

Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2021/C 313/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«SOAVE»

PDO-IT-A0472-AM04

Data della domanda: 21 marzo 2019

1. Richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave

Associazione di produttori della DOP Soave

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Categorie di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivazioni della modifica

Previsione dell'imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Articolo 5, paragrafo 1

Descrizione e motivazioni

La modifica riguarda la previsione dell'imbottigliamento in zona di produzione delimitata.

Con questa modifica i produttori della DOP «Soave» intendono colmare una lacuna che era presente nell'originario disciplinare di produzione, approvato fin dal 1968, cioè in un'epoca in cui la normativa generale in materia di denominazioni d'origine, sia nazionale che comunitaria, disciplinavano l'imbottigliamento ed il confezionamento in zona delimitata. Infatti, una tale normativa generale è stata prevista a seguito della Sentenza della Corte di Giustizia europea del 16 maggio 2000, nella causa C-388/95.

La modifica è motivata dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOP «Soave», garantirne l'origine e assicurare l'efficacia, la tempestività ed economicità dei controlli.

Infatti, si evidenzia che il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino «Soave», che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine «Soave», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino Soave, in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino «Soave», preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

La modifica riguarda il documento unico alla sez. 1.9.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Soave

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino (dei vini)

«Soave» (compreso «Soave» classico e «Soave» Colli Scaligeri)

colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol. per il «Soave» e 11,0 % vol. per il «Soave Classico» e per il «Soave Colli Scaligeri»;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l per il «Soave» e 16,0 g/l per il «Soave Classico» e per il «Soave Colli Scaligeri»;

gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Soave spumante» (compreso «Soave» spumante Classico e «Soave» spumante Colli Scaligeri)

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante;

odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;

sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo nei tipi extra brut o brut o extra dry o dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidità totale minima	5,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

Spumantizzazione metodo italiano (autoclave) o con metodo classico

Pratica enologica specifica

Rifermentazione naturale in autoclave, secondo il metodo Charmat o Martinotti, oppure secondo il metodo classico (rifermentazione in bottiglia) in ottemperanza alle vigenti norme sulla produzione degli spumanti.

b. Rese massime

Soave, Soave spumante

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

Soave Classico, spumante «Soave Colli Scaligeri» e spumante

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Soave» devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.

Tale zona è così delimitata:

A sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S. Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona sita in comune di San Bonifacio sino al confine con la provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Sorraighe; segue la strada che da Sorraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i

confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di sotto sino a raggiungerlo. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.

Sulla strada, al centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S. Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest da qui segue la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C. Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue per località Valnoga quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con Via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S. Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S. Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue passando di poco a sud di S. Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

- B - Le uve atte a produrre il vino «Soave» Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n. 289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*). Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Vallè, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

C - Le uve atte a produrre i vini «Soave» designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona «Colli Scaligeri» devono essere prodotte nella zona che è così delimitata: partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzero, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la strada si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca' Vecchie. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondardi fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara. La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S. Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C. Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S. Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S. Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S. Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati:

Delimitazione «Monte Gazzo» – «Monte Rocca» – Comune di Caldiero.

Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.

Delimitazione «Monte Bisson» – Comune di Soave.

Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B.

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Descrizione del legame o dei legami

Soave DOP– per tutte le categorie (Vino e Vino Spumante di Qualità)

Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione dei vini Soave DOC è compresa nella porzione centro-occidentale della regione dei Monti Lessini in posizione prossima alla Pianura Padana. I terreni tufacei basaltici di origine vulcanica sono costituiti prevalentemente da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, debolmente alcalini, ricchi di sostanze minerali, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di conservare risorse idriche nel corso dell'anno. Tale carattere minerale dei suoli favorisce i processi fermentativi dei mosti ottenuti da uve Garganega e Trebbiano di Soave.

Dal punto di vista climatico la zona del Soave è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni annue comprese tra i 700 e i 1 000 mm, concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Il clima è tipicamente temperato-umido con estati calde.

L'altitudine dei vigneti varia dai 35 m s.l.m. dell'area pedecollinare ai 380 m s.l.m. delle colline più elevate con pendenza variabile e con esposizione prevalentemente verso est, sud ed ovest.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Il territorio di Soave era già in epoca romana un «pagus» cioè un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Dalle uve si ottenevano anche peculiari vini «acinatici», risultato di un tradizionale metodo di appassimento delle uve, come citato al tempo del Re goto Teodorico in alcune epistole (A.D. 503), che raccomandava ai produttori veronesi di ricercare per la mensa reale questi vini «soavissimi e corposi», e di non dimenticare quello ottenuto dalle uve bianche che «riluce come latte bevanda, di chiara purità... di gioviale candidezza e di soavità incredibile». Nel 680 dC testimonianze indicano l'uso della pergola veronese, forma tradizionale di allevamento della vite in questa zona, utilizzata ancora oggi.

La crescita della produzione e della rinomanza dei vini «Soave» ha portato nel 1924 ad un primo provvedimento di tutela per la difesa di vini tipici, seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave e successivamente nel 1931 il Ministero italiano riconobbe la prima zona delimitata per la produzione del «Vino Tipico Soave». Il riconoscimento a DOP nell'anno 1968.

Da secoli gli operatori hanno identificato nella pergola veronese, la forma ideale di allevamento della vite. Questo sistema di coltivazione caratterizza fortemente non solo il paesaggio ma anche la qualità dei vini e le costanze di produzione.

Negli ultimi anni, l'evoluzione di questa forma di allevamento ha visto modificati alcuni parametri in rapporto agli obiettivi enologici che venivano perseguiti: i viticoltori sono passati da una pergola con distanze tra le file di 4,5 – 5 m ed un investimento sulle file da 0,8 a 1,5 m e caratterizzate da una copertura totale dell'interfilare da parte della vegetazione, ad una pergola con sestri d'impianto più stretti e potature notevolmente più corte con un numero di gemme per pianta molto inferiore.

Quindi i sistemi di allevamento a Pergola Veronese consentono una buona maturità e sanità delle uve.

Accanto a questa tradizionale forma di allevamento a pergola sono comunque presenti forme di allevamento a parete o spalliera soprattutto negli areali pianeggianti dove è più facile attivare forme di gestione meccanica del vigneto per quanto riguarda potatura e raccolta.

Nei terreni collinari, data la difficoltà di meccanizzare le operazioni in presenza di forti pendenze, la vendemmia, generalmente tardiva, viene effettuata prevalentemente a mano.

Attualmente il comprensorio del Soave esprime un considerevole numero di eccellenze enologiche che vengono ogni anno premiate dalle principali guide internazionali del settore. Notevoli e costanti i riconoscimenti ottenuti anche nei principali concorsi enologici in tutto il mondo.

Soave DOP– categoria Vino

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

Il vino «Soave» DOP, anche con le specificazioni «Classico» e «Colli Scaligeri» presenta un colore giallo paglierino tendente a volte al verdognolo, un odore intenso e gradevole, ed un sapore ricco di gusto con buon equilibrio acido; in particolare presenta sentori prevalenti di mandorla e fiori bianchi, di frutta esotica, agrumi e spezie.

I rilievi collinari del veronese sono un ambiente ideale per i prodotti della DOP Soave anche con le specificazioni «Classico» e «Colli Scaligeri». I suoli calcarei e vulcanici sono ricchi di elementi nutritivi e le fresche correnti che scendono dai Monti Lessini permettono di raggiungere la corretta maturazione ma con mantenimento dell'acidità dell'uva necessaria per i vini bianchi. Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, le competenze tecniche dei viticoltori, la tradizione centenaria e gli investimenti in tecnologie moderne, consentono di ottenere vini di grande complessità olfattiva e longevità, ricchezza di gusto, nonché gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi.

In particolare il vino «Soave» DOP, con la specificazione «Classico» è il vino della zona che vanta la tradizione più antica, presenta caratteristiche organolettiche minerali, con gusto pieno ed appagante, con basse note vegetali, olfattive e retro olfattive.

Soave DOP– categoria Vino Spumante di Qualità

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

Il vino «Soave» DOP spumante, anche con le specificazioni «Classico» e «Colli Scaligeri», presenta spuma fine e persistente, colore giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante, un odore delicato ed un gradevole equilibrio gustativo di estratti e zuccheri. Il tenore degli zuccheri varia da extra brut a dry.

Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona del Soave, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni che compongono la base ampelografica del «Soave» DOP.

Inoltre il vino spumante presenta una piacevole vivacità accompagnata da spiccata acidità. La raccolta delle uve viene eseguita precocemente rispetto a quelle destinate alla produzione del vino «Soave» DOC in versione ferma, per mantenere livelli acidi sufficientemente elevati. L'acidità è inoltre garantita dai bassi PH dei suoli e dalle escursioni termiche che caratterizzano l'areale.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Soave DOP

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

È autorizzata la vinificazione, ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera b) del Reg. (UE) n. 2019/33, nel territorio della Provincia di Verona e nel territorio dei Comuni di Gambellara e Montebello in provincia di Vicenza.

Soave DOP

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

l'imbottigliamento in zona di produzione delimitata è motivato dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOP «Soave», garantirne l'origine e assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino «Soave», che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa.

L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine «Soave», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino «Soave», in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP «Soave», siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP «Soave» per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

Riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

nella designazione e presentazione dei vini «Soave», «Soave» Classico e «Soave» Colli Scaligeri è consentito fare riferimento alle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro

9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara
26. Pressoni
27. Ronca - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link al disciplinare di produzione

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16389>
