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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «LAGO DI CALDARO» O «CALDARO» (IN LINGUA TEDESCA «KALTERERSEE» O «KALTERER»)

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione	
Approvato con	DPR 23.03.1970	GU	115 - 09.05.1970
Modificato con	DPR 22.09.1981	GU	92 - 03.04.1982
Modificato con	DM 03.08.1993	GU	200 - 26.08.1993
Modificato con	DM 31.05.2002	GU	140 - 17.06.2002
Modificato con	DM 06.08.2010	GU	197 - 24.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	GU	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	

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca rispettivamente «Kalterersee» o «Kalterer»), è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni e specificazioni aggiuntive:
«Lago di Caldaro» o «Caldaro»
«Lago di Caldaro» o «Caldaro» scelto (in lingua tedesca Auslese)
«Lago di Caldaro» o «Caldaro» classico
«Lago di Caldaro» o «Caldaro» classico superiore
«Lago di Caldaro» o «Caldaro» scelto classico
«Lago di Caldaro» o «Caldaro» scelto classico superiore

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» deve essere ottenuto da uve provenienti in ambito aziendale dai vitigni Schiava grossa e/o Schiava gentile e Schiava grigia.

Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 15% altri vitigni a frutto di colore analogo idonei alla coltivazione nelle province autonome di Bolzano e di Trento.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini. Tale zona - che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra in provincia di Trento - è delimitata, per ciascuna di dette province, come appresso:
Provincia di Bolzano.
Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:
Zona *A.* - Per tale zona - cui appartengono i comuni di Caldaro, Appiano, Cortaccia, Magrè all'Adige, Termeno e Vadena - la delimitazione inizia a sud di Magrè all'Adige, in corrispondenza del bivio formato, a quota 215, dalla strada del vino con la comunale che porta al centro abitato. Da tale punto il limite ovest della zona, in direzione nord, è dato dal bosco raggiungendo solo per brevi tratti e cioè in corrispondenza del Maso Hofstaatt nel comune di Cortaccia, delle località Sant'Antonio e San Nicolò nel comune di Caldaro, del Maso San Valentino, nonché della località Sasso della Croce nel comune di Appiano, il limite altimetrico di m 600.
In particolare, tale limite ovest, rimane così delimitato: dal bivio suddetto a quota 215 la linea di confine coincide con la strada comunale fino all'inizio dell'abitato di Magrè all'Adige, quindi passa in prossimità della quota 330 in corrispondenza di C. Mayer e per la quota 304. In prossimità del Castello di Niclara il limite piega verso sud-ovest passando per quota 518 da dove ripiega verso nord, interseca la strada che porta a Niclara all'altezza della quota 518, prosegue verso nord passando in prossimità delle località Rain di Sopra fino a giungere a Maso Hofstatt. Da Maso Hofstatt il limite piega verso nord-est fino a C. Weger da cui corre in maniera pressocché parallela alla strada Cortaccia-Termeno passando per le quote 415-457 per Maso Erivert fino a Kastellaz. Da questo punto il confine - del lato ovest della zona, sempre verso nord - tocca la quota 350, il Molino Mayer, Valcovara, Maso Disertori fino a giungere a Maso Undstein, qui volge a sud-est, passa per Platterhof da dove aggira alla base il Monte di Sella e risale verso nord passando per Unterstein e lungo il sentiero che costeggia Aussester Riegel fino all'inserimento con la provinciale n. 14 (q. 220). Il limite di zona prosegue quindi verso nord, passando per le quote 263, 281, costeggia il Betulletto e Unterplaniminietschi, aggira la località Moslen, costeggia la Pineta al termine della quale riprende verso nord, passa per Sant'Antonio, dove la linea di confine coincide con l'acquedotto sotterraneo, e all'esterno dei centri abitati di San Rocco e San Nicolò. A nord di San Nicolò, il confine segue verso nord-est la carrareccia che si inserisce sulla strada per Pianizza di Sopra e costeggia, verso destra, detta strada finché a nord dell'abitato di Pianizza, il limite volge verso est, aggira escludendole le cosiddette Buche di Ghiaccio. Risale, quindi, verso nord e in corrispondenza di Maso Nova segue la curva di livello di 600 metri sino al bosco Gfill. Costeggia bosco Gfill, attraverso Rio dei Prati, passa per Castel Corba (quota 444) prosegue sempre verso nord e tocca le quote 464, 449, il Castello di Appiano fino a intersecare la strada Andriano-Riva di Sotto.
Il limite della zona, lasciato il versante ovest, corre in direzione sud-est, segue la strada che congiunge Riva di Sotto con la strada statale n. 42 lasciandola prima del bivio a quota 250 per proseguire in direzione est parallelamente alla strada statale n. 42 fino al km 240 della strada

stessa nella frazione di Frangarto. Facendo quindi angolo in direzione sud, segue il confine comunale di Appiano fino alla Casa sull'Adige (Haus an de Etsch).
Costeggia il bosco comprendendo la località Bellavista nonché la frazione di Colterenzio. Raggiunge Sant'Antonio di Monticolo poi il Lido di Monticolo, si dirige quindi verso sud, passa per l'Albergo Moser e arrivato a quota 469 prende la carrareccia che passa per la Valle Fuscalai congiungendosi, così, con il Maso Kreit nel comune di Vadena. Ritornando in direzione est e quindi verso nord si identifica con il confine comunale di Vadena seguendolo fino all'altezza del Maso Rosi. Si dirige nuovamente verso sud seguendo la fossa di Vadena che corre lungo il piede del monte fino a comprendere il Maso Stadio nel comune di Vadena. All'altezza del Maso Stadio si volge quindi verso ovest comprendendo la località Novale al Varco dello stesso comune, raggiungendo la quota 227 sulla sponda est del Lago di Caldaro.
Costeggiando il lago predetto in direzione nord-ovest e aggirando - escludendoli - i cosiddetti Prati dei Cavalli, raggiunge sulla sponda ovest del Lago di Caldaro la località San Giuseppe al Lago, comprendendola. Toccando al km 10,5 la strada del vino, segue il confine fra il comune di Caldaro e quello di Termeno fino alla quota 218, raggiunge, escludendolo, il Campo sportivo (quota 229), passa al di sopra del Maso Moser (quota 225) e del Maso Staffler (quota 215) pure esclusi. Dal Maso Staffler il confine tocca, sempre in direzione sud-ovest, le quote 213 in corrispondenza del centro abitato di Cortaccia, 214 nella località Rio Largo, 221 all'altezza della località Niclara, seguendo, dopo aver intersecato il confine comunale tra Cortaccia e Magrè all'Adige, la carrareccia che a quota 215 circa taglia la strada provinciale che porta da Magrè alla stazione ferroviaria di Magrè-Cortaccia. Prosegue poi sempre lungo la carrareccia fino a incontrare a quota 215 il punto di partenza della descrizione.Vanno inclusi nella zona precedentemente descritta i vigneti situati nella località Piccolungo del comune di Vadena; tale zona è delimitata a sud-est dal tratto di strada compreso tra le quote 229 e 223 e anteriormente dalla curva di livello di 300 metri.
Zona *B*. - Tale zona cui appartiene il comune di Andriano è circoscritta come segue: il limite, partendo a sud della Cava di Pietra in corrispondenza della quota 251, segue in direzione nord-ovest la rotabile e costeggia il monte fino al ponte sul rio Gaido, sotto il Castello Tordilupo, continua lungo la linea altimetrica di m 400 a piè del monte sino a raggiungere il confine comunale che segue fino a quota 250. Ritorna verso sud-est lungo la rotabile Güsshübel per immettersi in corrispondenza del ponte sul Gaido (quota 254) sulla vecchia strada Terlano-Andriano. Segue quest'ultima fino all'imbocco della stessa nella nuova strada provinciale Terlano-Andriano tagliandola per seguire volgendo verso sud la curva di livello quota 250 fino al punto di partenza della descrizione.
Zona *C*. - Per tale zona cui appartiene il comune di Nalles, la delimitazione ha inizio a sud del comune stesso, in corrispondenza del bivio (quota 256) della strada Andriano-Nalles. Da questo punto il limite ovest corre in direzione nordovest lungo il rio del Bavaro fino a raggiungere il Castel del Cigno (quota 357), passa per le quote 385 e 429 fino a incontrare la linea di confine con il comune di Tesino e lo segue verso nord fino in corrispondenza della quota 280, lascia quindi la linea di confine e piega verso sud passando per quota 280, interseca la provinciale Nalles-Vilpiano a quota 276 e la provinciale Nalles-terlano a quota 263 e prosegue quindi in direzione sud lungo la carrabile che passando per le quote 265 e 261 chiude la zona al punto di partenza della descrizione.
Zona *D*. - Per tale zona, cui appartengono i comuni di Ora, Montagna ed Egna la linea di delimitazione ha inizio a sud di Egna dal km 413,500 della nuova strada statale n. 12 (circonvallazione), segue quest'ultima in direzione nord fino all'incrocio nord con la vecchia strada statale n. 12. Piega verso nord-est e raggiunge la strada statale n. 48 nei pressi della quota 416; prosegue verso nord per raggiungere nuovamente la strada statale n. 48 a quota 286. Segue detta statale per breve tratto fino al ponte sul rio Nero; discende in direzione ovest lungo il rio Nero fino alla confluenza con il fiume Adige. La delimitazione segue, in direzione nord, prima il corso dell'Adige e poi la Fossa di Bronzolo fino a quota 226 nei pressi della

stazione ferroviaria di Ora. Piega verso est e passando per quota 228 raggiunge la strada statale n. 12 al km 420,500. Da questo punto essa costeggia la roccia fino al cimitero di Montagna, continua lungo la strada statale n. 48 fino alla tenuta Tenz comprendendola. Prosegue verso sud passando per quote 570, 591, 496 raggiungendo la linea ferroviaria nei pressi della quota 622. Continua lungo detta linea ferroviaria fino a quota 603 per poi deviare verso ovest e raggiungere il rio Trodena passando per Maso Claus e Gleno Inferiore. La delimitazione segue la sponda destra del rio Trodena fino al ponte Villa Alta per costeggiare di seguito il bosco fino al punto di partenza in corrispondenza del km 413,500 della strada statale n. 12.

Zona *E*. - Per tale zona, cui appartiene il comune di Bronzolo, la delimitazione ha inizio a sud di Bronzolo dalla quota 229, traversa in linea retta, in direzione nord, il centro abitato, per raggiungere la fossa di Uhl nei pressi della stazione ferroviaria.Segue detta fossa fino alla strada provinciale (quota 228) per raggiungere, in direzione nord est, il cimitero di Bronzolo, ritorna quindi verso sud costeggiando il bosco cedulo cosiddetto Judenberg e passando a sud di San Leonardo (quota 290) si riallaccia al punto di partenza (quota 229).

Provincia di Trento.

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:

Zona *A*. - Per tale zona, cui appartengono in parte i comuni di Roverè della Luna e di Mezzocorona, la linea di delimitazione ha inizio da quota 324 allo sbocco della Valle dei Molini, segue le pendici del monte Craun fino a raggiungere il limite comunale. Attraversa tale confine per proseguire, sempre in direzione sud-ovest, lungo le pendici del Tovo Lungo, del Laibatol, del Tovo del Parol e attraversata la Valle del Piaget costeggia, in direzione ovest, le pendici a sud del Monte e successivamente quelle del Las in direzione nord-ovest per proseguire verso ovest lungo quelle a sud dei monti Faltari sino a incontrare il confine occidentale di Mezzocorona. Segue quindi tale confine verso sud-ovest e poi in direzione sud-est lungo il T. Noce fino a incontrare la strada Mezzolombardo-Mezzocorona a quota 228, prosegue lungo questa verso Mezzocorona e giunta a quota 224 prende la strada per S. Gottardo per attraversare il centro abitato del comune toccando le quote 223, 222, 219 e 212.Da quota 212, in direzione est, la linea di delimitazione segue la strada per Sottomonte e giunta in prossimità della ferrovia prosegue in direzione nord lungo il sentiero che attraversa la località Sottomonte e raggiunge la strada Mezzocorona-Roverè della Luna, la segue in direzione del centro abitato e superata sorgente Boioni prosegue per la strada carrareccia e quindi il sentiero che costeggia F.so Boioni fino a incrociare nuovamente la strada per Roverè della Luna a quota 213. Segue quest'ultima in direzione del centro abitato e al punto di attraversamento con il confine comunale, poco prima di quota 216, prosegue in direzione est e poi nord-est lungo il sentiero che si immette sulla strada in uscita est del centro abitato, fino a raggiungere, in direzione nord-est, la quota 213 da dove prosegue verso nord fino a incontrare la quota 212 (località Dosseni) da dove costeggiando in direzione ovest il costone roccioso raggiunge quota 324 da dove è iniziata la delimitazione.

Zona *B*. - Per tale zona cui appartengono in parte i comuni di S. Michele all'Adige, Faedo, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra la delimitazione inizia dal km 398,150 (quota 213) della strada statale n. 12, prosegue in direzione sud su tale strada per seguire poi il limite di confine di S. Michele all'Adige al momento che lo incrocia, superata la località Masetto. Proseguendo lungo il confine, incrocia nuovamente la strada statale n. 12 in prossimità del km 395,700 circa, segue quest'ultima in direzione sud fino a raggiungere il km 389,150 (quota 213) da dove segue per breve tratto la strada per Pressano e quindi il sentiero che, in direzione sud-est, raggiunge la quota 225 sulla strada per Lavis, lungo la strada che costeggia l'acquedotto attraversa il centro abitato di Lavis e raggiunge il ponte per S. Lazzaro sul T. Avisio. Segue il T. Avisio in direzione nord e quindi nord-est e in località Pizzanga prosegue verso nord-ovest lungo il Rivo Mercor fino a incontrare la strada Cembra-Faver (quota 680) al km 15.150 circa. Segue tale strada in direzione del centro abitato di Cembra per costeggiarlo a sud sulla strada

che passa per le quote 670, 664, 660 (S. Rocco), 654 (S. Carlo) e 665 dove riprende la strada Cembra-Lisignago, la segue in direzione sud-ovest, attraversa il centro abitato di Lisignago e prosegue per Verla fino a raggiungere il km 6,800 circa da dove prosegue, in direzione nord, per la strada che conduce alle Ville di Giovo fino a raggiungere quota 642 in località Pigiorin. Da quota 612 segue un sentiero in direzione ovest fino a incrociare quello che costeggiando la località Chiaradone raggiunge Ville di Giovo. Dall'incrocio segue una linea retta in direzione ovest sino alla quota 574 sulla carrareccia per Palù, prosegue per tale strada sino al centro abitato di Palù e quindi la strada che in direzione ovest e sud-ovest costeggia per un breve tratta l'acquedotto e poi quella Mosana-Lavis nella quale va poi a confluire con un sentiero in prossimità del km 3 circa dopo aver toccato le quote 492 e 469. Dal km 3 prosegue per breve tratto verso Lavis e quindi sulla strada che in direzione ovest raggiunge il confine comunale di Lavis all'altezza del M.so Clinga, prosegue verso nord lungo il confine fino a M.so Giaz da dove segue una retta in direzione est, raggiungendo la strada che attraversa le località Fovi e Vie Rosse, prosegue per tale strada verso nord e poco prima del M.so Sette Fontane prende il sentiero che lo costeggia a est, supera quota 502 e all'altezza di M.so S. Valentino, prosegue per una retta in direzione nord-ovest fino a quota 471 e poi, verso ovest, l'impluvio incrociando il confine di S. Michele all'Adige. Segue tale confine, lo segue in direzione nord e poi est incrociando il sentiero che costeggia a ovest la località Fartoni e lungo questi verso nord-est raggiunge la strada per Faedo, la segue verso ovest e a quota 513 raggiunge i Molini seguendo la carrareccia per proseguire poi discendendo il corso d'acqua che dà origine al Rivo di Faedo fino in località Dossi, da dove prosegue verso nord per il sentiero che attraversa il corso d'acqua e passa per le quote 424 e 436 raggiungendo il fosso sul lato nord-est del Castello. Segue tale fosso in direzione nord-ovest e raggiunge la carrareccia che segue poi verso nord fino alla strada statale n. 12 (quota 213) da dove è iniziata la delimitazione. Nel comune di Cembra la zona di produzione comprende le porzioni vitate ubicate tra il torrente Avisio e la provinciale della Val di Cembra denominate: Valvallè, Casella, Saosent, Vedron, Lovergan, Crosana, Camin, Mosinago, Fontane e Ischia. La zona comprende anche la porzione denominata «Nasci» in comune di Faedo, sita sulla sinistra della strada n. 12 tra il km 400 e 401 delimitata a nord dal tratto di strada anzidetto e negli altri punti dalle pendici dei monti antistanti (Dosson, M. Basso, Gaier Normale).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario soltanto i vigneti ben esposti ubicati a quote non superiori a m 600 e con esclusione di quelli siti nel fondo valle. I sesti di 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. È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso. La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento il limite medesimo.
Le province autonome di Trento e Bolzano, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un

limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00%vol e dell'11,00%vol per la tipologia con la qualifica «scelto» (in lingua tedesca Auslese). In annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo, con deliberazioni delle rispettive giunte provinciali, possono ridurre, con esclusione della tipologia "Lago di Caldano" classico superiore, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo nella misura massima dello 0,50%vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate nel precedente art. 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province autonome di Bolzano e Trento. La resa massima dell'uva in vino non deve superare il 70%.
Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Caldaro» o «Lago di Caldaro», ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
È ammesso l'arricchimento alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» (anche con la menzione classico):
colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» classico superiore**:**
colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese» (anche con la menzione classico):
colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese» classico superiore:
colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

L'uso della specificazione «classico», in lingua tedesca «klassisches Ursprungsgebiet» o «klassisch», in aggiunta alla denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è consentito per il vino ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, già delimitati nel precedente art. 3. La vinificazione del vino designabile con la menzione aggiuntiva di cui al comma precedente deve essere effettuata all'interno della relativa zona di produzione.
Tuttavia, tenuto conto di situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione possono essere effettuate fuori dai territori suddetti purché ricadenti nella provincia di Bolzano.
Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» che ha diritto alla qualifica di classico, ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol e che sia stato sottoposto ad adeguate operazioni di affinamento, può portare la qualifica di «classico superiore».
Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» ottenuto da uve selezionate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore all'11,50% vol può portare la qualificazione aggiuntiva «scelto» (in lingua tedesca Auslese).
In caso di annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole, le province autonome di Trento e Bolzano, di concerto, possono ridurre il predetto titolo alcolometrico volumico naturale minimo dall'11,00% vol al 10,50% vol. Per il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualificato «scelto» (in lingua tedesca Auslese) non è consentito l'arricchimento. È vietato usare assieme alla denominazione «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi riserva, vecchio e similari non ammessi dal presente disciplinare di produzione.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» di cui al presente disciplinare, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.
Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» («Kalterersee» o «Kalterer») con la specificazione classico o classico superiore, ottenuto da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo come previsto dal precedente

art. 7 può essere designato con la specificazione aggiuntiva «Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtirol») in conformità all'art. 118 septvicies del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e dell'art. 67 del Regolamento (CE) n. 607/2009.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualificato «scelto» (o Auslese) deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di volume nominale da 0,375 litri e da 0,750 litri e rispettivi multipli.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
L'Oltradige, il cuore della zona della DOP „Lago di Caldaro" o „Caldaro" e uno die simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige , si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea. Oltre all'Oltradige la zona della DOP „Lago di Caldaro" o „Caldaro" si estende in parte anche in alcuni paesi limitrofi della provincia di Trento.
Nel grazioso paesaggio lungo la Strada del Vino, i vigneti già da secoli hanno condizioni perfette. Al nord, le alpi formano un bastione che tiene lontano il vento freddo e dal sud il clima mite mediterraneo si fa sentire. Almeno 15° C di temperatura media servono al vino per maturare bene.
Ca. 1.800 ore di sole all'anno offrono alla vite ed all'uva una media temperatura di 18° C, quindi condizioni ideali per la crescita delle uve.
Percipitazioni e una terra riscaldata, molle e ben arieggiata – gran parte terra calcarea e sedimentazioni di morene e fiumi – contribuiscono all'alta qualità dell'uva.
Per quanto concerne il suo territorio, la zona viticola di Caldaro è molto particolare. Le caratteristiche geologiche cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e dalla conseguente erosione.
Attorno a Caldaro il suolo è prevalentemente di origine vulcanica: porfido rosso mescolato ad argilla e sabbia. Su questo terreno secco e povero di humus, per assorbire acqua la vite è costretta a sviluppare radici profonde. Nella porzione meridionale del territorio coltivato a vite è diffuso il terreno calcareo-dolomitico.
La zona viticola della DOP „Lago di Caldaro" o „Caldaro" comprende 565 ettari che corrispondono a una produzione annuale di 60.000 ettolitri di vino.

Fattori umani rilevanti per il legame
Lungo la Strada del Vino dove troviamo anche il centro del „Lago di Caldaro" o „Caldaro" ci troviamo nella più antica zona vitivinicola di tutta l'area di lingua tedesca. Già 500 a. C. in

quest'area è stato prodotto vino. E anche i Romani sapevano apprezzare il buon vino. E dato che questi già allora sapevano come stagionar il vino in botti di legno, la qualità del vino era ottima. Infine il vino venne trasportato da qui fino a Roma nella casa imperiale. Durante l'età medioevale invece i nobili, ricchi e naturalmente anche vescovi e monaci realizzavano il trasporto del vino dell'Alto Adige in Austria e Germania del sud.
La cultura della viticoltura, sopratutto dal 1905 ha preso una grande importanza al livello economico sociale nella vita degli abitanti lungo la Strada del Vino. Da quell'anno in poi sono nate le diverse cantine produttori e aziende agricole, che hanno come obiettivo di produrre vino buono del gusto e di alta qualità.
Fino alcuni anni fa, il tipo d'allevamento più diffuso era il sistema a pergola. Il „tetto" che si forma sopra la vite protegge l'uva dal sole diretto come anche dalla grandine. Oggi, in parte si trova anche il sistema a spalliera, dato che facilita l'uso di macchinari.

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione
- Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali a perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali.
- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini tranquilli.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
L'Oltradige, il cuore della zona del „Lago di Caldaro" e uno dei simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige, si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea.
Facendo riferimento alle ricerche condotte dall'istituto sperimentale e altre organizzazioni del settore, le caratteristiche geologiche, cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e della conseguente erosione.
Tenendo conto che il prodotto „Lago di Caldaro" al livello economico svolge un ruolo importante i produttori dello stesso tengono in evidenza i risultati delle ricerche per conoscere a fondo i fattori ambientali e viticoli che influiscono sulla qualità del vino.
Il vino con la denominazione di origine „Lago di Caldaro"che da secoli è protagonista della vita della sua gente è un vino che in poco tempo ha sviluppato un suo carattere particolare. Il Vino „Lago di Caldaro" è caratterizzato da un aroma fruttato con sentori di ciliegia, lampone, mandorla amara e violetta. È un vino secco, strutturato con tannini morbidi e un grado di acidità gradevole. Stimolante e dalla beva facile, si presta per essere bevuto in tutte le occasioni.
Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Dolci colline coperte di rigogliosi vigneti, maestosi castelli e nobili case padronali danno un'impronta caratteristica allo splendido paesaggio della zona del „Lago di Caldaro". Qui siamo nel cuore della vitivinicoltura altoatesina. Le favorevoli condizioni climatiche, senza forti sbalzi di temperatura e con un inverno non troppo rigido e piuttosto tardo, garantiscono uno sviluppo ottimale delle viti. La varietà prevalente del Lago di Caldaro è la Schiava, che è

di casa nel microclima temperato che caratterizza le zone vicine al lago di Caldaro, dove riesce a sviluppare anche il suo particolare aroma di mandorle. Possono fregiarsi della denominazione „Lago di Caldaro“ i vini Schiava provenienti dalle zone di produzione Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Egna, Montagna, Ora, Vadena, Bronzolo, Nalles, Andriano e Magrè, ma anche dai seguenti comuni del vincino Trentino: Roverè della Luna, Mazzacorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra. Nel caso in cui il „Lago di Caldaro“ venga prodotto nei comuni appartenenti all'Alto Adige come descritto nel sopracitato art. 7, possono essere aggiunte le diciture „classico“ e „Alto Adige“.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano
Via Alto Adige, 60
39100 Bolzano
Telefono 0471 945519
Fax 0471 945540
E-mail: agri@camcom.bz.it

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
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.