

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Vallagarina (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini del Trentino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	23 segantini 38122 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0461 984536
<i>Fax:</i>	0039 0461 260195
<i>e-mail:</i>	info@vinideltrentino.com

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Vallagarina - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM - 25.5.2000
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Vallagarina bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e caratteristico, talvolta aromatico;
sapore: armonico, da secco a dolce;

**Vallagarina rosato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole e caratteristico;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina rosso

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia "novello";  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, caratteristico, talvolta etereo o fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina bianco frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;  
odore: gradevole e caratteristico, talvolta aromatico;  
sapore: armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina rosato frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole e caratteristico;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

### Vallagarina rosso frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

### b. Punto b)

Novello

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

### b. Rese massime:

#### Vallagarina

*Resa massima:*

Per la provincia di Trento:  
IGT "Vallagarina" bianco: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184

ettolitri;

IGT "Vallagarina" rosso: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vallagarina" rosato: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vallagarina" con nome di vitigno: resa uva/ettaro 19,5 tonnellate; resa vino/ettaro 156 ettolitri.

Per la provincia di Verona:

IGT "Vallagarina" bianco: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vallagarina" rosso: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vallagarina" rosato: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vallagarina" con nome di vitigno: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

## **5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Vallagarina" comprende:

- per la provincia autonoma di Trento, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Avio, Brentonico, Mori, Rovereto, Isera, Trambileno, Terragnolo, Vallarsa, Volano, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Nomi, Calliano, Besenello, Aldeno, Cimone, Garniga;

- per la provincia di Verona, nella regione Veneto il territorio di seguito delimitato: il confine inizia in località San Valentino al limite sud della provincia di Trento e a nord del comune di Brentino-Belluno, corre lungo detto limite in direzione sud fino ad immettersi nel sentiero che costeggia il limite inferiore del bosco e successivamente attraverso i dirupi per quota 297 fino a raggiungere la strada di servizio delle cave di marmo scendendo poi questa fino a località Costasene a quota 269 inserendosi nella mulattiera che, toccando quota 300 raggiunge all'altezza del cimitero di Belluno Veronese in località S. Andrea, si inserisce sulla strada provinciale per Rivalta, corre per breve tratto lungo la medesima per seguire poi il canale Biffis abbandonandolo successivamente per seguire il limite inferiore del bosco passando a monte della località Cà Nova attraverso quota 238 e correndo a monte dell'abitato di Rivalta lungo il sentiero che si immette sulla strada provinciale a quota 139.

Di qui il confine prosegue lungo quest'ultima toccando quota 123 proseguendo sulla stessa fino in prossimità del rio Bissolo, seguendo questo fino a località Molino, di qui passando a monte dell'abitato di Brentino lungo il limite boschivo a monte della strada comunale della località predetta, si congiunge con il ponte sul

canale Biffis in località Casa Cantoniera a quota 137. Segue il canale Biffis fino alla località Preabocco e raggiunge la provinciale a Finilone attraversa la località Corvara, continua sulla stessa sino in prossimità di quota 110 per proseguire poi sulla vecchia provinciale e ritornare sulla nuova in vicinanza del Capitello di Cristo. Da quest'ultimo piega verso monte, attraversa l'autostrada del Brennero, segue per breve tratto il confine comunale fino che si interseca con il tracciato del Biffis in galleria, segue quest'ultimo fino a quota 133 passando poi a monte delle località Tessari e Casetta, raggiungendo poi il paese d Canale raggiungendo quota 208, proseguendo a monte di detta località segue poi la provinciale fino a località Dogana.

In detta località attraversa l'autostrada e l'Adige e prosegue lungo la sponda sinistra del fiume fino a località Chiuse di Ceraino.

Da questo punto piega verso nord, segue la statale n. 12 fino al km 314 a quota 102. Piega quindi verso il centro di Dolcè passando a monte di quest'ultimo raggiungendo il serbatoio dell'acquedotto tocca quota 179 passando a monte di località Cà il Maso tocca quota 209 e 213 prosegue quindi lungo il sentiero a monte della nazionale fino al Km 317 continua lungo quest'ultima fino al Km 319 segue poi l'acquedotto che corre al limite del bosco fino in località C. del Prete, prosegue per quota 202 fino ad arrivare a Cava del Prete scendendo poi per la mulattiera che si immette nella statale al Km 321, prosegue lungo la detta fino al Km 322, dove devia verso monte imboccando il sentiero che passa sopra l'abitato di Peri proseguendo per la mulattiera attraverso il rio Fontane e costeggiando il limite inferiore del bosco tocca quota 206 a monte dell'abitato di Ossenigo. Da detta località prosegue lungo il limite boschivo fino ad immettersi sulla strada statale n. 12 al Km 325 segue la stessa fino ad incontrare il confine della provincia di Trento proseguendo poi per questo, fino ad incontrare il punto di partenza in località San Valentino.

#### a. Zona NUTS

ITD31	Verona
ITD3	Veneto
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Nosiola
NEGRARA N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein
Kerner
GARGANEGA B.
FRANCONIA N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.

Silvaner
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Goldtraminer B
Gosen N
Rossara
Tocai Friulano B
Trebbiano di Soave
Corvinone N
Forsellina N
Trebbiano Toscano B
Bianchetta Trevigiana B
Dindarella N
Lagrein N
Casetta N
Sennen N
Durella B
Sylvaner Verde B
Pavana N

**c. Altre varietà**

Lagarino B.
Maor B.
Paolina B.
Saint Laurent N.
Verdealbara B.
Corbina N.

Grapariol B.
Marzemina Grossa N.
Turchetta N.

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### Vallagarina

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata comprende il territorio che si snoda, a cavallo delle province di Trento e Verona, lungo il tortuoso corso del fiume Adige, geograficamente e storicamente noto come "Vallagarina" e chiaramente delimitato all'art. 3.

Dal punto di vista climatico la Vallagarina rappresenta un'area di passaggio fra il clima alpino e quello più temperato delle prealpi venete.

Nel periodo estivo la temperatura massima raggiunge valori elevati (superiori ai 30°), mentre in inverno la temperatura scende sotto lo zero; alle quote interessate alla vite la copertura nevosa, seppur frequente, è molto meno duratura rispetto al Trentino settentrionale per via delle temperature diurne più miti. Il clima della Vallagarina è inoltre mitigato dall'"Òra" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal vicino Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Le precipitazioni rilevano il carattere mediterraneo con medie annuali sui 850 mm di pioggia, concentrata in particolare nel periodo primaverile ed autunnale.

In Vallagarina la coltura della vite occupa terreni posti ad una fascia altimetrica compresa fra i 100 ed i 650/700 m. s.l.m. posti per circa il 40% in fondovalle ed il 60% in media ed alta collina, questi ultimi sovente ubicati sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco.

I terreni pur presentando una matrice comune di origine dolomitica, risultano estremamente diversi per composizione e struttura in relazione alla loro diversa giacitura. Rappresentano una interessante eccezione i terreni originatisi dai substrati basaltici affioranti sul versante orografico destro della parte centrale della Vallagarina (fascia di Isera, Mori, Brentonico

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da

fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata. Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.). La vite ed il vino esistono da sempre in Vallagarina: la valle del campo, dalla voce germanica "*lager*", anche se è dall'età romana che la vocazione vinaria della Vallagarina si fa più articolata e consistente. Alla caduta dell'impero romano la Vallagarina, corridoio obbligato fra l'Italia e il nord Europa, ha assistito alle invasioni delle tribù germaniche subendo un temporaneo abbandono delle attività agricole, in primis rappresentate dalla coltivazione della vite.

Dall'alto medioevo in poi le notizie e testimonianze sulla coltivazione della vite in Vallagarina ritornano a farsi più ricorrenti e significative. Un notevole impulso a tale attività viene impresso durante l'annessione della Vallagarina alla Repubblica di Venezia (1411) con l'introduzione sul suo territorio del vitigno Marzemino. La viticoltura perse nuovamente la sua preminente importanza con l'avvento e lo sviluppo in Vallagarina della sericoltura (1750 - 1850) quando l'agricoltura si indirizzò verso la coltivazione del gelso per la nutrizione dei bachi da seta. Tuttavia dopo la diffusione delle malattie che colpirono questa pianta la vite riconquistò l'importanza perduta, sebbene flagellata dall'arrivo di avversità quali l'oidio, la peronospora e la fillossera. Fu con la ricostruzione post-fillosserica e post-bellica che la viticoltura della Vallagarina riconquistò la sua definitiva e riconosciuta importanza nel quadro della produzione vinicola regionale e nazionale.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche della tipologia frizzante e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

**Informazioni sul prodotto:****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'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

**Legame causale:****C) Descrizione dell'interazione casuale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)**

- Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

**8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

**9. DOCUMENTAZIONE****a. Altri documenti:****Descrizione:**

Allegato 1 - elenco vitigni

**Descrizione:**

Allegato 3 - DM controlli vini IGP

**Descrizione:**

Allegato 2-Dlgs 61 dell'8.4.2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 xx settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.i t,m.cocino@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**