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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "RECIOTO DI SOAVE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 07.05.1998	G.U. 110 - 14.05.1998
Modificato con	DM 19.09.2001	G.U. 228 - 01.10.2001
Modificato con	DM 18.11.2010	G.U. 283 - 03.12.2010 (S.O. n° 264)
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 24.10.2019	G.U. 258 – 04.11.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)		G.U.U.E. – C/88 -17.03.2020

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" è riservata ai vini "Recioto di Soave", "Recioto di Soave" Classico e "Recioto di Soave" Spumante che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono provenire da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve del vitigno Trebbiano di Soave (nostrano).
In tale ambito del 30% e fino ad un massimo del 5% possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Articolo 3

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

Tale zona è così delimitata:
partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la collina si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta Verona. Da qui segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando

per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:

Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.

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

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

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

Hanno diritto inoltre di utilizzare la denominazione di origine controllata e garantita per i vini "Recioto di Soave" anche i vigneti le cui uve nel quinquennio immediatamente anteriore alla data di entrata in vigore del disciplinare approvato con il DM 19 settembre 2001, sono state prodotte nel restante territorio della doc "Soave" per una quantità annuale non superiore a quella massima caricata nel quinquennio di riferimento.

** i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. 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.
Le viti devono essere allevate a spalliera o GDC o a pergola in tutte le sue forme ove sia assicurata un'apertura nell'interfila o sul filare e una carica massima di 50 mila gemme ad ettaro per tutti i sistemi di allevamento della vite.
E' fatto obbligo per i nuovi impianti un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso, prima dell'invaiatura, per non più di due volte all'anno.
Rispetto alla resa massima di uva ammessa alla produzione per i vini di cui alla denominazione di origine controllata "Soave" il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", dopo aver operata la tradizionale cernita delle uve, è di 9 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Tale quantitativo deve essere costituito da uve della varietà Garganega ed eventualmente della varietà Trebbiano di Soave fino ad un massimo del 20% del peso fresco delle uve poste a riposo.
Le rimanenti uve ottenute dai vigneti idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave", fino alla resa massima ad ettaro prevista dal relativo disciplinare di produzione, hanno diritto ad essere classificate con la denominazione di origine controllata.
Le uve destinate a produrre il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo, dopo l'appassimento, di 14% vol.

Articolo 5

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", nonché di vinificazione delle stesse, devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dall'art. 3 del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Soave".
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 Soave" non deve essere superiore al 40%; la resa massima, in prodotto finito, del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" tipologia spumante non deve essere superiore ai 42%.

Articolo 6

I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata e garantita, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Recioto di Soave"
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia;

- sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 g/l.

"Recioto di Soave" spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore giallo: dorato, più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso e fruttato;
- sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico effettivo minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 g/l

Articolo 7

La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e/o vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti. La preparazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita deve avvenire nella zona di produzione del vino “Soave”.
La menzione "classico" è riservata al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", ad esclusione della versione spumante, ottenuto da uve provenienti dalla zona corrispondente delimitata dall'art. 3 che è compresa nel territorio del vino a denominazione di origine controllata "Soave” classico riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968.
Nella designazione e presentazione dei vini “Recioto di Soave” e “Recioto di Soave” Classico è consentito fare riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive individuate nell’allegato A del presente disciplinare
La delimitazione delle Unità Geografiche Aggiuntive di cui all’allegato A, sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto – Direzione Agroalimentare – sezione: http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-docg-doc-igt.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Recioto di Soave” e “Recioto di Soave” Classico, può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano 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

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

L’uso della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto di Soave” non è consentito, all’atto dell’immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume nominale superiore ai 5 litri.
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 litri 6, 9, 12 e 18.
Le bottiglie di vetro, contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", in vista della vendita, devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
Per il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", nella versione non spumante, deve essere utilizzato esclusivamente il tappo in sughero raso bocca.
Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", anche nella versione spumante, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto; esso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
L’area di produzione del Recioto di Soave D.O.C.G. è compresa nella porzione centro-occidentale della regione dei Lessini in posizione prossima al punto di immersione nella Pianura Padana.
La zona di produzione del Recioto di Soave rappresenta uno dei comprensori viticoli italiani a più alta densità di coltivazione della vite. Fin dall’inizio del secolo XX i ricercatori hanno individuato nel territorio del Soave, unica tra le zone uniche di produzione dei vini pregiati veronesi, una specifica identità legata all’origine dei suoli prevalentemente vulcanica e resi ancora più fertili da importanti affioramenti basaltici calcarei, che lo differenziano dalle altre aree storiche limitrofe del Bardolino e del Valpolicella.
Nella maggior parte dei casi, i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, debolmente o per nulla alcalini, ricchi di sostanze minerali, dal buon drenaggio ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell’anno, che rilasciano lentamente all’apparato radicale della vite durante il ciclo vegetativo. I terreni tufacei basaltici di origine vulcanica dei rilievi collinari della zona costituiscono un suolo ideale per la coltivazione della Garganega.
Dal punto di vista climatico la zona del Soave è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni annue comprese tra i 700 e i 1000 mm, concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Il clima è tipicamente temperato-umido con estate calda. L’altitudine dei vigneti varia dai 35 m s.l.m. dell’area pedecollinare ai 380 m delle colline più elevate con pendenza variabile e con esposizione prevalentemente verso est, sud ed ovest.
Fattori umani e storici
Il “Recioto di Soave” prende il nome da “recia”,l’ala tipica del grappolo di Garganega utilizzato tradizionalmente per appendere l’uva per l’appassimento. Già nel V secolo un famoso documento storico scritto da un ministro di Teodorico, re degli Ostrogoti, cita un vino acinatico “bianco” che veniva espressamente richiesto per essere servito alla corte reale. Cassiodoro, tale era il nome dell’autore dell’epistola, scriveva ai nobili veronesi di fornirgli quel certo vino ottenuto da uve “scelte dalle domestiche pergole”: il Recioto viene infatti prodotto da uve lasciate appassire per diversi mesi dopo la raccolta, prima di essere pigiate. Nel Settecento un nobile, il marchese Scipione Maffei, fu il primo a riportare indicazioni precise sulle modalità di produzione del Recioto, che consistevano ne “*il serbar l’uva fino a dicembre, lo spremerla poi delicatamente nel gran freddo e riporre il mosto, senza metterla a bollire, conservandolo assai tempo prima di porvi mano*”. Il

Recioto è quindi un vino la cui produzione avviene da circa 1500 anni nella zona delle colline veronesi, e legate a questo prodotto sono tutta una serie di tradizioni e sapienze le cui origini si perdono nei secoli. Il Recioto di Soave ottiene il primo riconoscimento nel 1906 alla Fiera campionaria di Milano, alla quale parteciparono alcune case vinicole di Soave, ricevendo significativi riconoscimenti, primi di una lunga serie, per questo vino. In seguito la produzione del Recioto di Soave ha trovato sempre maggiore sviluppo e diffusione.
Per questi motivi storici il Recioto di Soave fu il primo vino veneto, nel 1998, a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) a riconoscimento del suo grandissimo valore, sia da un punto di vista storico-tradizionale, che della qualità del prodotto.
Da secoli gli operatori hanno identificato nella "pergola veronese", la forma di allevamento della vite in grado di garantire una protezione ottimale dei grappoli della Garganega sia dai raggi solari, in particolar modo nelle annate calde, sia dalla grandine, nonché di permettere un costante controllo visivo dei singoli grappoli. Questo sistema di coltivazione caratterizza fortemente non solo il paesaggio ma anche la qualità dei vini e la costanza di produzione. Negli ultimi anni, l'evoluzione di questa forma di allevamento ha visto modificati alcuni parametri in rapporto agli obiettivi enologici che venivano perseguiti.
Il Recioto di Soave è un vino in cui il metodo di produzione con la tecnica dell'appassimento, unito all'origine, determina l'unicità del prodotto. La raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori. Va raccolta solo la Garganega più spargola, adatta all'appassimento. Risulta importante non solo il grado zuccherino ma anche la buona nota acida. L'uva intatta viene conservata in "fruttati" asciutti e ben areati, controllandone periodicamente lo stato di sanità per alcuni mesi. Anche le fasi successive all'appassimento - la pigiatura e maturazione del vino a contatto con le fecce fini, (ovvero i lieviti di fine fermentazione, per un periodo prima di procedere al taglio o assemblaggio delle masse; la fermentazione lenta in botti di piccole dimensioni, la maturazione in legno e l'affinamento in bottiglia variabile da 1 a 6 mesi - sono fasi che richiedono ai produttori la massima esperienza ed attenzione.

b) Specificità del prodotto
Il Recioto di Soave è un vino dolce, di grande struttura, con colori molto intensi. Le uve Garganega allevate a pergola veronese, raggiungono il massimo grado zuccherino preservando al meglio le componenti acide, che saranno fondamentali per caratterizzare i vini Recioto di Soave. Infatti, ciò che distingue il vino di questa denominazione dagli altri passiti, è la fase fermentativa che privilegia gli aspetti riduttivi per ottenere vini che accanto alla componente di dolcezza e struttura, riportino le caratteristiche di fruttato della Garganega, esaltandone la vivacità data una componente acida importante.
L'uva appassita nei "fruttai", subisce una riduzione del tenore d'acqua, con conseguente aumento della concentrazione di zuccheri; tali zuccheri, durante il periodo di appassimento e di sur-maturazione, vengono in parte metabolizzati modificando il rapporto fruttosio/glucosio a favore del primo che determina una maggiore sensazione di dolce: tale aspetto è un elemento peculiare e caratterizzante il "Recioto di Soave". Durante la fase di appassimento inoltre, grazie anche alla formazione di una sottile muffa sugli acini, detta "muffa nobile", aumenta anche la produzione di polifenoli e di altre sostanze aventi effetti sui profumi e sapori intensi, peculiari del Recioto.
Il Recioto di Soave, risulta così un vino caratterizzato da un colore giallo carico che acquista riflessi dorati con l'invecchiamento, da un profumo intenso, fruttato ed un sapore gradevolmente, pieno, dolce e sapido, caldo, di mandorla.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
La Garganega ha trovato nel corso dei secoli un habitat ideale soprattutto nei rilievi collinari del veronese, caratterizzati da terreni tufacei di origine vulcanica, resi ancor più fertili da importanti affioramenti calcarei, mentre il Trebbiano di Soave, molto presente nei vigneti, è il partner ideale per conferire al vino sapidità e vivacità da accostare alla struttura ed alla densità tipiche della Garganega.

Le sostanze minerali contenute in questi suoli influenzano in modo particolare i processi fermentativi dei mostri ottenuti con le uve Garganega qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini, che diviene evidente con la maturità del prodotto e che costituisce una peculiarità assoluta del prodotto Soave, soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.
Il metodo di allevamento tradizionale a pergola, frutto dell'esperienza dei viticoltori, favorisce il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, consente il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dell'uva ed è ideale per la selezione dei grappoli da Recioto.
Il clima che caratterizza il periodo di appassimento e le caratteristiche dei locali dell'appassimento, sono ulteriori fattori ambientali che influenzano le caratteristiche del prodotto. In particolare i Fruttai destinati alla surmaturazione delle uve destinate alla produzione del Recioto di Soave, devono avere caratteristiche tali da impedire il ristagno dell'umidità, e di conseguenza poter permettere un'ottimale circolazione dell'aria.
L'andamento climatico durante il periodo di sur-maturazione (ottobre-febbraio) è fondamentale per il Recioto di Soave: temperatura ed umidità relativa sono i parametri che principalmente influiscono sull'ottimale decorso di questa fase, specialmente durante le prime settimane, che si risolvono con il disseccamento del rachide. E' questo uno dei momenti critici di tutto il processo. Temperatura ed umidità relativa base favoriscono quindi l'appassimento, abbreviando, in talune situazioni, anche la permanenza dell'uva nei fruttai.
La tecnica tradizionale dell'appassimento, permette la formazione delle sostanze aromatiche che daranno ai vini aromi e sapori del tutto particolari, un elevato rapporto fruttosio/glucosio e il mantenimento delle sostanze acide; fra le particolarità della produzione del Recioto è la formazione di una sottile muffa sugli acini, detta "muffa nobile", che è la principale responsabile della formazione di questi profumi intensi.
La "qualità" del processo, quindi, dipende, dalla temperatura, dall'umidità relativa, dallo stato sanitario e dalla concentrazione zuccherina dell'uva fresca di partenza, gestite dall'esperienza degli operatori.

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.

- Brognoligo
- Broia
- Ca' del Vento
- Campagnola
- Carbonare
- Casarsa
- Castelcerino
- Castellaro
- Colombara
- Corte del Durlo
- Costalta
- Costalunga
- Coste
- Costeggiola
- Croce
- Duello
- Fittà
- Froscà
- Foscarino
- Menini
- Monte di Colognola
- Monte Grande
- Paradiso
- Pigno
- Ponsara
- Pressoni
- Roncà - Monte Calvarina
- Rugate
- Sengialta
- Tenda
- Tremenalto
- Volpare
- Zoppega