Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TRENTO"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con D.M. 09.07.1993	G.U. 169 -21.07.1993
Modificato con D.M. 25.09.2001	G.U. 236 -10.10.2001
Modificato con D.M. 30.10.2002	G.U. 261 -07.11.2002
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 19.10.2015 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata "Trento" è riservata al vino spumante bianco e rosato ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione varietale: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Meunier.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è costituita dalle particelle fondiarie, di sicura vocazione viticola, ubicate, in provincia di Trento, nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S.Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine Valsugana, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Spormaggiore, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Vigolo Vattaro, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano e Zambana.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino base, da cui deriva lo spumante, le specifiche caratteristiche di qualità.

L'iscrizione allo schedario dei vigneti della D.O.C. "Trento" comporta il preventivo accertamento da parte della provincia autonoma di Trento, delle condizioni naturali e tecnico-colturali, nonché della vocazionalità alla specifica produzione in base anche a valutazioni di ordine tradizionale.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

Le operazioni di raccolta dovranno essere effettuate in maniera tale da garantire la consegna all'impianto di pressatura di uve sane ed integre.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino base per i vini a denominazione di origine controllata "Trento" è stabilita, per ettaro di coltura specializzata, in 15 tonnellate per tutte le varietà.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata a detti limiti mediante diradamento dei grappoli ed un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi di oltre il 20% il limite massimo.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dal D. Lgs. 08 aprile 2010, n. 61 art. 10, par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino base per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9% vol. ed al vino base per la tipologia "Trento" riserva un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve base spumante, di spumantizzazione e di confezionamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio della provincia di Trento.

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

Nella elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura.

Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questo limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono permanere per almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione.

Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte allo schedario dei vigneti dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art. 14 del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.
I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni prescelte a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere, nelle diverse tipologie, alle seguenti caratteristiche:

Trento (nel tipo bianco):
spuma: fine e persistente;
colore: giallo più o meno intenso;
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;
sapore: vivace, armonico, da brut nature a dolce;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Trento (nel tipo rosato o rosè):
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;
sapore: vivace, armonico, moderatamente corposo, da brut nature a dolce;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trento riserva (nel tipo bianco) :
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino intenso dorato;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, pieno, da brut nature a brut;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trento riserva (nel tipo rosato o rosè):
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, ampio, complesso proprio di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine e armonico, da brut nature a brut;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento", nelle tipologie bianco e rosato, che abbiano trascorso un periodo di almeno ventiquattro mesi di permanenza sui lieviti possono riportare l'annata di produzione delle uve.

Il vino spumante a denominazione di origine controllata "Trento", ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo del 10% e che abbia trascorso un periodo di almeno trentasei mesi di permanenza sui lieviti può fregiarsi della qualificazione "riserva"; in tal caso è obbligatorio riportare nell'etichettatura l'annata di produzione delle uve.

Per il vino spumante a denominazione di origine controllata "Trento" rosato è ammessa, in alternativa l'indicazione rosè.

Nella designazione e presentazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" il riferimento alle varietà di vite che lo compongono è consentito solo su etichette

complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.

Sulle stesse etichette complementari, nei tipi che non riportano l'annata di vendemmia, è obbligatorio indicare l'annata di sboccatura.

Ai vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Confezionamento

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono essere confezionati in idonee bottiglie da spumante, con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" possono lasciare la zona di vinificazione di cui all'art. 5 solo dopo essere stati confezionati per il consumo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame:
La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Trento" comprende 74 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni che si sovrappongono sullo stesso territorio; la D.O.C. "Trento" occupa in tale contesto un'area vitata di circa 800 ettari.
L'area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. I terreni vitati destinati alla produzione del vino D.O.C. "Trento", ubicati prevalentemente in declivio, si spingono fino agli 800 m s.l.m.
Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).
Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In

tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle vite.
Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km^2).
Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell'"*Òra*" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.
Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°.
Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

Fattori umani rilevanti per il legame:
Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.
La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN). Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.
Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "*Statuti di Trento*", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:

<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
In tale contesto la produzione di spumante "metodo classico" in Trentino è più che secolare, considerato che le prime produzioni risalgono infatti ai primi anni del '900. In questo secolo la produzione di spumante è ininterrottamente progredita sia per numero di produttori, sia per quantitativi di bottiglie ottenute.
Dopo una prima fase di tutela della locale produzione di spumante classico nell'ambito della D.O.C. "Trentino", il 9 luglio 1993 è stata riconosciuta la D.O.C. "Trento": prima denominazione italiana ad essere riservata esclusivamente allo spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: costituiscono la base ampelografica del D.O.C. "Trento" è costituita dalle seguenti varietà localmente individuate come più idonee alla spumantizzazione con il metodo della rifermentazione in bottiglia: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Meunier.

La raccolta delle uve destinate alla produzione dello spumante D.O.C. "Trento" avviene, di norma, in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini "fermi" per assicurare il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità.
La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita (*cuvèe*).

- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: nella produzione dei vini base spumante sono consentite le tradizionali pratiche enologiche in uso nella produzione di vini bianchi e rosati e previste dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella elaborazione dello spumante D.O.C. "Trento" è consentito esclusivamente il "metodo classico" della rifermentazione in bottiglia comprendente le operazioni di scuotimento (*remuage*) e sboccatura (*dégorgement*). Il processo di elaborazione prevede un periodo minimo di permanenza sui lieviti fermentazione della durata di 15 mesi, periodo elevato a 36 mesi per la tipologia "riserva".

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il vini spumanti D.O.C. "Trento" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni utilizzati nella composizione del vino.
Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

Gli elementi di interazione casuale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).
La C.C.I.A.A. di Trento è l'Autorità pubblica autorizzata 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.