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 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «RECIOTO DI GAMBELLARA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 01.08.2008	G.U. 196 - 22.08.2008
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

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare:
«Recioto di Gambellara» classico;
«Recioto di Gambellara» spumante.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, per il 100% dal vitigno Garganega.
I vigneti che alla data di approvazione del presente disciplinare erano già iscritti all'albo della DOC "Gambellara" sono idonei alla produzione dei vini Recioto di Gambellara.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini di denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» è così delimitata: partendo dall'estremo limite nord-ovest di zona nel punto di incontro del confine provinciale Vicenza-Verona con la Val Busarello, la linea di delimitazione procede in senso orario lungo la carrareccia che porta al bivio per Ca' Menegoni a quota 220 e per la strada comunale che scende a Ponte Cocco, tocca le località di Ca' Bellimadore e Case Colombara; prosegue verso est lungo detta comunale fino al bivio che conduce a Montorso. Da qui continua lungo la strada comunale fino a giungere a Montorso, quindi prosegue per la strada comunale per Zermeghedo, che raggiunge. Da qui prosegue verso sud fino al bivio successivo a quota 69, prende verso est e lungo la carrareccia passa per le località Belloccheria e Perosa per immettersi quindi nella strada comunale per Montebello che raggiunge. Prosegue verso ovest lungo

la strada comunale per Selva di Montebello, passando le località Castelleto e Mira, giungendo al bivio per Selva. Prosegue verso nord lungo la strada comunale per Selva fino a giungere a quota 51 in località Moregio, dove piega verso ovest e percorrendo la carrareccia giunge in località Ca' Brusegalla a quota 49 dove prosegue per Ca' Canton giungendo al bivio di Ca' Maraschin. Prosegue per breve tratto verso ovest, indi verso sud per la carrareccia fino all'abitato di Mason e quindi procede per strada provinciale in direzione Sorio-Gambellara fino a quota 48 alle porte del Comune di Gambellara. Da qui segue in direzione ovest e passando per quota 47 giunge sulla comunale per Terrossa quota 49. Indi si prosegue verso ovest sulla strada provinciale per Terrossa fino al confine provinciale Vicenza-Verona fino a Val Busarello da dove si è partiti per la delimitazione della zona.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Recioto di Gambellara» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, oppure a pergola trentina semplice o doppia od a pergoletta veronese mono o bilaterale aperta con fili trasversali di testata, con esclusione delle pergole con tetti orizzontali e continui.
Per i vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco ed in verde che assicura l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 40.000 gemme/ettaro. E' fatto obbligo per tutti i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare (DM 01.08.2008) un numero di ceppi non inferiore a 3.300 per ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
Rispetto alla resa massima di uva ammessa alla produzione per i vini di cui alla denominazione di origine controllata «Gambellara» Classico, pari a 12,5 tonnellate, il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara», dopo aver operato la tradizionale cernita, non deve essere superiore a 6,25 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
I rimanenti quantitativi di uve, fino alla resa massima di 12,5 tonn/ha possono essere destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Gambellara» Classico, se ne hanno le caratteristiche.
La Regione Veneto su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Le uve destinate all'appassimento devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol.
Le uve destinate alla vinificazione del «Recioto di Gambellara», dopo essere state sottoposte ad appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 14,00% vol.

Articolo 5

Le operazioni di appassimento e vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, lettera A del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Gambellara».
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che l'operazione di appassimento e vinificazione sia effettuata nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata nonché nei comuni limitrofi.

L'appassimento delle uve può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
La resa massima in vino finito delle uve, selezionate e messe a riposo, per la denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» Classico non deve essere superiore al 40%; la resa massima in vino finito delle uve, selezionate e messe a riposo, per la denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» Spumante, non deve essere superiore al 50% comprensivo dei prodotti utilizzati per l'elaborazione dello spumante.
Le operazioni di elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» Spumante devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della Regione Veneto.

Articolo 6

I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata e garantita, all'atto dell'emissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
«Recioto di Gambellara» Classico:

- colore: da paglierino a giallo dorato più o meno intenso con eventuali sfumature ambrate;
- odore: intenso, profumo di frutta matura con eventuali sfumature di vaniglia;
- sapore: caratteristico, armonico, tipico, amabile o dolce, con leggero retrogusto amarognolo, anche vivace come da tradizione, con eventuale percezione di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,30% in alcool effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«Recioto di Gambellara» Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: da paglierino a giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, profumo di fruttato;
- sapore: caratteristico, vellutato, armonico, fruttato, tipico, con eventuali sfumature di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol di cui almeno 11,00% in alcool effettivo;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto minimo non riduttore dei vini di cui al presente disciplinare.

Articolo 7

Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» Classico è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve; esso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.
Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato e simili.
E' 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 l'acquirente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvenga in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Articolo 8

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Gambellara» Classico deve essere confezionato in bottiglie di vetro di capacità massima di litri 1,5 chiusi con tappo, raso bocca, e con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.
Inoltre, a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di tutela, può essere consentito, a scopo promozionale, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 3, 6, 9, 12 e 18.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
Gambellara si trova al confine tra Vicenza (22 km) e Verona (30 km), allo sbocco della valle del Chiampo, sulle ultime propaggini dei Monti Lessini
L'area della denominazione comprende un vasto settore collinare con creste pianeggianti come morbide ondulazioni comprese tra 250 e 350 metri di quota, da cui si dipartono versanti rivestiti da vigneti, con vallette verdeggianti formate da vari corsi d'acqua. . La giacitura collinare del vigneto determina l' esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione.
L'ambito collinare è dominato da terreno di origine vulcanica, caratteristico è il Parco San Marco ed i suoi colonnari basaltici, con presenza anche di calcari, anche se in misura molto minore nelle posizioni sommitali.
I suoli tendono ad essere uniformemente argillosi, localmente ad alta componente bentonica, con affioramenti di rocce sedimentarie calcaree o calcaree marnose, storicamente conosciuta per la maggiore importanza nel differenziare le caratteristiche dei vini prodotti, con lembi di calcareniti bianco – giallastre fossilifere, circondate da affioramenti di tufi.
I terreni che ne derivano sono per la maggior parte, franco/argillosi con più o meno uno scheletro. In alcune zone il substrato basaltico risulta impenetrabile alle radici delle piante.
E' presente inoltre una zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e che quindi drena agevolmente l'acqua e una zona di pianura nella quale il suolo è composto da argilla e limo che causa talvolta problemi di drenaggio in caso di abbondanti precipitazioni.
Nella zona del Recioto di Gambellara possono essere individuate diverse zone climatiche che possono presentare, anche nell' arco di pochi chilometri, differenze termiche significative. L'area è inoltre caratterizzata da escursioni termiche importanti che nella zona pianeggiante può essere addirittura di 14° C.
Nella zona le precipitazioni sono abbondanti, superando nel corso dell'anno i 1200 mm, con frequenza maggiore nel periodo invernale e primaverile. I mesi più secchi sono giugno e luglio e generalmente, il periodo che precede la vendemmia.
Fattori storici e umani
Antiche e profonde sono le origini del Recioto e numerose sono le testimonianze che raccontano la storia di questo grande vino a partire da secoli lontani fino ad arrivare ai giorni nostri.
Le prime tracce della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana, ma fu nella prima metà degli anni 500 che venne attestata la presenza di un vino bianco, dolce, simile all'attuale Recioto

con una epistola dove vengono descritte le caratteristiche del vino e il metodo di preparazione, molto simile a quello dei giorni nostri. I pregi e le virtù del vino "acinato", come fu definito dai Romani, vennero illustrate, elogiate e decantate durante tutto il periodo del rinascimento e dell'illuminismo.
Nel 1800 poi vi fu il primo chiaro riferimento alla cultura dell'uva garganega della zona di Gambellara, in questi anni iniziarono anche i primi studi sulla composizione e sulle caratteristiche organolettiche del Recioto. L'elevata classe dei vini Gambellara e specificamente del Recioto o Vecchiotto di Gambellara, come veniva chiamato al tempo, divennero ricorrenza nelle testimonianze relative al territorio di Gambellara.
Nel 1970 il Recioto di Gambellara ottenne la "denominazione di origine controllata", premio degli studi e delle esperienze compiute nel corso degli anni che ne hanno indubbiamente impreziosito la qualità, e nel 2008 ha ricevuto l'ennesimo riconoscimento ufficiale della "denominazione dell'origine controllata e garantita", che è sinonimo di garanzia per il consumatore come vino altamente e qualitativamente ricercato grazie all'attenzione e alla meticolosità dedicate come sempre dai produttori in tutte le fasi produttive: la scelta dei vigneti meglio esposti, la cernita dei grappoli per l'appassimento, la vinificazione dei grappoli all'ottimale appassimento e la vinificazione nei periodi più freddi e con la migliore pulizia dei mosti e dei vini. Anche per questo riconoscimento Il Recioto viene ora servito non solo entro i confini nazionali, ma anche in America e nel resto d'Europa, come uno tra i più prestigiosi vini da dessert a livello mondiale.

b) Specificità del prodotto
La vinificazione per la produzione del Recioto deve essere effettuata con uve provenienti da una zona ben delimitata facente parte dei Comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Zermeghedo e Montorso Vicentino, previo appassimento naturale.
Il Recioto di Gambellara può essere prodotto nelle tipologie classico (anche vivace come da Tradizione), e spumante, vini di buona struttura, di alta eleganza aromatica e di pienezza gustativa con evidenti note di frutta e fiori.
L'appassimento delle uve è il passaggio caratterizzante dell'intero processo produttivo, stante la molteplicità di fenomeni chimici- fisici ed enzimatici che avvengono. L'appassimento avviene tramite i "picai", eseguiti da mani esperte per far si che i grappoli non siano troppo in contatto tra di loro , la cui "arte" viene tramandata da generazioni, in particolari luoghi, come sottotetti e granai, dove l'aereazione, l'umidità relativa dell'aria e la temperatura sono fattori determinanti il processo e ne caratterizzano anche i risultati finali. In sostituzione dei "picai", l'uva può venire posizionata su dei graticci chiamati "rèle".
Durante il periodo di appassimento, che tradizionalmente può durare dai 60 ai 90 giorni, ed in relazione alla velocità di disidratazione della bacca, possono verificarsi reazioni e processi che interessano l'intero biochimismo cellulare ed in particolare i rapporti fra gli zuccheri, il metabolismo dell'acido malico, il metabolismo dei polifenoli,la trasformazione delle sostanza volatili responsabili dell'aroma primario, la modifica nella composizione dei costituenti delle pareti cellulari, l'alterazione della permeabilità delle membrane e il conseguente miglioramento della estraibilità di alcuni componenti dai tessuti. Questi processi condizionano alcune caratteristiche organolettiche (intensità del colore, profilo aromatico, corpo, astringenza…) del vino nonché le sue proprietà benefiche nei confronti della salute umana riconducibili alla carica di sostanze antiossidanti. La cura e l'attenzione poste nella vinificazione tutta particolare del "Recioto di Gambellara", ne fanno sicuramente il più nobile dei vini dolci vicentini e viene classificato come uno tra i migliori vini da dessert italiani.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
Nell' uva e nei suoi processi diventa di notevole importanza anche l'elevata escursione termica che nella zona pianeggiante può superare i 12-14 ° C. Escursioni termiche importanti come queste rallentano la maturazione degli acini permettendo il pieno sviluppo delle altre componenti del chicco prima della vendemmia.

In alcune zone il substrato composto da basalto, risulta impenetrabile da parte delle radici delle piante costringendole a rimanere sugli strati superiori del terreno e ciò permette alla pianta l'assimilazione delle sostanze minerali concentrate sui primi strati del terreno. La zona collinare di tipo calcareo, molto permeabile e all'acqua, in caso di periodi prolungati senza piogge determina l'aumento del grado zuccherino delle uve.
La giacitura collinare e l' esposizione solare del vigneto durante la giornata, caratterizzandone le ore di esposizione e l'angolo di irradiazione fanno si che la maturazione avvenga più o meno velocemente modificando dunque le caratteristiche dell' uva. Facendo ciò viene modificata anche la data per la vendemmia delle uve e mutando la concentrazione zuccherina contenuta nell'acino.
Nella zona del Recioto di Gambellara la composizione paesaggistica è determinata da due anfiteatri di origine vulcanica che presentano strette valli e pendii di diversa inclinazione. Questo determina una protezione per i periodi più caldi dell'anno dove l'eccessiva esposizione rischierebbe di danneggiare il grappolo e la pianta stessa.
La bassa piovosità dei mesi precedenti alla vendemmia determina una sorta di sofferenza della vite che va a concentrare i sali minerali, gli zuccheri e le sostanze aromatiche, contenuti nell' acino, determinando una complessità caratteristica del vino facendo spiccare i valori di sapidità e mineralità.

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 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.