Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DQPAI
Ex DGPQA – Ex Uff. PQA 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VALDADIGE" O "ETSCHTALER"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 24.03.1975	GU 194 - 23.07.1975
Modificato con	DPR 22.06.1987	GU 298 - 22.12.1987
Modificato con	DM 18.06.1992	GU 147 - 24.06.1992
Modificato con	DM 07.08.2000	GU 203 - 31.08.2000
Modificato con	DM 31.05.2002	GU 141 - 18.06.2002
Modificato con	DM 07.11.2006	GU 268 - 17.11.2006
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 – 20.12.2011 Sito internet del Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	DM 12.07.2013	Sito internet del Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito internet del Mipaaf Sezione 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 - Unificata con successiva modifica ordinaria)		Sito internet del Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP Sito internet e-Ambrosia – Registro delle indicazioni geografiche dell'Unione europea in data 11.04.2019
Modificato con DM 27.11.2018 (modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. UE n. 33/2019)		GU 295 – 20.12.2018 Sito internet del Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP Sito internet e-Ambrosia – Registro delle indicazioni geografiche dell'Unione europea in data 11.04.2019
Modificato con	DM 15.09.2023	GU 224 – 25.09.2023 Sito internet del Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP

Art. 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Valdadige» od in lingua tedesca «Etschtaler», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: Bianco, Rosso, Rosato, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Schiava e Frizzante.

Art. 2

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Muller Thurgau e Chardonnay, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20%.
Trebbiano toscano, Nosiola, Sauvignon e Garganega, da soli o congiuntamente, per la differenza.
La denominazione di origine controllata «Valdadige» è riservata al vino rosso o rosato ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Enantio (Lambrusco a foglia frastagliata) e/o Schiave (sottovarietà e sinonimi), minimo 50%;
Merlot, Pinot nero, Lagrein, Teroldego, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, per la differenza.
La denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione di vitigno Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio è riservata al vino ottenuto dal corrispondente vitigno per almeno l'85%.
Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.
La denominazione di origine controllata «Valdadige» con la specificazione di vitigno «Schiava» è riservata al vino ottenuto dalle uve del corrispondente vitigno, nella varietà Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia, da sole o congiuntamente, per almeno l'85%. Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle rispettive province, presenti nei vigneti in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%.

Art. 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere prodotte nell'intero territorio dei comuni appresso indicati:
Provincia di Trento:
Avio, Ala, Aldeno, Altavalle limitatamente all'ex comune amministrativo di Faver, Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi limitatamente agli ex comuni amministrativi di Padergnone e Vezzano, Villalagarina, Volano.
Provincia di Bolzano:
Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena.
Provincia di Verona:
Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

Art. 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
Sono ammesse le forme di allevamento a pergoletta trentina e le forme a spalliera.
È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Bianco	15	9,5
Rosso	15	10
Rosato	15	9,5
Pinot bianco	15	9,5
Pinot grigio	15	9,5
Chardonnay	15	9,5
Schiava	15	9,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il imiti resa uva/vino di cui trattasi.

Art. 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Verona e delle province autonome di Trento e Bolzano.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige», con la specificazione «Chardonnay» e «Pinot bianco» possono essere elaborati nella versione frizzante, attuando esclusivamente il processo della rifermentazione naturale.
La zona di elaborazione dei vini frizzanti comprende la regione Veneto e le province autonome di Trento e Bolzano.
È consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.
I vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere conservati in recipienti di legno.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

i vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valdadige» bianco:

colore: paglierino;
profumo: vinoso, gradevole e caratteristico;
sapore: armonico, fresco, moderatamente acido e talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: armonico, moderatamente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Valdadige» rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
profumo: vinoso, gradevole, delicato;
sapore: morbido, lievemente acido, talvolta amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco, sapido;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Pinot grigio:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Schiava:
colore: da granato a rubino;
profumo: vinoso, gradevole;
sapore: morbido, moderatamente acido, talvolta amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Valdadige» Chardonnay e Pinot bianco frizzante:
spuma: sottile, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: gradevole, fruttato;
sapore: secco o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdadige» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e attributi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore, quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Valdadige» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.
La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge.
La menzione delle sottozone e dei toponimi di vigna vanno riportati in etichetta sopra la denominazione di origine, senza soluzioni di continuità, con i caratteri di stampa di dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione medesima.

Art. 8

Confezionamento

I contenitori dei vini della denominazione di origine controllata «Valdadige» possono essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalla vigente normativa, compresi i tappi di materiale inerte.
I medesimi possono essere della capacità nominale massima di 60 litri; per i contenitori in vetro non sono previsti vincoli colorimetrici.
Per la tappatura dei contenitori dei vini frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Art. 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
La zona della D.O.C. "Valdadige" si distende nell'anfiteatro morenico glaciale del fiume Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitiche scese dalle alte catene montuose che fiancheggiano il lago di Garda.
Il clima in cui crescono le viti del "Valdadige" è complessivamente temperato - mite.
La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli del "Valdadige" sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da sabbie porfidiche e granitiche depositate dal fiume Adige.
I terreni declivi a elevato contenuto di scheletro permettono il rapido sgrondo delle acque piovane, evitando i ristagni; tali suoli, ricchi di rocce calcaree e sali minerali, sono caratterizzati da un'elevata componente silicea.

Il clima della zona è tipico della fascia prealpina e montana, con inverni freddi ed estati fresco-temperate; le temperature subiscono, specialmente in estate e in autunno, elevate escursioni notte-giorno.

Fattori umani e storici

La Valdadige è una regione di confine, via di comunicazione tra Italia e Nord Europa, continuamente percorsa da eserciti, spesso teatro di battaglia per il controllo della «Chiusa di Ceraino», luogo di facile difesa da eventuali invasori.

E' un territorio la cui vocazione vitivinicola ed enologica affonda le radici nell'epoca romana e trova riscontri nelle documentazioni che si alternano col passare dei secoli.

La Valdadige è stata un punto di collegamento e di sviluppo economico molto importante nella storia sin dall'epoca romana. Le successive invasioni barbariche costrinsero gli abitanti a rifugiarsi in zone ad alta quota, dove si dedicarono alla pastorizia e allo sfruttamento del bosco. Nel Medioevo monasteri e signorie segnarono il territorio con castelli e conventi, che resero fiorente questa zona molto ricca di coltivazioni, fra cui primeggiavano proprio i vigneti.

La viticoltura è documentata fin dal 1253 con lo «Statuto di Peri», che minacciava sanzioni per chi avesse danneggiato «La Vinèa» (vite).

Nel 1406, durante la dominazione della Repubblica di Venezia, alcuni editti prescrivono «la coltivazione ordinata delle viti».

Ritrovamenti archeologici di origine romanica in località «Servasa» a Brentino portano alla luce contenitori in pietra probabilmente usati per la lavorazione dell'uva.

Area viticola da sempre, quindi, ha visto una decisa ricerca di qualificazione a partire dagli anni '50 con la specializzazione dei vigneti: in pochi anni si ebbe l'iscrizione nell'elenco CEE dei vini di qualità (1973) e il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Valdadige" con la tipologia Bianco e Rosso nel 1975.

La Valdadige è sempre stata, una via di comunicazione fondamentale per il nord e centro Europa. Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la valle e durante la storia, la Valdadige, infatti, ha visto transitare numerosi eserciti.

Sono in tutto otto forti eretti tra il 1848 e la fine del secolo da austriaci e italiani. Fortificazioni erette a presidio della valle che sono divenuti parte integrante e caratterizzante della valle.

b) Specificità del prodotto

Da un sapiente uvaggio nasce il rosso "Valdadige" di ottimo gusto e struttura: l' Enantio conferisce la stabilità e la struttura del colore e il profumo caratteristico mentre la morbidezza e il bouquet più complesso vengono conferite da Merlot e Teroldego e la sapidità dalla Schiava.

Il "Valdadige" Rosso presenta un colore rosso rubino giustamente carico con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole e caratteristico, di buona struttura, armonico, persistente.

Il vino "Valdadige" Schiava è ottenuto dal vitigno omonimo che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era "schiava". Ottenuta dai vitigni autoctoni Schiava grossa, Schiava grigia e Schiava gentile, con breve contatto con la buccia e completamento della fermentazione in assenza di esse.

Il "Valdadige" Bianco tipologia capostipite del Valdadige (assieme al rosso) è un uvaggio di più vitigni. La pienezza dello Chardonnay, l'aromaticità del Müller Thurgau, l'acidula eleganza del Trebbiano toscano rendono questo vino assai composito e interessante. Viene vinificato con pressatura soffice, fermentazione in assenza di bucce e a temperatura controllata.

Il "Valdadige" Chardonnay, il cui vitigno omonimo è stato introdotto in Valdadige alla fine del XIX secolo, trovando subito il suo habitat ideale sui pendii pedemontani. Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche che contraddistinguono questo vino, il cui profumo spiccatamente fruttato bene si armonizza con la finezza.

Al naso si dimostra fine, con note fruttate di pesca, albicocca e mela verde. Di corpo ottimamente strutturato, equilibrato, molto morbido pur essendo un vino secco, grazie soprattutto alla grande sapidità.

Il "Valdadige" Pinot Grigio, è uno dei vitigni di qualità più importanti dei climi temperati, predilige terreni collinari e ben esposti, con condizioni di ventilazione e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le peculiarità del terreno influiscono sulla produzione del vino "Valdadige", caratterizzando le diverse produzioni con profumi e sapori, che si traducono in note di fruttato (frutti di bosco) - speziato per i vini Rosso e Schiava.

Queste sensazioni si devono alla coltivazione in terreni calcarei, esposti favorevolmente a sud e a medie altitudini. In particolare, la composizione del suolo, caratterizzato da presenza di scheletro, ricco di rocce porfidiche e granitiche, sali minerali e ad elevato drenaggio, determina la struttura e la caratterizzazione dei vini rossi, con un elevato contenuto di antociani e polifenoli, un'intensa colorazione, un buon corredo tannico, nonché lo sviluppo di sentori di frutta matura e spezie.

I terreni con più alto contenuto in sabbia sono riservati ai vini bianchi il cui suolo dona sentori fruttati e minerali ben bilanciati.

Il clima temperato mite ma con evidenti escursioni termiche tra il giorno e la notte specialmente nel periodo antecedente la vendemmia permette di avere delle uve rosse con un elevato contenuto di polifenoli e le uve bianche che mantengono un elevato bouquet di profumi.

Art. 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).

Contatti: tel.0461 887111, fax 0461 887200 – e-mail: agricoltura@tn.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, 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 sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 253 del 30.10.2018.