C/2024/1496

14.2.2024

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/1496)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano"

PDO-IT-A1137-AM02

Data della domanda: 9.2.2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. *Modifica del nome della denominazione*

Descrizione: il nome della denominazione è modificato da "Riviera del Garda bresciano" a "Riviera del Garda classico".

La modifica è motivata dal fatto che i produttori intendono uniformare ed unire tre DOP corrispondenti per area di produzione e tipologie di prodotto in una unica DOP "Riviera del Garda Classico". Le attuali tre DOP sono: "Riviera del Garda Bresciano", la sottozona "Garda Classico" della DOP "Garda" e la DOP "Valtènesi".

La sottozona "classico" dell'attuale DOP Garda è esattamente corrispondente per zona di produzione e per fattori storici e naturali con la DOP Riviera del Garda bresciano e quindi la sostituzione del termine "bresciano" con il termine "classico" testimonia e suggella il riconoscimento del ruolo storico della originaria DOP "Riviera del Garda bresciano". La DOP "Valtènesi", più ristretta come territorio geografico, è stata inserita e disciplinata nella nuova DOP Riviera del Garda Classico come "sottozona".

Questa modifica riguarda l'intero disciplinare e l'intero documento unico laddove è richiamato il nome della denominazione.

2.2. *Inserimento della sottozona "Valtènesi"*

Descrizione: la modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione con l'inserimento dell'apposito allegato 1.

La modifica è motivata dal fatto che è volontà dei produttori di inserire in una sola DOP Riviera del Garda Classico le attuali tre DOP "Riviera del Garda bresciano", la sottozona "Garda Classico" della DOP Garda e la DOP "Valtènesi".

Quindi con questa modifica la DOP Valtènesi è ora disciplinata come unità geografica più piccola ai sensi dell'articolo 55 del regolamento delegato (UE) 2019/33 (ex articolo 67 del regolamento (CE) n. 607/2009) e deriva da una DOP per la quale sarà prevista la richiesta di cancellazione.

Questa modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione e il documento unico alle sezioni: 4 "Descrizione dei vini", 6 "Zona geografica", 8 "Descrizione del legame o dei legami" e 9 "Ulteriori condizioni".

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2.3. *Variazione della base ampelografica*

Descrizione: per la tipologia "Bianco", la modifica riguarda la diminuzione da 60 a 50 % di utilizzo della varietà Riesling (Riesling renano e/o Riesling italico).

La modifica è motivata dalla necessità tecnica (enologica e commerciale) per i produttori di utilizzare in uvaggio con il Riesling una maggiore quantità di vitigni con maturazione precoce e prontezza aromatica quali l'Incrocio Manzoni 6.013 e lo Chardonnay.

La modifica è motivata anche dal punto di vista della risposta enologica in ottica commerciale per produrre vini bianchi adatti anche ad un consumo d'annata e con un maggiore equilibrio nell'armonia gustativa in grado di rispondere alle esigenze di un mercato di consumatori più giovane.

Descrizione: per le tipologie "Rosso" e "Rosato", la modifica riguarda la riformulazione della composizione ampelografica per la produzione di detti vini come segue: Groppello minimo 30 % in uvaggio fino ad un massimo del 70 % con le tre uve complementari quali Marzemino, Barbera e Sangiovese.

La modifica è motivata dalla necessità di uniformare, rispetto a quanto previsto nelle tre DOP originarie, la percentuale minima del vitigno autoctono "Groppello" e dei tre vitigni complementari, quali nell'ordine Marzemino, Barbera e Sangiovese, in una formulazione agronomica che consenta un bilanciamento "dinamico" delle diverse varietà in relazione alle diverse caratteristiche dei suoli, all'esposizione dei vigneti e alle necessità tecnico-enologiche.

Queste modifiche riguardano l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il documento unico - Sezione 7 "Varietà principali di uve da vino".

2.4. *Eliminato un refuso nella descrizione della zona di produzione*

La modifica riguarda l'eliminazione, nella descrizione della zona di produzione, di un paragrafo che faceva riferimento ad una preesistente norma nazionale (articolo 10 del DPR n. 930 del 12 luglio 1963, relativo all'iscrizione dei vigneti all'albo di produzione), che è stata superata dalla normativa vigente.

Questa modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione "Zona di produzione" e il documento unico - Sezione 6 "Zona geografica delimitata".

2.5. *Aumentato il numero di ceppi/ettaro*

Descrizione: la modifica riguarda la variazione del numero minimo di ceppi ad ettaro da 3 500 a 4 000.

La modifica è motivata dal fatto che si tratta di una misura intesa a migliorare il livello qualitativo di produzione delle uve ed è coerente con quanto previsto dall'attuale misura OCM del Piano di Ristrutturazione e Riconversione dei vigneti previsto dalla Regione Lombardia.

Questa modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione "Norme per la viticoltura".

2.6. *Aumentata la resa di produzione di uva/ettaro*

Descrizione: la modifica riguarda l'aumento della resa di produzione delle uve ad ettaro da 11 a 12 t per tutte le tipologie previste dal disciplinare quali: Bianco, Rosso anche varietale Groppello, Rosato e Spumante.

La modifica è motivata da due fattori agronomici principali quali l'aumento della densità minima di impianto e le migliori capacità produttive dei nuovi cloni delle diverse varietà.

Questa modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione "Norme per la viticoltura" e il documento unico – Sezione 5 "Pratiche di vinificazione".

2.7. *Diminuzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve*

Descrizione: la modifica riguarda la diminuzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve alla raccolta, sia per le tipologie Rosso e Rosato da 11 a 10,5 % vol. sia per la tipologia "Rosso Superiore" da 11,5 a 11 % vol.

La modifica è motivata dal fatto che gli innumerevoli fattori agronomici legati ai cambiamenti climatici necessitano di poter programmare vendemmie anche molto anticipate rispetto alle tradizionali date di raccolta sia rispetto alla qualità delle componenti acidiche sia per la produzione di vini più fini e freschi in particolare per la tipologia rosato.

Questa modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione "Norme per la viticoltura".

2.8. *Aumentata la percentuale di resa uva/vino*

Descrizione: la modifica riguarda l'aumento da 68 a 70 % della resa uva/vino.

La modifica, di lieve entità, è motivata dal fatto che con il miglioramento tecnologico delle attrezzature di cantina e delle tecniche di vinificazione a freddo si ottengono dei mosti qualitativamente migliori anche con una ottimizzazione a 70 % della resa di trasformazione delle uve.

Questa modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione "Norme per la vinificazione" e il documento unico - Sezione 5 "Pratiche di vinificazione".

2.9. *Prevista la menzione riserva per i vini della sottozona "Valtènesi"*

Descrizione: inserita la menzione "Riserva" per i vini rossi della sottozona Valtènesi.

La modifica è motivata dal fatto che la menzione riserva è importante nella qualificazione dei vini rossi fermi della sottozona Valtènesi, che possiedono le caratteristiche per affrontare un lungo periodo di invecchiamento, di minimo 24 mesi, con eventuale affinamento in legno.

Questa modifica riguarda gli articoli 1 e 5 dell'allegato 1 del disciplinare di produzione e il documento unico alle sezioni: 8 "Descrizione del legame o dei legami" e 9 "Ulteriori condizioni".

2.10. *Eliminata la tipologia Rosso "novello"*

Descrizione: la modifica riguarda l'eliminazione della tipologia qualificata con la menzione "novello", per il vino rosso.

La modifica è motivata dal fatto che per i produttori questa tipologia non ha più nessun interesse per il mercato.

Questa modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione "Caratteristiche al consumo dei vini" e il documento unico – Sezione 4 "Descrizione di vini".

2.11. *Aggiornamento dei parametri fisico-chimici ed organolettici*

Descrizione: sono stati aggiornati i descrittori organolettici per tutte le tipologie previste dal disciplinare; è stato definito il *range* di sapore da secco ad abboccato per i vini fermi e da dosaggio zero a demi-sec per lo spumante; per i vini della sottozona Valtènesi è stato aumentato il titolo degli estratti per la tipologia chiaretto da 16 a 17 e rosso da 22 a 24 g/l.

Motivi: l'adeguamento dei descrittori organolettici, gustativo da secco ad abboccato, permette alla denominazione di ottenere vini da uve con maturazione anche frutto di un leggero appassimento ottenendo vini più morbidi che spesso in annate climaticamente favorevoli presentano al consumo residui zuccherini superiori a 4 gr/l e quindi non più classificabili come vini secchi ma con un *range* da secco ad abboccato; la scelta di aumentare gli estratti per la sottozona è stata fatta per differenziare i vini della sottozona Valtènesi dai vini della Doc Riviera del Garda Classico.

Questa modifica riguarda l'articolo 6 "Caratteristiche al consumo" del disciplinare di produzione e la sezione 4 "Descrizione di vini" del documento unico.

2.12. *Riformulazione e integrazione delle norme di etichettatura e presentazione*

Descrizione: la prima modifica riguarda la riformulazione delle norme di etichettatura e presentazione di cui all'articolo 7 del disciplinare di produzione.

Detta riformulazione è motivata dalla necessità di stralciare da tale articolo talune norme di elaborazione, che erano descritte in modo inappropriato tra le norme di etichettatura, e che sono state riportate all'articolo 5.

Inoltre le norme di etichettatura e presentazione sono state integrate con specifiche disposizioni per l'indicazione della menzione tradizionale "Chiaretto" e della sottozona "Valtènesi". In particolare:

a) nella designazione della tipologia Rosato della DOP, l'uso della menzione "Chiaretto" è stato reso "obbligatorio", perché tradizionalmente utilizzato nella designazione di detto vino in sostituzione del termine rosato;

b) nella designazione del vino Rosato della sottozona "Valtènesi", l'uso della menzione "Chiaretto" è stato reso "facoltativo", in quanto, essendo tale sottozona derivata da una denominazione recente, nell'etichettatura e presentazione di detto vino era molto spesso utilizzato il termine internazionale "rosé";

c) nell'etichettatura dei vini della sottozona "Valtènesi" è stato specificato che tale nome deve sempre precedere il nome della DOP "Riviera del Garda Classico" e figurare in caratteri di dimensioni superiori per almeno il doppio di quelli utilizzati per il nome della stessa DOP.

Tali modifiche sono motivate dall'esigenza di far sì che per la DOP "Riviera del Garda Classico" possano essere presentate con chiarezza sul mercato le citate tipologia di vino qualificate con la menzione tradizionale "Chiaretto" e con il nome della sottozona "Valtènesi".

Queste modifiche riguardano gli articoli 5 e 7 del disciplinare di produzione e le sezioni 8 "Descrizione del legame o dei legami" e 9 "Ulteriori condizioni" del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Riviera del Garda Classico

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *"Riviera del Garda Classico" Rosso*

Colore: rosso rubino anche intenso, talvolta granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso da giovane può essere floreale e fruttato con prevalenti note di frutti rossi, in seguito con l'evoluzione assume note anche speziate.

Sapore: secco, sapido e caratterizzato da una fine salinità ed eventuale retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol. Estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *"Riviera del Garda Classico" Rosso Superiore*

Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granati.

Odore: intenso, complesso, con sentori di frutta rossa macerata e talvolta speziato.

Sapore: secco, vellutato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol. Estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *"Riviera del Garda Classico" Groppello*

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Odore: vinoso, fresco, fruttato di frutti rossi, con sentori leggermente speziati.

Sapore: secco, sapido, caratterizzato da una fine salinità, talvolta con retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol. Estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *"Riviera del Garda Classico" Bianco*

Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini.

Odore: fresco, armonico delicato con eventuali toni floreali di fiori bianchi, frutta a polpa bianca talvolta con sentori di erbe aromatiche.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, vellutato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol. Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *"Riviera del Garda Classico" Chiaretto*

Colore: da rosa tenue a rosa intenso.

Odore: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati di rosa, e piccoli frutti rossi, talvolta anche speziato.

Sapore: da secco ad abboccato, sapido, succoso, fine ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol. Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *"Riviera del Garda Classico" Spumante rosé*

Spuma: fine e persistente. Colore: rosa più o meno intenso.

Odore: fragrante, con sentori floreali e fruttati, di fiori bianchi e frutti agrumati.

Sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, caratterizzato da una fine salinità, persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol. Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. *"Riviera del Garda Classico" Spumante di qualità rosé*

Spuma: fine e persistente. Colore: rosa più o meno intenso.

Odore: fragrante, fine, con toni fruttati di agrumi e frutti esotici, talvolta con sentori di lievito.

Sapore: da dosaggio zero a brut, fresco, caratterizzato da una fine salinità, persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol. Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. *"Riviera del Garda Classico" sottozona "Valtènesi" Rosato*

Colore: da rosa tenue a rosa intenso con eventuali riflessi ramati con l'invecchiamento.

Odore: fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati con note che variano da piccoli frutti rossi a sentori agrumati e di frutta esotica, talvolta speziato. Con l'evoluzione può assumere note leggermente erbacee, di frutta secca/tostata.

Sapore: da secco ad abboccato, sapido-succoso, fine, equilibrato ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol. Estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. *"Riviera del Garda Classico" sottozona "Valtènesi" Rosso, anche "riserva"*

Colore: rosso rubino, talora intenso, con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento.

Odore: floreale e fruttato con delicate percezioni di viola e frutti rossi, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve.

Sapore: da secco ad abboccato, sapido caratterizzato da una fine salinità, equilibrato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol. Estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. Pratiche enologiche specifiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I vini della sottozona "Valtènesi" seguiti dalla menzione "riserva" devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni.

Per i vini della sottozona "Valtènesi", in relazione alla tradizionale tecnica di vinificazione, l'immissione al consumo deve avvenire dal 1° settembre successivo alla vendemmia per la tipologia "rosso" e a partire dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia "rosato".

b. *Rese massime*

1. Riviera del Garda Classico Bianco, Chiaretto, Rosso, Groppello, Spumante rosé, Spumante di qualità rosé

84 ettolitri per ettaro

2. Riviera del Garda Classico Rosso Superiore

77 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Riviera del Garda Classico" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni, in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.

Sottozona Valtènesi

La zona di produzione dei vini della sottozona Valtènesi ricade nel territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N - Groppello

Groppello di S. Stefano N - Groppello

Groppello gentile N - Groppello

Manzoni bianco B - Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling italico B - Riesling

Riesling renano B - Riesling

Sangiovese N - Sangioveto

Tocai friulano B - Tuchì

Trebbiano di Soave B - Turbiana

Verdicchio bianco B - Trebbiano di Lugana B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *"Riviera del Garda Classico" DOP - per tutte le categorie (Vino, Vino spumante e Vino spumante di qualità)*

Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Nella zona della DOP "Riviera del Garda Classico" le caratteristiche geologiche corrispondono alla porzione meridionale ed occidentale dell'anfiteatro morenico gardesano e sono legate a numerose avanzate glaciali alternate da fasi interglaciali di forte produzione dei suoli che hanno interessato l'area nel corso del Quaternario. Nel particolare aspetto agronomico il territorio della DOP "Riviera del Garda Classico" si caratterizza a oriente per le "colline moreniche" che disegnano prevalentemente la sottozona denominata "Valtènesi" che inizia con il comune di Gardone Riviera, segue il golfo di Salò e prosegue fino a Desenzano del Garda, punto da dove è stata estesa, comprendendo anche le zone più elevate delle colline che chiudono e collegano sempre verso oriente parte del territorio del comune di Desenzano del Garda a parte dei territori dei comuni di Pozzolengo e Sirmione; proseguendo, ad occidente il territorio della DOP è delimitato dal corso del fiume Chiese che scende dalla Valsabbia, a nord dall'alto Garda, con le aree terrazzate del comune di Limone del Garda e a sud con il basso Garda, contraddistinto da aree anche piane e lacustri che chiudono i confini della zona, con il comune di Sirmione.

Dal punto di vista climatico, si considera il lago di Garda il punto europeo più a nord in cui è evidente l'effetto del clima "mediterraneo". Un dato significativo è quello in relazione alle temperature più elevate e regolari dell'atmosfera dell'ambiente gardesano pari a 150 mila miliardi in numero di calorie, in confronto ai 28/58mila miliardi in numero di calorie degli altri laghi lombardi. A determinare questa preziosa facoltà assimilatrice di calore concorrono indirettamente le naturali caratteristiche geografiche del lago quali: il grande volume del bacino lacuale, l'idrografia del bacino, l'orientamento, il minor sviluppo costiero, la stabilità, la trasparenza delle acque e la difesa dai venti freddi del nord costituita dalle pareti rocciose che circondano il lago.

8.2. *"Riviera del Garda Classico" DOP - per tutte le categorie (Vino, Vino spumante e Vino spumante di qualità)*

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame

Per l'affermazione della DOP "Riviera del Garda Classico" è stato determinante il fattore umano, in connessione ai fattori naturali del territorio. Già in epoca romana il lago di Garda era conosciuto come Benàco. Tale toponimo Benācus lacus (Benàco) è quasi sicuramente di origine celtica, precedente quindi al dominio romano, e dovrebbe derivare da bennacus, confrontabile con l'irlandese bennach, e significherebbe "cornuto", ovvero dai molti promontori.

Sulle colline moreniche del lago di Garda è stato ritrovato il più antico aratro costruito dall'uomo che, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Pertanto fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino anche se l'effettiva romanizzazione del territorio avvenne tra il II e il I secolo a.C., tanto che nell'89 a.C. vennero concessi i diritti già delle città latine per volontà del console romano Gneo Pompeo Strabone e una quarantina di anni dopo fu concessa la cittadinanza romana a Brescia (che comprendeva la sponda occidentale e settentrionale del Benaco) e a Verona (che comprendeva invece la sponda orientale). Nel susseguirsi dei secoli anche l'originario territorio della "Valtènesi" con riferimento geografico dal golfo di Salò fino ai comuni costieri di Moniga del Garda e Padenghe del Garda seguì le vicende politiche delle località limitrofe passando sotto il controllo prima degli Scaligeri, poi dei Visconti, successivamente dominata dalla Repubblica di Venezia ed infine con Brescia nel Regno d'Italia. La vite rimase sempre una coltura diffusa, anche se non sempre a livelli produttivi rilevanti. Nella seconda metà dell'Ottocento si registrò la comparsa di flagelli come l'oidio nel 1852 e la peronospora nel 1883 che persuasero i produttori minori a percorrere l'alternativa associativa. Nel 1896 un senatore veneziano di nome Pompeo Molmenti, già sindaco di Moniga del Garda, ebbe l'idea di inventare le sue regole per un "nuovo vino" e mise a punto la tecnica di vinificazione in rosato del vitigno autoctono "Groppello". Il procedimento ideato da Molmenti era chiamato "vinificazione con svinatura per alzata di cappello" che consisteva nel pigiare delicatamente le uve e lasciarle assieme alle bucce per poche ore – da qui la definizione "vino di una notte" per ottenere la famosa colorazione rosa tenue. Il tramando popolare della tecnica di vinificazione ha consentito che durante tutto il XX secolo si sviluppasse nell'areale gardesano una produzione dedicata alla produzione di vini rosati, localmente qualificati con la menzione "Chiaretto".

L'interazione delle vicende storiche con l'incrocio delle caratteristiche enologiche del vitigno Groppello unitamente alle peculiarità climatiche del lago di Garda hanno determinato la nascita di un comparto enologico che deve però buona parte delle proprie fortune allo sviluppo del settore turistico-alberghiero già fiorente a partire dagli anni '20 dello scorso secolo e ancora oggi più che mai essenziale per la sostenibilità economica del comparto vitivinicolo che trova sul territorio buona parte del successo commerciale dei suoi vini.

Ecco perché ad un secolare "savoir faire" nella produzione di vini rosati e rossi si sono introdotte esperienze vitivinicole portate da nuove generazioni di produttori con una esperienza enologica più ampia e diversificata che intorno agli anni '60 con il riconoscimento della denominazione di origine controllata e del disciplinare di produzione ha introdotto la produzione di vini bianchi e vini spumanti.

8.3. *"Riviera del Garda Classico" DOP - categoria Vino*

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico con i fattori naturali ed umani

Il vino "Riviera del Garda Classico" DOP della tipologia Rosso, anche con le specificazioni "Superiore", "Groppello" e sottozona "Valtènesi", è prodotto utilizzando principalmente il vitigno Groppello, da solo o in uvaggio con i vitigni Marzemino, Barbera e Sangiovese.

Il vino si presenta con un colore rosso rubino acceso anche intenso, dai sentori vinosi, fruttati e floreali con prevalenti note di frutti rossi ed un sapore accompagnato da una nota speziata e di frutta secca e con l'invecchiamento un piacevole retrogusto ammandorlato.

Tali caratteristiche sono legate all'influenza e interazione dei seguenti fattori:

— la presenza del vitigno "Groppello", che si caratterizza per trasmettere al vino la sensazione gusto-olfattiva di "pepe nero" (derivata dalla molecola del "glutatione") di cui è particolarmente dotato;

— il clima mediterraneo, mite in tutte le stagioni, che consente alla vite di avere un lungo ciclo vegetativo, determinando un ambiente ideale per far maturare con continuità vegetativa il Groppello e le altre uve a bacca nera;

— i suoli morenici, poveri di sostanza organica e ancora in evoluzione, che permettono di ottenere vini fortemente sapidi e prontamente maturi.

Il vino "Riviera del Garda Classico DOP" Rosato rappresenta il vino "bandiera" del territorio ed è prodotto con le stesse uve a bacca nera, ma vinificato in modo da ottenere un vino che si presenta alla vista di un colore rosato tenue "petalo di rosa", all'olfatto con una aromaticità floreale e di frutti di bosco ed un sapore spiccatamente sapido con una acidità malica persistente, abbinata ad un corpo pieno e voluttuoso. Questa combinazione di sensazioni gustative è stata classificata con un aggettivo codificato appositamente per questi vini rosati "succosi".

Il vino "Riviera del Garda Classico DOP" Rosato della sottozona "Valtènesi" si distingue per una propensione ai lunghi affinamenti, dettata da una maggiore complessità polifenolica ed alcolica delle uve alla raccolta.

Le peculiarità naturali che caratterizzano il clima e i suoli morenici dei rilievi collinari della Riviera, unitamente alla grande luminosità del lago di Garda, determinano un ambiente ideale per far maturare con continuità vegetativa il Groppello e le altre uve a bacca nera, che vengono raccolte a maturazione tecnologica quando il grappolo è ancora perfettamente turgido e poi, come da tradizione secolare, vinificate in rosato.

Il vino "Riviera del Garda Classico DOP" Bianco si caratterizza per la presenza prevalente di Riesling renano, unitamente ad altre varietà a bacca bianca utilizzate in taglio, che sono a maturazione più precoce e dotate di aromi primari prontamente disponibili.

Questo vino si presenta di un colore giallo paglierino anche carico con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta con un aroma intenso con spiccate note floreali e di spezie aromatiche, note che con il tempo evolvono verso aromi terziari complessi. Il sapore è a volte "spigoloso", per una spiccata acidità, che ne determina anche la possibilità di lunghi invecchiamenti. Nei vini d'annata la presenza di varietà precoci e prontamente aromatiche ne equilibra l'ampiezza olfattiva e la facilità gustativa.

Tali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche sono dovute alle condizioni pedoclimatiche di questo areale prevalentemente collinare, alla cui sommità sono prevalenti suoli di colore chiaro e ricchi di calcare adatti alla coltivazione del Riesling, mentre in zone più pianeggianti e produttive sono coltivate altre varietà a bacca bianca caratterizzate da una maturazione più precoce e una maggiore aromaticità primaria.

8.4. *Riviera del Garda Classico DOP - categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità*

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico con i fattori naturali ed umani

I vini "Riviera del Garda Classico DOP" Spumante rosé e Spumante di qualità rosé si producono a partire dalla vinificazione delle stesse uve con cui si producono le tipologie di vino rosso e rosato.

Questi spumanti rosé si presentano con una spuma fine e delicata e si caratterizzano per una persistente acidità malica, un corpo pieno e aromaticità gusto-olfattive tipiche del territorio.

La tipologia di spumante ottenuta con il metodo Charmat si caratterizza per vini di più facile beva con profumi pronti ed accesi di piccoli frutti e rossi e anche floreali e agrumati con un sapore pieno. La tipologia di spumante di qualità ottenuta con il metodo Classico si caratterizza per una profondità di profumi, sapidità e sapori molto complessi che sono particolarmente evidenti quando si spumantizzano le uve a bacca nera. Hanno una particolare capacità di essere più fragranti e armonici dopo lunghe permanenze sui lieviti.

Dette caratteristiche sono determinate dal clima mite del lago, che è costantemente ventilato, permettendo di avere maturazioni lente e in grado di salvaguardare i precursori aromatici che si trovano sulle bucce e che poi, grazie ad una appropriata tecnologia di spumantizzazione, vengono preservati nei relativi vini spumanti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Imbottigliamento in zona

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Per i vini della DOP "Riviera del Garda Classico" sottozona "Valtènesi", conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito della zona di produzione delimitata della DOP "Riviera del Garda Classico" per salvaguardare la qualità e la reputazione di tali vini e assicurare l'efficacia dei controlli.

Disposizioni supplementari in materia di designazione, presentazione ed etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della sottozona "Valtènesi" deve essere abbinato senza nessun intercalare alla denominazione "Riviera del Garda Classico" e figurare in caratteri di dimensioni superiori per almeno il doppio di quelli usati per la denominazione "Riviera del Garda Classico".

Nella designazione del vino della sottozona "Valtènesi" per la tipologia rosso non è ammesso riportare l'indicazione "rosso".

Nella designazione del vino della sottozona "Valtènesi" l'uso della menzione qualificata "chiaretto" è facoltativo.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17140