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 DEI VINI D.O.C. "VAL POLCEVERA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 16.03.1999	G.U. 72 - 27.03.1999
Modificato con	DM 08.03.2000	G.U. 76 - 31.03.2000
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 157 - 8.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazioni e vini

La denominazione d'origine controllata "Val Polcèvera" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione :

"Val Polcèvera" bianco, anche nelle tipologie spumante di qualità, frizzante e passito;
"Val Polcèvera" rosso, anche nelle tipologie novello e frizzante;
"Val Polcèvera" rosato, anche nella tipologia frizzante,
"Val Polcèvera" Bianchetta Genovese anche nella tipologia frizzante,
"Val Polcèvera" Vermentino anche nella tipologia frizzante,

La denominazione di origine controllata "Val Polcèvera" puo' essere accompagnata dalla indicazione della sottozona "Coronata", a condizione che i vini bianchi così designati provengano da uve della zona di produzione delimitata dal successivo art. 3, e rispondano ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

vini bianchi:
Vermentino, Bianchetta Genovese e Albarola, da soli o congiuntamente per almeno il 60%;
possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca non aromatici, da soli o congiuntamente, riconosciuti idonei alla coltivazione nella Regione Liguria fino ad un massimo del

40%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

vini rossi e rosati:
Dolcetto, Sangiovese e Ciliegiolo da soli o congiuntamente per almeno il 60%;
possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera non aromatici riconosciuti idonei alla coltivazione nella Regione Liguria fino ad un massimo del 40% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata "Val Polcèvera" con l'indicazione di uno dei seguenti vitigni:
-Bianchetta Genovese
-Vermentino
devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, riconosciuti idonei alla coltivazione nella Regione Liguria.
.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Val Polcevera" ricade nella provincia di Genova individuata dal bacino del torrente Polcevera e dei suoi affluenti Sardorella, Secca, Ricco' e Verde.
La zona comprende in toto o in parte il territorio dei comuni di Genova, Sant'Olcese, Serra Ricco', Mignanego, Campomorone, Ceranesi e Mele.
In particolare i confini della zona seguono (in senso antiorario) i punti geografici sotto menzionati:
-dalla citta' di Genova e la linea ferroviaria a scartamento ridotto Genova - Casella, situata nel territorio del comune di Genova, sino al punto di intersezione con il territorio del comune di Sant'Olcese, ad ovest, proseguendo lungo la direttrice dei monti Bastia, Tascee, Corvo, Crovo, Butegne, Mezzano e Alpe;
-dai piani di Creto, al passo Crocetta di Orero e fino al passo dei Giovi lungo lo spartiacque tra la Val Polcevera e la Valle Scrivia, spartiacque che segue la direttrice dei monti: Alpe, Carossino e Sella, il Passo Crocetta di Orero e i monti: Carmo, Capanna, Vittoria, Cappellino, sino al Passo dei Giovi;
-dal passo dei Giovi fino al Monte Turchino lungo la direttrice Bric Montaldo, Monte Poggio, Monte Leco, Monte Taccone, Bric di Guana, Bric Ronsasco, Prato del Gatto, Monte Orditano, M. Sejeu, M. Proralado, M. Foscallo, Bric Marino, Prato d'Ermo, M. Turchino;
- dal Monte Turchino fino a localita' Vesima lungo la direttrice passo del Turchino, Bric Brusa, Bric Geremia, Monte Giallo, Bricco del Dente, Passo del Faiallo, Monte Reixa, Passo della Gava, Monte Pennone, Bric del Monte, Rio Luvea, localita' Vesima.
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Val Polcevera", designato con la sottozona Coronata, comprende la parte del comune di Genova, delimitata a est dal confine della zona, a sud dal mare a ovest dal torrente Varenna e a nord dal confine amministrativo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Val Polcèvera" devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta e ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli

umidi o non sufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, atti a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità non puo' essere inferiore a 4000 ceppi/ha.
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli gia' usati nella zona.
La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve e dei vini derivati.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	Produzione massima uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
“Val Polcèvera” bianco	9,5 t/ha	9,5 % vol
"Val Polcèvera" rosso	9,5 t/ha	10,0 % vol
“Val Polcèvera” rosato	9,5 t/ha	10,0 % vol
“Val Polcèvera” passito	9,5 t/ha	10,0 % vol
Val Polcèvera Sottozona “Coronata”	9 t/ha	10,5 % vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’ambito del territorio amministrativo della Regione Liguria.
E' consentito che le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione delle tipologie spumante di qualità e frizzante, siano effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Liguria e delle regioni limitrofe.
La tipologia rosato puo' essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse oppure con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente. In tal caso valgono le norme piu' restrittive previste nel precedente art. 4.
Il vino a denominazione di origine “Val Polcèvera” novello deve essere ottenuto con una macerazione carbonica di almeno il 40% delle uve .
Nella vinificazione delle uve per i vini a D.O.C. "Val Polcèvera" bianco passito le stesse devono essere appassite su pianta o graticci in locali idonei, con l'esclusione dell'aria riscaldata artificialmente, fino a presentare un tenore zuccherino di 260 g/l**.**
La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti di qualità sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	resa massima uva/vino	produzione massima. di vino hl /ha
“Val Polcèvera” bianco	70%	66,5
"Val Polcèvera" rosso	70%	66,5
“Val Polcèvera” rosato	70%	66,5
“Val Polcèvera” passito	50%	47,5
Val Polcèvera Sottozona “Coronata”	70%	66,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini "Val Polcevera" bianco, rosso e rosato o il 55% per il vino "Val Polcevera" passito, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

“Val Polcevera” bianco:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
profumo: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00g/l**;**

“Val Polcevera” bianco frizzante:
spuma : giallo ed evanescente;
colore:giallo paglierino piu' o meno intenso;
profumo: delicato, persistente;
sapore: secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Val Polcevera”rosso:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
profumo: gradevole;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Val Polcevera”rosso frizzante:
spuma :fine ed evanescente;
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
profumo: gradevole;
sapore: asciutto, secco, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Val Polcevera”rosso novello:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
profumo: gradevole,caratteristico;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Val Polcevera”rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
profumo: delicato;
sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Val Polcevera”rosato frizzante:
spuma : fine ed evanescente
colore: rosato più o meno intenso ;
profumo: delicato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Val Polcevera”Bianchetta genovese:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
profumo: fine, delicato, discretamente persistente;
sapore: secco, sapido, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Val Polcevera”Bianchetta genovese frizzante:
spuma :fine ed evanescente
colore: giallo paglierino piu' o meno carico;
profumo: fine, delicato;
sapore: secco, sapido, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Val Polcevera”Vermentino:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
profumo: delicato,fruttato;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Val Polcevera”Vermentino frizzante:
spuma : fine ed evanescente
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
profumo: delicato,fruttato;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Val Polcevera”passito:
colore: giallo piu' o meno intenso
odore: ampio, intenso, persistente;
sapore: dolce, caldo, sapido, pieno, persistente;
titolo alcometrico volumico totale minimo: 16,00% vol i cui almeno 14,00% vol svolti;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

“Val Polcevera”spumante di qualità:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: fine, delicato, persistente;
sapore: secco ,fresco , leggero ma persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Val Polcevera” Coronata:
colore:giallo paglierino;
profumo: delicato, discretamente intenso e persistente;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Per tutte le suddette tipologie di vino, in relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno si può rilevare lieve percezione di legno.
E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piu' grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive.

Per tutti i vini a DOC “Valpolcevera” è obbligatoria l’indicazione dell'annata di produzione delle uve con l’esclusione delle tipologie frizzante e spumante .

Articolo 8
Confezionamento

I vini a D.O.C. “Val Polcevera”possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 60 litri.
I recipienti di vetro con capacita' inferiore ai 5 litri, per cio' che concerne la presentazione, devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Val Polcevera ricade nella parte occidentale della Provincia di Genova, comprendendo buona parte della città di Genova e il suo entroterra; i vigneti sono situati per la maggior parte in collina e sono mediamente di superficie ridotta.

Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) a prevalente composizione argillosa. I suoli presentano una profondità moderata con un buon drenaggio, la tessitura è mediamente franco fine, la reazione è da neutra a subalcalina.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 500 e 600 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 16 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 12°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1900°C con valori compresi tra 1690 e 2040 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1570°C con valori compresi tra 1410 e 1730. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 470 e 580.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 166 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 17 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1100 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 58 con un massimo di 14 giorni ad aprile ed un minimo di 4 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura nella ValPolcevera costituisce testimonianza storica antica di un territorio da sempre coltivato in intimo contatto con la vicina città di Genova che fin dal medioevo ne costituiva il principale mercato di sbocco (il "vinodiGenova"). L'apprezzamento dei vini di questa zona (Coronata) trova numerose testimonianze come quella di Stendhal suo celeberrimo resoconto di viaggio intitolato *Viaggio in Italia*.

Una base ampelografica contenuta ma dalle caratteristiche di peculiarità, come la Bianchetta Genovese, la Lumassina, il vermentino ecc…, costituiscono elementi di valore che hanno consentito l'affermarsi dei vini prodotti in questa particolare area geografica.

L'introduzione della innovazione tecnologica in campo ed in cantina non hanno comunque mutato una tradizione consolidata nella forma di coltivazione a filare contenuto nella vigoria, e nella conservazione dei vini ancora diffusa i contenitori in legno.

B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC Val Polcevera fa riferimento a varie tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati in prevalenza fruttati, sapidità al gusto.

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

Già nel 117 a.C. sulla "Tavola Bronzea" (sentenza del senato romano, trascritta su un vergato di bronzo, che definiva una vertenza tra popolazioni locali e trovata casualmente in zona serra Riccò) il vino "Valpolcevera" era indicato come valore di scambio nelle imposte. Da tale data (simbolicamente definita come inizio storico di riferimento) la produzione di vino locale ha sempre accompagnato la vita economica delle popolazioni locali.

La particolare orografia della valle e la particolare struttura dei terreni caratterizzano la viticoltura della Val Polcevera che ormai insiste quasi esclusivamente nella media alta collina. Tale posizione insieme al clima decisamente più fresco rispetto a quello della prospiciente zona costiera, impongono ai vini della DOC Val Polcevera caratteri organolettici distintivi evidenti al confronto con omologhi vitigni coltivati a quote piu basse e a più diretto contatto con il mare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Genova
Via Garibaldi, n. 4
16124 – Genova
Web: www.ge.camcom.gov.it
Tel. 010 2704 381

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

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.