole ed enologiche.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
VAlsusa Rosso e rosso novello: vitigni Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli o congiuntamente, per il restante 40% riportati nell’allegato 1 del disciplinare.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 DLvo61/2010
Descrizione:
Allegato 3 dm2.11.2010
Descrizione:
Allegato 1 vitigni regione Piemonte

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	21 corso Stati Uniti 10128 torino Italia
Telefono:	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax:	
e-mail:	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395;http://www.regione.piemonte.it/agri/viticoltura/politiche/dwd/disciplinari/valsusa.pdf

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS