



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E  
DELL'IPPICA  
PQAI IV

**(Pubblicata nella G.U. n. 217 del 16 settembre 2016)**

**Prot. n. 65897**

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Bresciano” in “Riviera del Garda Classico” con inclusione come sottozona della Denominazione di Origine Controllata “Valtènesi” e conseguente cancellazione della medesima Denominazione di Origine Controllata.**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del D.M. 7/11/2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (UE) n. 1308/2013 e del D.lgs. n. 61/2010:

**VISTI** i vigenti disciplinari di produzione della DOC “Riviera del Garda Bresciano” e della DOC “Valtènesi”, da ultimi modificati con il D.M. 07.03.2014, pubblicati sul sito internet del Ministero;

**ESAMINATA** la documentata domanda presentata, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 4 del citato D.M. 7 novembre 2012, dal Consorzio Valtènesi, con sede in Puegnago del Garda (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Bresciano” in “Riviera del Garda Classico”, ivi compresa l'inclusione in qualità di sottozona della Denominazione di Origine Controllata “Valtènesi” con la conseguente cancellazione della medesima DOC e, in particolare, esaminata la relativa proposta di disciplinare di produzione;

**CONSIDERATO** che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;
- è stata tenuta in data 4 agosto 2016 la riunione di pubblico accertamento, presso la Sala conferenze Villa Galnica a Puegnago del Garda (BS), Via Roma n. 4, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 2 settembre 2016, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica della Denominazione di Origine Controllata "Riviera del Garda Classico" e del relativo disciplinare di produzione, nel cui ambito è disciplinata la sottozona "Valtènesi";

**PROVVEDE**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Riviera del Garda Classico" e della conseguente cancellazione della DOC "Valtènesi".

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica della denominazione e del disciplinare di produzione, nonché della proposta di cancellazione della DOC "Valtènesi", in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQAI IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: [saq4@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it) – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, 07/09/2016

IL DIRETTORE GENERALE  
*F.to* Francesco Saverio Abate

**A) PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “RIVIERA DEL GARDA CLASSICO”**

**Articolo 1  
Denominazione e Vini**

La Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Classico” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare **di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:**

- Bianco**
- Rosso anche superiore**
- Groppello**
- Chiaretto**
- Spumante rosè nelle categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità.**

**La sottozona Valtènesi è regolamentata nell’allegato 1, in calce allo stesso disciplinare, che ne costituisce parte integrante.**

**Articolo 2  
Base ampelografica**

**1. Il vino Riviera del Garda Classico bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:**

**Riesling,( Riesling italoico e/o Riesling renano) minimo 50%.**

**Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50% altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, ivi compresi i vitigni aromatici che non possono superare il 5%.**

**2. I vini Riviera del Garda Classico nelle tipologie rosso, rosso superiore, chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:**

**Groppello (nei biotipi Gentile e Mocasina, S. Stefano) per un minimo del 30%.**

**Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.**

**Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25%, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare. Nell’ambito di detto 25%, i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenere e Merlot non possono concorrere complessivamente per più del 10%.**

**3. Il vino “Riviera del Garda Classico” Gropello e deve essere ottenuto dalle uve provenienti in ambito aziendale da vigneti aventi la seguente composizione varietale:**

Gropello (nei biotipi: Gentile e Mocasina, S. Stefano) per almeno l'85%.

**Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.**

**Articolo 3  
Zona di Produzione**

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” comprende l'intero territorio dei seguenti comuni, in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Per il <<Riviera del Garda Classico>>Bianco sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata “S. Martino della Battaglia” e “Lugana”:

1) la zona da escludere è delimitata a nord dal lago di Garda e, per le altre direzioni da una linea che segue il confine comunale di Sirmione ad est, che partendo dal lago segue il confine della provincia di Brescia fino a località Rondinelli; a quota 94, da cui segue ancora il confine della provincia verso sud fino alla strada di Pozzolengo. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, ponte dell'Irta, Ballino e fino a km 11 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza di quota 121; da qui segue la strada per Ferrarone quella che verso nord e nord-est, porta Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, c.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da c.na Venga giunge sulla autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a c.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliaco, Pigna, c.na Tese e a nord di Villa Arriga giunge al lago di Garda;

2) partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione est fino ad incontrare la statale n. 11. Segue la strada statale n. 11 fino a quota 137 (gruppo di Rovere) e l'abbandona per seguire la strada che andando verso sud passa per Casetta e quindi passa sotto l'autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S. Cipriano. Passa in fianco a S. Cipriano sempre seguendo la strada, fino alla carrareccia che va in direzione di c.na Gerardi (quota 206) quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso c.na Gerardi fino ad intersecare la strada che la Lonato porta a Castel Venzago. Segue questa strada fino a località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea fino a c.na Puledra. Scende da c.na Puledra fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto Monte Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di Sopra e da Malocco di Sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l'autostrada Serenissima in prossimità dell'ex convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Lonato.

## Articolo 4 Norme per la Viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Riviera del Garda Classico” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. **I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.**

1. Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore **4000** calcolati sulla base del sesto d'impianto.
2. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
3. E' vietata ogni pratica di forzatura. **È consentita l'irrigazione di soccorso.**
4. **Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini “Riviera del Garda Classico” una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo come indicato nella tabella seguente:**

| Tipologia di vino                                | Max.<br>Uva/ha<br>(t) | Min.%<br>vol. |
|--|-----------------------|---------------|
| Riviera del Garda Classico,<br>bianco            | 12                    | 10.0          |
| Riviera del Garda Classico, rosso<br>e chiaretto | 12                    | 10.5          |
| Riviera del Garda Classico, rosso<br>superiore   | 11                    | 11,0          |
| Riviera del Garda Classico,<br>Groppello         | 12                    | 10.5          |
| Riviera del Garda Classico,<br>spumante rosè     | 12                    | 9,5           |

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. La Regione Lombardia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, può stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

**7. La Regione Lombardia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.**

**8. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro rivendicabile per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all’organismo di controllo.**

**9. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell’annata;**

**10. La Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero. Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione ed essere successivamente sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.**

#### **Articolo 5 Norme per la Vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata di cui all’art.3 e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell’ambito del territorio della provincia di Brescia.

**Restano valide le autorizzazioni finora concesse ai sensi del disciplinare di produzione approvato con DM 26 giugno 2009.**

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

**3. È consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.**

**4. Per la produzione del vino “Riviera del Garda Classico” chiarretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.**

**5. Per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine “Riviera del Garda Classico” è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve.**

**6. I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” rosé spumante devono essere elaborati attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale Charmat o il metodo classico. Nella designazione di detto spumante non è consentito il termine “chiarretto” e deve essere utilizzato, invece, obbligatoriamente il termine rosé.**

**La zona di elaborazione dei vini spumanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia, Vicenza e Treviso.**

**7. Per i vini “Riviera del Garda Classico” la resa massima dell’uva in vino finito non può essere superiore al 70 %.**

**8. Per tutte le tipologie qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.**

**9. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” anche per singola tipologia, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all’organismo di controllo.**

**10. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all’articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto 10.**

**11. La Regione Lombardia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui il precedente punto, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Classico”.**

#### **Articolo 6 Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” all 'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### **Riviera del Garda Classico bianco:**

- colore: giallo paglierino **talvolta con riflessi verdolini;**
- odore: **fresco, armonico delicato e caratteristico con eventuali sentori floreali;**
- sapore: **da secco ad abboccato, armonico, vellutato;**
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: **4,5 g/l;**
- estratto non riduttore minimo: **16,00 g/l;**

##### **Riviera del Garda Classico chiaretto:**

- colore: **da rosa tenue al rosa intenso;**
- odore: **fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati;**
- sapore: **da secco ad abboccato, sapido, fine;**
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: **4,5 g/l;**
- estratto non riduttore minimo: **16,00 g/l.**

##### **Riviera del Garda Classico rosso:**

- colore: rosso rubino **anche intenso, talvolta granato con l’invecchiamento;**

- odore: caratteristico, **fruttato, talora speziato**;
- sapore: **secco, sapido**, caratteristico, **talora con retrogusto ammandorlato**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **11,50%** vol;
- acidità totale minima: **4,5 g/l**;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

#### **Riviera del Garda Classico rosso superiore**

- colore: rosso rubino, **talora riflessi granati**;
- odore: **ampio, complesso, talvolta speziato**;
- sapore: **secco, vellutato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: **4,5 g/l**;
- estratto **non riduttore** minimo: **24,00 g/l**.

#### **Riviera del Garda Classico Gropello:**

- colore: rosso rubino **più o meno intenso**;
- odore: **fruttato**, caratteristico, **talvolta leggermente speziato**;
- sapore: **secco, sapido, talvolta con retrogusto ammandorlato**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: **4,5 g/l**;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

#### **Riviera del Garda Classico Spumante rose':**

- spuma: **fine e persistente**;
- colore: **rosè piu' o meno intenso**;
- odore: **fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale**;
- sapore: **da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato**;
- titolo alcolometrico totale minimo: **11,00%** vol;
- acidita' totale minima: **5,0 g/l**;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

**2. Qualora vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.**

### **Articolo 7**

#### **Etichettatura e Presentazione**

**1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore**

**2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni della normativa vigente.**



**3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia spumante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.**

**4. Nella designazione del vino Riviera del Garda Classico tipologia rosato, l'uso della menzione chiaretto è obbligatoria**

## **Articolo 8 Confezionamento**

**1. Il vino a denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Classico" deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri. E' altresì consentita la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino "Riviera del Garda" Classico" condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.**

**2. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona e il tappo a strappo.**

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

### *A) Informazioni sulla zona geografica*

#### *Fattori naturali rilevanti per il legame*

Per Riviera del Garda **Classico**, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della provincia di Brescia che occupa la parte occidentale dell'anfiteatro morenico Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente. Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne invece la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, possiamo senz'altro ritenere la zona omogenea, così pure per le altre meteore.

#### *Fattori umani rilevanti per il legame*

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre, occidentale ed orientale e nord e veniva denominata come "Riviera" del Garda" dove la "R". veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola "Riviera" un significato specifico che indica ancora oggi, quel particolare territorio. **Con il tempo ed in anni più recenti alla identificazione Riviera si è aggiunta la specificazione "Classico" e/o Bresciano per identificare questi vini del Lago di Garda come quelli di più antica origine e storia commerciale.**

Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione "**Riviera del Garda Classico e Riviera Valtènesi**". **Con Valtènesi si identifica un'area più centrale e prevalentemente collinare della Riviera, tradizionalmente coltivata alla produzione di uve Gropello, vitigno che si coltiva e vinifica esclusivamente nella sponda occidentale del lago.**

I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda **Classico** che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, son andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipologie "Rosso", "Rosso Superiore" **ed il più rinomato "Chiaretto"**.

Per confermare l'uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli **dal '900 ad oggi**.

Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera e ne è la prova il fatto che, aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di equivoci, quel determinato vino.

Il terreno agrario della zona di produzione dei vini "Riviera del **Garda Classico**" è costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

*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 che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Riviera del Garda **Classico** Bianco assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei **quattro** vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente **aromatico**. Il Riviera del Garda **Classico** Chiaretto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve a bacca nera del Riviera del Garda **Classico** rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato tenue "petalo di rosa" con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il Riviera del Garda **Classico** Gropello, ottenuto **dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata prevalentemente nell'area più ristretta della Valtènesi**, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. **Il Gropello è il vino** tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura.

Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il **Valtènesi** "Riserva", prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente, ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento.

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

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è bene rifarsi alla sua lontana origine.

Diverse furono le invasioni glaciali che formarono l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e dell'Adige, i cui ghiacciai e le cui alluvioni, incontrandosi e sovrapponendosi, crearono l'anfiteatro morenico. Ma la complessità non è dovuta solo alla difformità delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti. Come risultato grande importanza assume il "ferretto", dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e pressoché nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al dilavamento accennato;

le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.

Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in profondità. Basta infatti, in alcuni casi, un'aratura più profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.

La configurazione di questa zona è, in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e dall'altra verso il fiume Chiese. L'andamento dei due versanti è molto vario, ricco di dossi, vaillette e piccole conche, riempite per colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti. Ne consegue un aspetto molto vario con zone più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono "falsopiani" più o meno estesi, ricchi di particelle fini. E' da notare che alcune di queste vaillette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.

Questo aspetto vario si ripete sovente anche nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno. Ai fini di mantenere la costanza e la tipicità della produzione in tutta la zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi suggerite dal risultato finale del vino e di regolarsi, di volta in volta, a seconda della componente apportata ad ogni singolo vitigno. Come vitigni fondamentali, sempre nel rispetto delle tradizioni e insostituibili, vengono indicati il Gropello ed il Marzemino.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a seconda dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare **della Riviera del Garda.**

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

**Nome e Indirizzo: CCPB S.R.L -**

**Sede Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0516089811| fax (+39) 051254842**

**Ufficio di Brescia: via Voltorno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 314115 e-mail: [ccpb.bs@ccpb.it](mailto:ccpb.bs@ccpb.it)**

**CCPB S.R.L** è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).

**SOTTOZONA  
“VALTÈNESI”**

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La sottozona “Valtènesi” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Garda Classico” che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Valtènesi” rosso **anche riserva**

- “Valtènesi” Chiacretto.

**Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini “Riviera del Garda Classico”.**

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. I vini con la specificazione “Valtènesi” nelle tipologie rosso e chiacretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti **in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:**

Groppello (nei biotipi Gentile e Mocasina, S. Stefano) **per un minimo del 30%.**

**Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.**

**Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25%, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. Nell'ambito di detto 25%, i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenere e Merlot non possono concorrere complessivamente per più del 10%.**

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino della sottozona «Valtènesi» è delimitata come segue:

A) La zona di produzione comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del lago di Garda: **Gardone Riviera**, 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 e **da qui prosegue a Sud sulla carrareccia Monte Mario che segue a destra affiancando poi verso Sud la Seriola Lonato, l'attraversa e prosegue sempre a sud innestandosi all'incrocio tra la strada proveniente da cascina S. Polo Bontempi e poi continuando a Sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all'abitato di Esenta. Da qui prosegue verso Est seguendo il confine provinciale di Brescia fino ad incrociare quota 106,3 dove prosegue a Nord passando da quota 104,3 fino a giungere a Madonna della Scoperta e proseguire verso Fenil Nuovo, C.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso Nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima; segue questa verso Est fino a C.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando da Casette Pomo, Villa Venga, Bagliaco, Pigna, Mole, C.na Tese, e a nord di Villa Arriga giunge al Lago di Garda a quota 70 in prossimità del km 267. Il confine segue poi la riva del lago in direzione Nord-Ovest fino a congiungersi al punto di partenza.**

**B) La zona di produzione comprende parte del territorio dei comuni di Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Tale zona è delimitata partendo dall'incrocio fra la strada provinciale 11 e la strada comunale dei Colli Storici, proseguendo per via Salvo D'Acquisto e successivamente per via Adriano ( strada vicinale delle Guaine) e ancora per via Costantino IL Grande ( strada vicinale Cremaschina) e da qui a ricongiungersi in località Rocchetta con la strada vicinale delle Guaine proseguendo con il Ganfo Fenilazzo fino ad incrociarsi con la strada delle Alberelle e successivamente in via San Martino della Battaglia. Da qui si congiunge con via Tahon de Revel fino a via 1886 percorrendo verso Sud fino alla strada nuova Padana superiore. Qui si segue il confine tra il comune Desenzano del Garda e quello di Peschiera del Garda fino ai pressi della Cascina Marangona per poi tornare all'incrocio tra i confini comunali di Desenzano del Garda, Peschiera del Garda e Pozzolengo. Da qui si prosegue verso Sud lungo il confine tra i comuni di Pozzolengo e Desenzano del Garda fino all'incrocio con la strada provinciale 13 San Martino della Battaglia-Pozzolengo località Ortaglia; seguendo questa strada si raggiunge la località Feliciano fino a raggiungere la strada comunale Desenzano-Pozzolengo in località Bellavista per proseguire nella strada comunale di San Girolamo; da qui seguendo lo scolo Ganfo si ricongiunge al Ganfo del Fenilazzo per raggiungere il punto di partenza.**

#### **Articolo 4**

##### **Norma per la Viticoltura**

- 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della sottozona "Valtenesi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.**
- 2. Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 4000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.**
- 3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento purchè non espanse ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.**

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

**5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini della sottozona "Valtènesi" non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro.**

**6. Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozona "Valtènesi" al momento della raccolta, nel loro insieme, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo rispettivamente di 11% vol. per la tipologia charetto e 11,50% vol. per la tipologia rosso.**

#### **Articolo 5 Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 della denominazione Riviera del Garda Classico.

**2. Per i vini della sottozona "Valtènesi" la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 %. Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.**

3. Per i vini della sottozona "Valtènesi" è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo. Per la tipologia charetto la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle bucce.

4. Per i vini della sottozona "Valtènesi" l'immissione al consumo potrà avvenire dal 1 settembre successivo alla vendemmia per la tipologia "rosso e a partire dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia "charetto"; **per quest'ultima tipologia è ammessa l'estrazione dagli stabilimenti di confezionamento ad altri stabilimenti per la commercializzazione, anteriormente alla data del 14 febbraio, ma non prima del 1 febbraio.**

**5. I vini della sottozona "Valtènesi" seguiti dalla menzione riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.**

#### **Articolo 6 Caratteristiche al consumo**

I vini della sottozona «Valtènesi» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Valtènesi” rosso

- colore: rosso rubino, **talora** intenso, con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;

- odore: caratteristico, fruttato, **talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;**
- sapore: **da secco ad abboccato**, sapido, fine, equilibrato e caratteristico ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12,00% vol;**
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: **24,00 g/l.**

“Valtènesi” chiacchietto

- colore: **da rosa tenue a rosa intenso con eventuali riflessi ramati con l’invecchiamento;**
- odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine, **equilibrato** caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12,00% vol.**
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: **17,00 g/l.**

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini della sottozona “Valtènesi” vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

## Articolo 7

### Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini della sottozona “Valtènesi” è obbligatorio riportare l’annata di produzione delle uve.
- 2. Il nome “Valtènesi” deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione Riviera del Garda Classico e figurare in caratteri di dimensioni superiori per almeno il doppio di quelli usati per la denominazione Riviera del Garda Classico.**
3. Nella designazione del vino della sottozona “Valtènesi” per la tipologia rosso non è ammesso riportare l’indicazione “rosso”.
- 4. Nella designazione del vino della sottozona “Valtènesi” l’uso della menzione chiacchietto è facoltativo.**
5. Nella designazione dei vini della sottozona “Valtènesi” può essere utilizzata la menzione “vigna” **secondo la normativa vigente.**

## Articolo 8

### Confezionamento

- 1. I vini della sottozona “Valtènesi” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, aventi capacità previste dalla legge, non superiore a litri 9. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.**
- 2. È consentito, l’uso delle indicazioni geografiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e frazioni di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigneti di cui all’ allegato elenco positivo.**

## **Elenco indicazioni geografiche aggiuntive**

- **Padenghe**
- **Moniga**
- **Manerba**
- **Mocasina**
- **Portese**
- **Polpenazze**
- **Picedo**
- **Puegnago**
- **Raffa**
- **S.Felice**



**B) PROPOSTA DI CANCELLAZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “VALTENESI”**

A decorrere dalla data di approvazione della denominazione e del disciplinare di cui alla lettera A) è cancellata la DOC dei vini “Valtènesi”.