Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "SOAVE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 21.08.1968	G.U. 269 - 22.10.1968
Modificato con	DPR 01.03.1975	G.U. 72 - 14.03.1975
Modificato con	DPR 06.05.1976	G.U. 227 - 27.08.1976
Modificato con	DM 18.06.1992	G.U. 148 - 25.06.1992
Modificato con	DM 02.06.1993	G.U. 134 - 10.06.1993
Modificato con	DM 22.07.1998	G.U. 187 - 12.08.1998
Modificato con	DM 06.09.2002	G.U. 222 - 21.09.2002
Modificato con	DM 14.07.2005	G.U. 171 - 25.07.2005
Modificato con	DM 27.03.2009	G.U. 89 - 17.04.2009
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 11.01.2013	G.U. 25 - 30.01.2013
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	DM 12.07.2013	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/72 -05.03.2020
Modificato con	Reg. esecuzione UE N. 2021/2023 del 12.11.2021	G.U. U.E. L/411 - 19.11.2021

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Soave" è riservata ai vini "Soave" (anche in versione spumante) e "Soave" designati con la specificazione aggiuntiva Classico e "Soave" designati con la sottozona Colli Scaligeri, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Garganega: almeno il 70%;
Trebbiano di Soave (nostrano) e Chardonnay: massimo 30%.
In tale ambito del 30% possono altresì concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "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, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
A sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S.Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona sita in comune di San Bonifacio sino al confine con la provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con 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, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di sotto sino a raggiungerlo. 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 da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.

Sulla strada, al 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 da qui segue la strada che in direzione sud-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 per località Valnogara quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con Via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) 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 passando di poco a sud di S.Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

B - Le uve atte a produrre il vino "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.

C - Le uve atte a produrre i vini "Soave" designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona " Colli Scaligeri" devono essere prodotte nella zona che 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 strada 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. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca' Vecchie. 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:
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.
** i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Soave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2. 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/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.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere il seguente:

Tipologia	Prod. Max uva/ha T	Titolo alc. vol. nat. minimo
"Soave"	15	9,50
"Soave" classico	14	10,00
"Soave" Colli Scaligeri	14	10,00

Le uve destinate alla produzione del tipo spumante, possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol. a quelli sopra specificati purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela vini Soave, sentite le organizzazioni 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Soave" anche con la specificazione aggiuntiva "Soave" Classico e della sottozona "Soave" Colli Scaligeri, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, lettera a). Tuttavia

tali operazioni possono essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona e nel territorio amministrativo dei comuni di Gambellara e Montebello, in provincia di Vicenza.

Conformemente alla normativa nazionale e dell'Unione europea l'imbottigliamento dei vini "Soave", "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri deve essere effettuato all'interno del territorio delimitato di cui al precedente capoverso, ed è motivato dall'esigenza di salvaguardare la qualità dei vini, garantire l'origine ed assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino "Soave", che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).
Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.
Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Soave", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.
Infatti, l'Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino Soave, in conformità al relativo piano dei controlli.
Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP "Soave", siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP "Soave" per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

2. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%, per la tipologia spumante la resa è calcolata al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come IGT.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere immessi al consumo dopo il 1° dicembre dell'anno della vendemmia; i vini "Soave" Classico e "Soave" Colli scaligeri devono essere immessi al consumo dopo il 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5. I mosti e vini a denominazione di origine controllata “Soave” possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale.

6. Le operazioni di elaborazione di detti vini spumanti devono essere effettuate in stabilimenti siti nell’ambito territoriale della Regione Veneto.

7. È consentito l’arricchimento alle condizioni e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie.

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” prima dell’immissione al consumo può essere designato con la denominazione di origine controllata “Soave”, nelle diverse tipologie, sempre che il vino abbia i requisiti previsti per detta denominazione di origine controllata.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

A) "Soave" (compreso "Soave” Classico e “Soave” Colli Scaligeri):
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol per il “Soave” e 11,0% vol per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l per il “Soave” e 16,0 g/l per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri;

B) “Soave” spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo nei tipi extra brut o brut o extra dry o dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

I vini di cui al presente articolo, possono essere talvolta elaborati secondo la pratica tradizionale anche in recipienti di legno.

Articolo 7
Etichettatura

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. I vini a denominazione di origine controllata "Soave", "Soave" classico e "Soave" Colli Scaligeri devono essere immessi al consumo in contenitori di vetro tradizionale con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.
Fino a 5 litri è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga e con tappo di vetro.
Per la sola tipologia "Soave", senza alcuna specificazione aggiuntiva, è inoltre consentito l'uso dei 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 5 litri.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri sono consentite, in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia, le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari.
Nella designazione e presentazione dei vini "Soave", "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri 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 "Soave", "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri, può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita 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
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali
L'area di produzione dei vini Soave D.O.C. è compresa nella porzione centro-occidentale della regione dei Monti Lessini in posizione prossima al punto di immersione nella Pianura Padana. Tale zona rappresenta uno dei comprensori viticoli italiani a più alta densità di coltivazione della vite. Fin dall'inizio del secolo XX i ricercatori avevano individuato nel territorio di Soave, - "unica" tra le zone "uniche" di produzione dei vini pregiati veronesi,- una specifica identità legata all'origine dei suoli: essi infatti, prevalentemente di origine vulcanica, sono 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 territorio di Soave era già in epoca romana un "pagus" cioè un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Dalle uve si ottenevano anche peculiari vini "acinatici", risultato di un tradizionale metodo di appassimento delle uve, come citato al tempo del re goto Teodorico in alcune epistole (A.D. 503), che raccomandava ai produttori veronesi di ricercare per la mensa reale questi vini "soavissimi e corposi", e di non dimenticare quello ottenuto dalle uve bianche che "riluce come lattea bevanda, di chiara purità… di gioviale candidezza e di soavità incredibile". Nel 680 dC testimonianze indicano l'uso della pergola veronese, forma tradizionale di allevamento della vite in questa zona, utilizzata ancora oggi. Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.
La crescita della produzione e della rinomanza dei vini Soave ha portato nel 1924 ad un primo provvedimento di tutela per la difesa di vini tipici, seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Studi approfonditi finalizzati a delineare le caratteristiche specifiche dei vini e a delimitare la zona di produzione, furono il presupposto per richiedere ed ottenere dal Ministero italiano, nell'ottobre del 1931, il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del "Vino Tipico Soave". L'atto ufficiale di riconoscimento è il Regio Decreto pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.289 del 16/12/1931, sulla base del quale nel 1968 è stata delimitata la zona storica della Denominazione Soave Classico DOC. Attualmente il comprensorio del Soave esprime un considerevole numero di eccellenze enologiche che vengono ogni anno premiate dalle principali guide internazioni del settore. Notevoli e costanti i riconoscimenti ottenuti anche nei principali concorsi enologici in tutto il mondo.
Da secoli gli operatori hanno identificato nella pergola veronese, la forma di allevamento della vite in grado di garantire una protezione ottimale dei grappoli sia dai raggi solari, in particolar modo nelle annate calde sia dagli eventi grandigeni, 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 le costanze di produzione. La pergola classica veronese, che nel Soave si è dimostrata ideale per l'allevamento della Garganega, ha origini che risalgono al secolo scorso. Negli ultimi anni, l'evoluzione di questa forma di allevamento ha visto modificati alcuni parametri in rapporto agli obiettivi enologici che venivano perseguiti: i viticoltori sono passati da una pergola con distanze tra le file di 4,5 – 5 m ed un investimento sulle file da 0,8 a 1,5 m e caratterizzate da una copertura totale dell'interfilare da parte della vegetazione, ad una pergola con sesti d'impianto più stretti e potature notevolmente più corte con un numero di gemme per pianta molto inferiore.
La pergola soavese è una forma di allevamento con distanze di impianto da 3 a 4 m sull'interfila e 0,6 – 1 m sulla fila. Le vigne sono sostenute da un sistema di tiranti in ferro sui quali si appoggiano i tralci delle viti.
La vendemmia, generalmente tardiva, viene effettuata normalmente a mano, data la difficoltà di meccanizzare le operazioni in presenza di forti pendenze.

Accanto alla tradizionale forma di allevamento sono comunque presenti forme di allevamento a parete o spalliera soprattutto negli areali pianeggianti dove è più facile attivare forme di gestione meccanica del vigneto per quanto riguarda potatura e raccolta.

b) Specificità del prodotto
L'uva di Garganega non possiede un'aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha una durata vegetativa lunga, tanto da giungere a

maturazione in ottobre; ha una buccia dura e di colore spesso giallo intenso per la prolungata maturazione. Non ha un'acidità spiccata ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri.
Il Trebbiano di Soave, storicamente molto presente nei vigneti, seppure in quantità limitata è essenziale per caratterizzare i vini della denominazione. La sua presenza favorisce la sapidità e vivacità, nonchè la struttura e la densità tipiche della Garganega.
Nei vini i sentori prevalenti sono quelli fruttati, floreali e speziati (cannella), attribuibili alle elevate quantità di benzenoidi, arricchiti da note di ciliegia e mandorla. L'ottima intensità e la pienezza gustativa sono caratteristiche peculiari di questi vini e quindi strettamente riconducibili alle caratteristiche fisiche e minerali proprie dei suoli di origine vulcanica del Soave.
Il vino Soave DOC è un vino utile, efficace, essenziale ottenuto mantenendo sia la fragranza sia la leggerezza.
Dal punto di vista organolettico ha un colore delicato, un naso nitido ed uno sviluppo gustativo rapido ed appagante che non induce ad assuefazione neppure dopo lunghi periodi di consumo.
Il Soave Classico è il vino della zona che vanta la tradizione più antica, più ambiziosi, è un prodotto con profumi lievemente minerali con gusto pieno ed autorevole ed al tempo stesso delicato ma molto aromatico, con basse note vegetali, olfattive e retro olfattive.

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 e del savoir faire 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 dei grappoli, e una buona protezione da eventi grandigeni.
Il terrazzamento dei suoli e la composizione degli stessi premettono lo sgrondo delle acque e la concentrazione delle sostanze nutritive.
Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona del Soave, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.).
I suoli originati dalle vulcaniti sono mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi come magnesio, potassio e ferro favoriscono una buona produzione in termini quantitativi, che va controllata con un'attenta gestione nel vigneto. Le specifiche competenze tecniche dei viticoltori e adeguate pratiche agronomiche sono in grado di ottenere gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi.
Tale tipologia di suoli e le favorevoli giaciture aclivi dei vigenti permettono di ottenere vini bianchi caratterizzati da un'ottimale maturazione che esalta i sentori di frutta esotica, agrumi e spezie.
Negli areali caratterizzati invece da suoli con importanti affioramenti calcarei, dal punto di vista agronomico, si ha una limitata profondità esplorabile dalle radici, spesso inferiore ai 50 cm, abbinata inoltre ad una bassa capacità idrica dovuta al substrato roccioso e all'abbondanza di scheletro che comporta il contenimento della naturale vigoria varietale della Garganega. Qui le rese sono su valori mediamente più contenuti. I vini prodotti in queste colline calcaree si caratterizzano per una grande complessità olfattiva che ben rappresenta le migliori produzioni del Soave.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria S.p.A
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