Ref. Ares(2013)3155506 - 01/10/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Valtènesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO TUTELA VINI GARDA CLASSICO
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	CONSORZIO DI TUTELA VINI
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	110 Viale della Bornata 25123 Brescia Italia
Telefono:	+39 030 364755
Fax:	+39 030 3362085
e-mail:	info@gardaclassico.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Valtènesi - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 14 07 2011
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011
Base giuridica:	D.M. 30 09 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Valtènesi (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), 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:

"Valtènesi" tipologia rosso

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- 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 ; Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

"Valtènesi" chiaretto

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- 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; Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Chiaretto

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

DOC Valtènesi

Resa massima:
Resa uva/ettaro: 11 tonnellate/ha; Resa vino/ettaro: 74,8 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
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

LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MOSCATO DI SCANZO N.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
Chardonnay
CARMENERE N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
TEROLDEGO
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Groppello di S. Stefano N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Valtènesi

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame La Denominazione di Origine Controllata Valtènesi si affaccia sulla sponda occidentale del Lago di Garda. Il lago di Garda, o Benàco è il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km². Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il clima della zona, influenzato dalla presenza del lago, può definirsi sub-mediterraneo. Il luogo con le temperature più miti è Malcesine, sulla sponda orientale, mentre quello con temperature più rigide e un clima più continentale è Peschiera del Garda, che si trova sulla sponda meridionale del lago. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose, mentre l'estate è di tipo mediterraneo, quindi asciutta ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasione riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente. La costa sud-occidentale del Lago di Garda è caratterizzata da una notevole eterogeneità dei suoli: vi si possono rilevare depositi morenici recenti, antichi, intermedi e zone definite piane intermoreniche. Gli anfiteatri morenici recenti, attribuiti al glaciazione würmiana costituiscono l’apparato glaciale più settentrionale presente nell’area del

Garda. Si tratta di un paesaggio composito, costituito dall'alternanza in una successione articolata di forme eterogenee. I cordoni morenici, connotati da una morfologia più o meno aspra ed acclive, sono alternati a piane intermoreniche con superficie debolmente ondulata, talvolta sede di laghi e paludi. Alla eterogeneità del paesaggio corrisponde un'elevata variabilità pedologica, con suoli da poco a moderatamente profondi (soprattutto sui rilievi collinari, a causa dei processi di erosione) sino a molto profondi (aree di accumulo colluviale e piane fluvioglaciali), a volte pietrosi, con tessitura media o moderatamente grossolana e spesso scheletrici. I depositi morenici antichi si caratterizzano per avere un'elevata maturità, con prevalenza di morfologie collinari a profilo dolce e pendenze relativamente basse anche lungo i cordoni morenici. Questi depositi sono spesso ricoperti da depositi limosi di probabile origine eolica (*loess*), a tratti di origine colluviale, che ha condizionato la successiva pedogenesi. I suoli hanno pertanto un carattere composito, dovuto al succedersi di ripetuti cicli erosivi e pedogenetici dei quali portano le tracce. Essi hanno caratteristiche intermedie di evoluzione morfologica e pedogenetica: le pendenze nell'area morenica sono mediamente superiori a quelle del morenico antico; i suoli presenti evidenziano analogie con le condizioni di pedogenesi delle superfici più antiche, con differenze parziali nella tessitura, che è in prevalenza media o moderatamente grossolana. La aree intermoreniche sono zone un tempo paludose e quindi spesso ricchissime di sostanza organica, che sono situate generalmente sul fondo delle vallette laterali, ai piedi delle colline o in zone di remoto allagamento nella fascia in antichità a bordo lago, ad oggi talvolta ancora punteggiate da piccole risorgive.
Le caratteristiche di questi suoli consentono uno corretto sviluppo vegeto-produttivo della vite: il rischio di stress idrico è basso e l'eccesso di rigogliosità della vegetazione, che potrebbe causare problemi di carattere sanitario e qualitativo, è scongiurato.

Fattori umani rilevanti per il legame

Nel "terroir" della Valtènesi non c'è dubbio sul ruolo della partecipazione tipica del soggetto uomo nel confronto con le numerose variabili a sua disposizione.
La presenza e la colonizzazione antropica, certamente soggetta a varie e ricorrenti condizioni socio economiche, si è ovviamente giovata nel susseguirsi dei tempi delle specifiche caratterizzazioni climatiche, privilegiando la coltivazione dell'olivo e della vite sia pur non trascurando, quella dei cereali, delle proto-oleaginose e delle foraggere oggi destinate soprattutto alla commercializzazione per trasformazione zootecnica, agroalimentare o agroindustriale "no food".
Senza dubbio le coltivazioni erbacee sono state e sono tutt'ora influenzate dalla corrente variabilità di mercato o dalle esigenze primarie della disponibilità alimentare in funzione dei consumi. Tanto le specie arboree che le erbacee, significativamente rappresentate nelle plurime unità aziendali delle molteplici

imprese agricole esistenti, raffigurano comunque in quest'area il più emblematico e significativo elemento di variabilità e di caratterizzazione paesaggistico-ambientale e sono intrinsecamente dotate di una primaria valenza scenografica integrata nell'insieme del territorio.

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

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

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

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

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

Nella seconda metà dell'Ottocento si registrò la comparsa di flagelli come l'oidio

nel 1852 e la peronospora nel 1883 che persuasero i produttori minori a percorrere l'alternativa associativa.
Dal secondo dopoguerra la vitivinicoltura gardesana, che fino ad allora aveva rivestito un ruolo di rilevanza limitatamente a quell'area, iniziò un lungo processo di rilancio e miglioramento tecnico e qualitativo.
Nell'ambito delle proposte di riqualificazione dei vigneti, trovarono degna collocazione alcuni convegni volti all'introduzione di nuovi metodi d'approccio ai problemi del settore, perorati nel seminario dell'Accademia italiana della vite del 1953.
Il 1959 fu l'anno della svolta per l'enologia del Garda occidentale: il primo Convegno sui vini bresciani, organizzato nell'ambito dell' Esposizione Industriale Bresciana, pose l'attenzione sul prodotto di cantina, minimizzato sino ad allora dalla centralità produttiva riconosciuta al vigneto.

Informazioni sul prodotto:

La Doc Valtènesi, nelle sue due espressioni, rosso e chiaretto, dal punto di vista analitico ed organolettico presenta le caratteristiche descritte all'Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in entrambe le tipologie.
All'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno Groppello, vitigno che trova la sua patria elettiva nella Valtènesi, varietà molto particolare non tanto per la sua dotazione polifenolica ma perché conferisce a entrambe le tipologie una gradevole e caratteristica nota aromatica decisamente territoriale.
Oltre alla varietà anche, la componente ambientale e microclimatica del Lago di Garda dona ai vini Valtènesi singolari caratteristiche che trovano ampia espressione nel quadro analitico ed organolettico di entrambe le tipologie.
Il Valtènesi, ottenuto con le tradizionali tecniche di vinificazione in rosso, è caratterizzato da descrittori olfattivi e gustativi derivanti dalla tipicità dei vitigni impiegati, un rosso dal colore delicato, con note olfattive fruttate e speziate, adatto ad un consumo nel medio periodo, anche se sono presenti varianti enologiche che propongono il vino anche in affinamento in legno di breve durata. Il Valtènesi chiaretto, ottenuto da un breve contatto del mosto con il pigiato che consente l'estrazione delle sostanze coloranti, generalmente in maniera molto leggera, è un vino unico nelle sue piacevolissime caratteristiche che lo rendono un prodotto decisamente esclusivo del territorio. Un vino dal colore rosato "petalo di rosa", con un olfatto particolarmente floreale e fruttato, composto da una giusta acidità che determina sensazioni gustative di freschezza, sapidità e di buona struttura.

Legame causale:

La componente della specifica matrice ambientale, quindi del terreno, del clima e delle dotazioni idriche naturali o artificiali, della Valtènesi ha sempre giocato, un ruolo di fondamentale importanza, diffondendo e perpetuando nei secoli la coltivazione della vite. Queste zone, abitate sin dalla preistoria, sono ambienti di

grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo, che crescono rigogliose grazie al microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite. Il clima, l'originaria matrice geologica dei suoli morenici e l'intervento della componente antropica hanno portato alla diffusione di colture erbacee e legnose diverse e principalmente della vite, sostanzialmente scelta in relazione ad una iniziale economia di consumo, ma successivamente legata in tutto o in parte anche ad una più vasta destinazione di mercato conquistata grazie all'alta qualità delle uve coltivate in zona e alla capacità dei produttori locali.

La vocazionalità della zona deve le sue caratteristiche peculiari proprio alle caratteristiche intrinseche del territorio di produzione incastonato nel contesto di una collocazione padano-alpina, ma con connotazioni nettamente distinte assai più mitigate e tali da potersi definire sub mediterranee, a causa dell'influenza della cospicua massa d'acqua accumulata nel bacino lacustre del Garda, pari ad un volume di circa 49 km cubi.

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

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

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:	

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 Groppello (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 disciplinare e con l'esclusione dei vitigni a bacca rossa di cui all'allegato 4 del DM 23/12/2009 (Allegato 2 del disciplinare) che potranno concorrere complessivamente nella misura massima del 10%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 – D.lgs. n. 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 - D.M. 23 12 2009
Descrizione:
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia
Descrizione:
Allegato 4 – D.M. 02/11/2010

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; +39-0646656139; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS
