

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

Vigneti delle Dolomiti (it)

Weinberg Dolomiten (de)

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 Vigneti delle Dolomiti - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 1 agosto 2008
<i>Base giuridica:</i>	DM - 21.7.2009
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vigneti delle Dolomiti (it) / Weinberg Dolomiten (de)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Vigneti delle Dolomiti bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% 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 fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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

Vigneti delle Dolomiti rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% 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, gradevole, talvolta etereo o fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 9,0% vol. se ottenuto da uve Moscato giallo;
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 fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% 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: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti” rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% 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, gradevole, talvolta fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;

Vigneti delle Dolomiti” bianco passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato fino ad ambrato;
odore: gradevole, con note da uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate; odore: gradevole, con note di uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce;
--

“Vigneti delle Dolomiti” rosso passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati; odore: gradevole con note di uva passita; sapore: armonico, da secco a dolce;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Landwein
Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Vigneti delle Dolomiti

Resa massima:

IGT "Vigneti delle Dolomiti" bianco: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" rosso: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" rosato: resa uva/ettaro 23 tonnellate; resa vino/ettaro 184 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" Moscato rosa: resa uva/ettaro 12 tonnellate; resa vino/ettaro 96 ettolitri;

IGT "Vigneti delle Dolomiti" con la menzione di altri vitigni: resa uva/ettaro 19,5 tonnellate; resa vino/ettaro 156 ettolitri.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", comprende l'intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

a. Zona NUTS

ITD33	Belluno
ITD3	Veneto
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD10	Bolzano-Bozen
ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
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
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
Lagrein
Kerner
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
Zweigelt
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
Silvaner
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Goldtraminer B
Turca N
Gosen N
Rossara
Viogner B
Tocai Friulano B
Trevisana Nera N
Franconia N
Tempranillo N
Bianchetta Trevigiana B
Casetta N
Portoghese N
Sennen N
Tannat N
Pavana N

c. Altre varietà

Groppello di Revò N
Lagarino B
Maor B
Paolina B
Saint Laurent N
Verdealbara B
Petit Manseng B
Marzemina Grossa N
Glera

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Vigneti delle Dolomiti**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
Fattori naturali rilevanti per il legame: La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio viticolo ricadente nel

territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI-b definita nell'appendice all'allegato XI ter del Reg. CE 1234/2007.

In tali province ricade l'unità geologica e paesaggistica delle "Dolomiti", alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio universale dell'Umanità.

L'areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.

Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell'Adige, la Valle di Isarco, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.

La geologia del territorio è varia in quanto l'area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell'Adamello, le rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle "Dolomiti".

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d'Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.

Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino. A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:

- *area submediterranea*: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;

- *area subcontinentale*: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;
- *area continentale*: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;
- *area alpina*: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l'anno.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. Le distribuzioni stagionali delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

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 rappresenta nelle province di Trento, Bolzano e Belluno 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.). Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area interessata alla I.G.T. "Vigneti delle Dolomiti" risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzano. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

Nelle “Cronache del Sacro Concilio di Trento” scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull’economia locale che l’autore così sintetizza: <<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltono alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: “Baccus amat Colles” e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l’abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggio, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: “grano per tre mesi e vino per tre anni”>>.

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all’enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell’Istituto Agrario di S. Michele all’Adige.

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 delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

Informazioni sul prodotto:

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 tipicizzazione 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.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

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

Allegato - 1 elenco vitigni

Descrizione:

DM controlli vini IGP

Descrizione:

Dlgs 61 8 aprile 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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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