Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CUSTOZA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DPR 08.02.1071 (con nome denominazione "Bianco di Custoza)	G.U. 142 - 05.06.1971
Modificato con DPR 01.10.1987	G.U. 4 - 07.01.1988
Modificato con DM 30.07.2001	G.U. 186 - 11.08.2001
Modificato con DM 03.10.2001	G.U. 237 - 11.10.2001
Modificato con DM 20.10.2005 (anche con variazione del nome da "Bianco di Custoza" a "Bianco di Custoza" o "Custoza")	G.U. 253 - 29.10.2005
Modificato con DM 25.07.2007	G.U. 185 - 10.08.2007
Modificato con DM 08.11.2011	G.U. 279 - 30.11.2011
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.06.2019 (modifica ordinaria ai sensi dell'art 17 del Reg. UE n. 33/2019)	GU 142 - 20.06 2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. - C304 - 09.09.2019
Modificato con Reg. UE di esecuzione n. 2022/2375 del 29.11.2022 (modifica dell'Unione ai sensi artt. 14-15 e 16 del Reg. UE n. 33/2019, anche con variazione del nome da "Bianco di Custoza" o "Custoza" a "Custoza")	G.U.U.E. - L314 - 06.12.2022 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Custoza» é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie e menzioni:
Custoza;
Custoza superiore;
Custoza riserva;
Custoza spumante (categoria vino spumante di qualità);
Custoza passito (categoria vino da uve appassite).

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata «Custoza» di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Bianca Fernanda (sinonimo di Cortese B.), Garganega, Trebbiano toscano e Tocai Friulano B., da

soli o congiuntamente per un minimo del 70% di cui ciascun singolo vitigno non può superare un massimo del 45%. Possono altresì concorrere alla produzione di detti vini fino ad un massimo del 30% le uve provenienti dai seguenti vitigni a bacca bianca: Malvasia, Riesling (Riesling italico e/o Riesling renano), Pinot bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.013 da soli o congiuntamente.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona é così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Custoza» anche superiore, riserva, spumante e passito devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedocollinari, esposti prevalentemente a sud, sud-ovest e posti in terreni di origine morenica di natura prevalentemente calcarea, argillo-calcarea, ghiaioso-calcarea e ghiaioso-sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

3. É vietata ogni pratica di forzatura.

4. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo come indicato nella tabella seguente:

Tipologia di vino	Max. Uva/ha (t)	Min. % vol.
Custoza, anche riserva e spumante	13	9.5
Custoza superiore	12	11

6. Per la produzione dei vini "Custoza" tipologia passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore a t 5 per ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste di cui all'art. 1. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.

7. 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.

8. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela del vino Custoza, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia con proprio provvedimento può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione, appassimento e imbottigliamento dei vini della denominazione di origine controllata «Custoza» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, é consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona nonché nei Comuni confinanti delle province di Mantova e Brescia.

Le operazioni di elaborazione e imbottigliamento del vino Custoza spumante, devono avvenire in stabilimenti siti all'interno della zona di produzione di cui all'art.3 e anche nelle provincie di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.
Conformemente alla normativa unionale, l'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Custoza» deve essere effettuato all'interno del territorio delimitato di cui ai precedenti capoversi, per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli. Inoltre, conformemente alla normativa unionale e nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione di vino «Custoza» tipologia passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Custoza» tipologia passito può avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale.

3. E' ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine "Custoza". 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.

4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologia di vino	Resa max uva/vino (%)	Resa max hl/ha
Custoza anche riserva e spumante	70	91
Custoza superiore	70	84
Custoza passito	40	20

4.1 Qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75% per le tipologie "Custoza", "Custoza" riserva e "Custoza" spumante, ed il 45 % per la tipologia "Custoza" passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata . Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5. E' ammesso il taglio nella misura massima del 15% con il vino della sola annata precedente purchè tale operazione venga effettuata entro la data del 31 dicembre dello stesso anno di produzione delle uve e comunicata all'Organismo di Controllo.

5.1 L'immissione al consumo per il vino a denominazione di origine controllata "Custoza" è prevista a partire dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

6. Il vino a denominazione di origine controllata «Custoza» superiore deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno cinque mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

7. Il vino a denominazione di origine controllata “Custoza” seguito dalla menzione “riserva” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi a decorre dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

8. Il vino a denominazione di origine «Custoza» passito deve essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Custoza», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Custoza»:
- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, , caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: sapido,, delicato, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Custoza» riserva:
- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso
- odore: intenso, caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: armonico, sapido, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Custoza» superiore:
- colore: dal giallo paglierino al dorato con l’invecchiamento;
- odore: gradevole,, caratteristico lievemente aromatico;
- sapore: armonico, di corpo sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

«Custoza» spumante – categoria vino spumante di qualità:
- spuma: fine persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- profumo: fragrante, fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Martinotti; fine , elegante e caratteristico se fermentato in bottiglia;
- sapore: fresco, sapido, fine e armonico; da dosaggio zero a demi-sec.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Custoza» passito - categoria vino da uve appassite:
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato;
- sapore: dall’amabile al dolce, , armonico, di corpo leggermente aromatico,;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. di cui almeno il 12% vol. effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini "Custoza" vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7

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

É consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato é stato ottenuto.

2. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Custoza», tranne che per gli spumanti, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Articolo 8

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata «Custoza» anche superiore, riserva e passito devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro fino alla capacità massima di 9 litri. Con l'esclusione della dama e del fiasco.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "Custoza" nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.
3. E' altresì consentita, per le sole aziende produttrici, esclusivamente nell'area di produzione di cui all'art.3, la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata "Custoza", con l'esclusione delle menzioni superiore, riserva e passito, condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

4. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Custoza», con l'esclusione delle menzioni superiore, riserva e passito, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

5. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi con esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

Custoza - vino, Custoza - vino spumante di qualità, Custoza - vino da uve appassite

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali

L’area di produzione del vino della denominazione Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.
A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.
La zona comprende terreni appartenenti sia all’anfiteatro morenico orientale dell’entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvioglaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.
Tale composizione morenica, ricca di minerali e microelementi, permette l’ottenimento di buone produzioni e di un’equilibrata composizione organolettica dell’uva.
Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.
Il clima dell’area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell’olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.
Le precipitazioni si distribuiscono con una buona piovosità lungo l’anno in modo abbastanza omogeneo.
La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche.
La presenza di venti freschi nel periodo estivo, inoltre, determina un buon sviluppo vegetativo della vite. Le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono, soprattutto nella fase finale di maturazione delle uve, la persistenza delle sostanze acidiche e aromatiche.
Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

Fattori storici e umani
La denominazione Custoza si sviluppa in un’area di storica e documentata vocazione viticola.
I primi cenni di domesticazione della vite nell’attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di Vitis Silvestris del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all’epoca romana (nell’area sono stati ritrovati tra l’altro vari reperti riferiti all’uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l’epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.
È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza, che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l’area di Sona-Custoza.
L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la doc Bianco di Custoza, fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata “Custoza”.
Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972. La zona di produzione è percorsa dalla Strada del vino Custoza doc, che permette agli appassionati, italiani e stranieri, di conoscere la produzione e le qualità della denominazione, valorizzata dagli abbinamenti con i prodotti tipici del territorio. La qualità del vino Custoza è riconosciuta alle aziende produttrici con l’assegnazione di

numerosi premi, tra i quali i “tre bicchieri” a vari vini in diverse edizioni della guida Vini d’Italia del Gambero Rosso.

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della doc Custoza è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato ma consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.
Con gli anni ’80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall’interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.
Il savoir faire dei produttori emerge in particolare nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà di uva coltivata. Ciò consente all’uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Tocai friulano ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un vino Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.
La tradizione vitivinicola veronese comprende anche la produzione di vini passiti e spumanti anche se prodotti in piccole quantità; il tradizionale appassimento delle uve in campo o in 9 fruttai ha tradizioni antichissime in tutta l’area gardesana mentre la pratica di spumantizzazione è stata introdotta più recentemente alla metà dello scorso secolo.

La base ampelografica del vino Custoza spumante di qualità consente di ottimizzare tempi di vendemmia dalle varietà più precoci come lo Chardonnay ed il Pinot bianco a varietà più tardive come Garganega e Trebbiano consentendo la composizione di cuvèe molto variegate e complesse. La spumantizzazione può avvenire sia in autoclave con il metodo Martinotti, sia in bottiglia con il metodo classico.

Per il vino Custoza passito vengono effettuate sia una selezione in campo dei grappoli perfettamente integri, sia una cernita dei grappoli più spargoli prima della stesa in cassetta o su stuoia per essere posti in fruttai ben aerati in grado di assicurare un’ideale conservazione.

Il periodo di appassimento dura in media dai 3 ai 4 mesi al termine del quale le uve hanno perso circa la metà del peso prima della pigiatura e della vinificazione.

b) Specificità del prodotto
Le caratteristiche essenziali del vino Custoza, ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.
Il Custoza è costituito da un uvaggio che valorizza le tre uve principali quali, la Garganega, il Tocai Friulano (localmente denominato Trebbianello) e la Bianca Fernanda, insieme ad altre varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali dell’area. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi si può affermare che le varietà di base permettono di definire l’uvaggio che dona l’identità del vino Custoza, mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Tale importante caratteristica si evidenzia nella piccola produzione di Custoza spumante, che trova nella freschezza e nella maggiore acidità, un ottimo equilibrio alle note aromatiche e fruttate.
Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della doc Custoza, consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio, che manifestano periodi di maturazione differenti e dilazionati nel tempo, dalle varietà precoci che vengono vendemmiate a fine agosto alle tardive, raccolte anche dopo la metà di ottobre: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.
Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del Custoza.
In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci. 10 Il clima estivo caldo ma non afoso favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della doc Custoza.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria Srl
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).
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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018 e modificato con DM 3 marzo 2022 Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 62 del 15 marzo 2022.