C/2024/3411

28.5.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/3411)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«**Garda**»

PDO-IT-A1320-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. *Introduzione nuove tipologie di vino*

Descrizione: sono state inserite tre nuove tipologie di vino: Garda Bianco, Garda Rosso e Garda Rosè, corrispondenti alle categorie Vino anche quando passito, alla categoria Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità e Vino Frizzante per le tipologie bianco e rosè. La categoria vino frizzante è prevista anche per le tipologie con le specificazioni di vitigno Garganega, Chardonnay e Pinot grigio; quest'ultima può essere anche spumante.

Motivazioni: queste tre nuove tipologie di vino sono state inserite per consentire principalmente la produzione di vini spumanti e frizzanti come espressione dell'intero territorio vitivinicolo gardesano, in proiezione anche di produzioni quantitative in grado di affrontare mercati internazionali. Le tre nuove tipologie di vino suddivise per le seguenti categorie di vino sono:

1. Garda Bianco corrispondente alle categorie Vino (1), Vino Spumante (4), Vino Spumante di Qualità (5) e Vino Frizzante (8)

2. Garda Rosè/Rosato corrispondente alle categorie Vino Spumante (4), Vino Spumante di Qualità (5), Vino Frizzante (8)

3. Garda Rosso corrispondente solo alla categoria Vino (1)

Per la categoria Vino frizzante (8) sono previste anche le seguenti specificazione varietali: Garganega, Chardonnay e Pinot Grigio.

Parti interessate dalla modifica: tutti gli articoli del disciplinare di produzione e le sezioni 4 «Descrizione dei vini» e 5.2 «Rese massime» e 7 «Varietà principali di uve da vino» del documento unico.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Eliminate due specificazioni di vitigno*

Descrizione: sono stati eliminate due specificazioni di vitigno, Tocai Friulano (sinonimo Tai o Tuchì) e Barbera.

Motivazioni: le due specificazioni varietali che sono state eliminate, ossia Tocai Friulano (sinonimo Tai o Tuchí) e Barbera, non sono state rivendicate e quindi non sono più certificate ed utilizzate nella DOP Garda.

Parti interessate dalla modifica: articoli 1, 2 e 6 del disciplinare di produzione e le sezioni 4 «Descrizione dei vini» e 5.2 «Rese massime» e 7 «Varietà principali di uve da vino» del documento unico.

2.3. *Utilizzo dei sinonimi di vitigno «Cabernet» e «Riesling»*

Descrizione: identificati e semplificati con Riesling i vini ottenuti da Riesling italico e/o Riesling b. e con Cabernet i vini ottenuti da Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenere.

Motivazioni: per la tipologia con specificazione Cabernet è stato precisato che può essere ottenuta da uve Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Carmenere, lo stesso dicasi per la tipologia con specificazione Riesling che può essere ottenuta da Riesling b. e Riesling italico.

Parti interessate dalla modifica: tutti gli articoli interessati del disciplinare di produzione e la sezione 7 «Varietà principali di uve da vino» del documento unico.

2.4. *Introdotta tipologia bi-varietale*

Descrizione: introdotta la tipologia di vino con la specificazione bi-varietale di due vitigni a bacca di colore analogo.

Motivazioni: per la tipologia bi-varietale è stato precisato l'elenco dei vitigni positivi indicato all'articolo 1, lettera a). Tali vitigni potranno essere utilizzati per la tipologia bi-varietale solo se con la bacca di colore analogo. La tipologia bi-varietale è già diffusamente utilizzata e certificata con altre denominazioni corrispondenti per vigneti e varietà idonee anche alla DOP Garda, in particolare nella provincia di Verona.

Parti interessate dalla modifica: articolo 2 del disciplinare di produzione.

2.5. *Eliminata la sottozona «Classico»*

Descrizione: è stata eliminata la sottozona «Classico».

Motivazioni: la sottozona «Classico», che è stata eliminata, si riferiva esclusivamente alla parte di areale viticolo della DOP Garda della provincia di Brescia e la cui area è già totalmente ricompresa nella DOP Riviera del Garda Bresciano.

Parti interessate dalla modifica: articolo 3 del disciplinare di produzione e la sezione 6 «Zona geografica delimitata» del documento unico.

2.6. *Modificata la base ampelografica delle tipologie «Garda Bianco» e «Garda Rosso»*

Descrizione: per la tipologia Garda Bianco la composizione ampelografica deve essere costituita per almeno il 50 % dai seguenti vitigni: Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Pinot grigio da soli o congiuntamente; per la tipologia Garda Rosso e Rosè la composizione ampelografica deve essere costituita per almeno il 50 % dai seguenti vitigni: Corvina, Merlot, Cabernet, Pinot nero da soli o congiuntamente.

Motivazioni: per Garda Bianco, le varietà Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Pinot grigio rappresentano i principali quattro vitigni a bacca bianca coltivati nell'areale della denominazione; per Garda Rosso le varietà Corvina, Merlot e Cabernet rappresentano i principali tre vitigni a bacca nera coltivati nell'areale della denominazione. A queste tre varietà è stato aggiunto il vitigno Pinot nero per le sue qualità adatte alla spumantizzazione.

Parti interessate dalla modifica: articolo 2 del disciplinare di produzione.

2.7. *Modifica delle rese uva/ettaro*

Descrizione: sono state adeguate le rese di produzione massima di uva per ettaro, in particolare per le varietà principali e più coltivate nell'areale viticolo veronese della DOP Garda.

Per le uve a bacca bianca le seguenti varietà:

Garganega da 16 a 18 t/ha;

Pinto grigio da 12 a 15 t/ha;

Chardonnay da 12 a 15 t/ha.

Per le uve a bacca nera le seguenti varietà:

Corvina da 13 a 15 t/ha;

Cabernet da 12 a 15 t/ha;

Merlot da 13 a 15 t/ha.

Per le tipologie Garda Bianco, Garda Rosso e Garda Rosè sono state adeguate le rese di produzione delle uve ad ettaro sulla base delle rese di produzione massime previste per le due varietà principali in termini di coltivazione, ossia Garganega per il Garda Bianco con 18 t/ha e Corvina o Merlot per il Garda Rosso e Rosè con 15 t/ha.

Motivazioni: l'aumento delle rese di uva ad ettaro è stato previsto rispetto alle rese vigenti con un massimo del 15 %. Tale aumento delle produzioni di uva è stato necessario ai fini di un adeguamento delle produzioni viticole alle reali produzioni in campo e ai cambiamenti climatici nel rispetto degli impianti viticoli esistenti. Questo in modo particolare per l'areale veronese che rappresenta l'80 % della superficie viticola di tutta la DOP Garda. Più nello specifico per le uve a bacca bianca la prima necessità era di adeguare la resa delle varietà atte alla produzione di vini base spumante ed in primis Garganega e poi a seguire le altre varietà più internazionali come Chardonnay e Pinot grigio che entrano nell'uvaggio. Per le uve a bacca nera, il discorso di adeguamento delle rese ad ettaro si basa principalmente sul cambio di gestione agronomica degli impianti viticoli con un numero maggiore di piante per ettaro. Le tipologie Garda Bianco e Garda Rosè sono atte principalmente alla produzione di vini frizzanti e spumanti.

Parti interessate dalla modifica: articolo 4 del disciplinare di produzione e la sezione 5 «Rese massime» del documento unico.

2.8. *Pratiche colturali per i vini «Passito bianco» e «Passito rosso»*

Descrizione: per le tipologie Passito bianco e Passito rosso è stata prevista la possibilità di effettuare in vigneto la cernita delle uve alla raccolta, questa fino ad un massimo del 65 % della produzione ad ettaro stabilita per ogni singola tipologia.

Motivazioni: la cernita delle uve in vigneto è una pratica viticola di uso tradizionale nell'areale gardesano. Tale pratica è esclusivamente prevista per le tipologie DOP Garda «Passito bianco» e «Passito rosso».

La pratica tradizionale della cernita delle uve in vigneto per la raccolta delle uve da destinare alla produzione dei vini delle tipologie «Passito bianco» e «Passito rosso» consiste nella selezione dei grappoli più adatti (integri e meno compatti) ad essere sottoposti ad un periodo di appassimento in locali idonei.

Parti interessate dalla modifica: articolo 4 del disciplinare di produzione e la sezione 5.2 «Rese massime» del documento unico.

2.9. *Appassimento delle uve per la tipologia di vino «Passito»*

Descrizione: tra le operazioni di vinificazione è stato previsto anche l'appassimento.

Motivazioni: la pratica dell'appassimento è considerata una pratica tradizionale dell'areale viticolo gardesano.

Parti interessate dalla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione

2.10. *Deroga alla vinificazione*

Descrizione: è stata prevista l'autorizzazione per le operazioni di vinificazione a cantine aziendali o associate site nel comune di Montecchio Maggiore, al pari di quanto già previsto e vigente per le cantine site nel comune di Gambellara.

Motivazioni: l'inserimento del comune di Montecchio Maggiore è dovuto all'esigenza di gruppi di cantine cooperative che hanno riadeguato i loro centri di vinificazione a seguito di accorpamenti societari.

Parti interessate dalla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni essenziali» del documento unico.

2.11. *Aumento della % in vinificazione della resa uva/vino*

Descrizione: per le sole due tipologie di vino DOP Garda bianco e DOP Garda Garganega è stato previsto un aumento della resa uva/vino da 70 % a 75 %, in particolare per la produzione di vini spumanti e frizzanti.

Motivazioni: per il vitigno Garganega la resa da uva a vino pari a 75 % è considerata un parametro tecnico consolidato nell'areale veronese e conseguentemente tale resa è stata adeguata sia per la tipologia DOP Garda Garganega, sia per la tipologia DOP Garda Bianco, di cui la Garganega è il vitigno maggiormente utilizzato.

Parti interessate dalla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione.

2.12. *Norme di funzionamento e stabilizzazione in funzione del mercato*

Descrizione: sono state inserite delle norme di regolamentazione e stabilizzazione della produzione, in funzione del mercato.

Motivazioni: trattasi di norme di gestione delle produzioni in funzione della oggettiva richiesta di mercato. Tali norme sono previste dalla normativa nazionale e dell'UE.

Parti interessate dalla modifica: articoli 4 e 5 del disciplinare di produzione.

2.13. *Deroga per la zona di elaborazione dei vini spumanti*

Descrizione: la zona di elaborazione per la presa di spuma dei vini frizzanti e spumanti comprende l'intero territorio amministrativo delle Regioni Lombardia e Veneto e delle Regioni loro confinanti.

Motivazioni: la definizione di una zona più ampia di elaborazione per la presa di spuma dei vini spumanti e frizzanti risponde ad esigenze di produzione spumantistica in linea con gli obiettivi di crescita commerciale a livello internazionale della DOP Garda.

Parti interessate dalla modifica: articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni essenziali» del documento unico.

2.14. *Modifica dei descrittori chimici e fisici dei vini al consumo*

Descrizione: per le nuove tipologie Garda Bianco, Garda Rosso e Garda Rosè sono stati inseriti e descritti i parametri chimico-fisici ed organolettici suddivisi per le singole categorie di vino frizzante, spumante e per la menzione «passito». Lo stesso dicasi per le nuove tipologie di vino con la specificazione di vitigno, ossia Garganega frizzante, Pinto Grigio frizzante e spumante, Chardonnay frizzante. Sono stati inoltre modificati e meglio precisati alcuni descrittori troppo generici.

Motivazioni: sono stati completati per ogni tipologia e versione, ossia fermo, frizzante, spumante e passito, i descrittori chimico-fisici ed organolettici secondo descrittori e parametri chimico-fisici, misurati da dati oggettivi di comparazione analitico sensoriale.

Parti interessate dalla modifica: articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 4 «Descrizione dei vini» del documento unico.

2.15. *Esclusione dell'indicazione dell'annata di produzione per vini spumanti e frizzanti*

Descrizione: escluso per tutte le tipologie di vino frizzante e vino spumante l'obbligo di indicare in etichetta l'annata di produzione.

Motivazioni: nella pratica commerciale per i vini frizzanti e spumanti è uso comune non inserire in designazione dell'etichetta l'obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Parti interessate dalla modifica: articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni essenziali» del documento unico.

2.16. *Condizioni supplementari di etichettatura*

Descrizione: nella etichettatura e presentazione del vino DOP Garda Bianco spumante è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore «bianco».

Motivazioni: nella strategia di valorizzazione della tipologia «spumante» si ritiene importante evidenziare esclusivamente il nome del territorio «Garda».

Parti interessate dalla modifica: articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

2.17. *Immissione al consumo per Passito bianco e Passito rosso*

Descrizione: per le tipologie di vino DOP Garda «Passito bianco» e «Passito rosso» si prevede l'obbligo dell'immissione al consumo dopo il 1° settembre dell'anno successivo di produzione delle uve.

Motivazioni: per i vini della tipologia passito è stata fatta una scelta esclusivamente qualitativa e in linea con quanto previsto dalle altre denominazioni dell'areale gardesano.

Parti interessate dalla modifica: articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

2.18. *Disposizioni per il confezionamento*

Descrizione: tra i contenitori e materiali ammessi sono stati previsti oltre alle bottiglie in vetro anche il bag in box ed il fusto d'acciaio.

Motivazioni: l'uso di contenitori alternativi alle bottiglie di vetro è necessario in una politica di denominazione di tipo internazionale e che si confronta su più mercati internazionali.

Parti interessate dalla modifica: articolo 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

2.19. *Integrazione descrizione del legame con l'ambiente*

Descrizione: è stato inserito un paragrafo del legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani con le caratteristiche del prodotto per ogni specifica categoria di vino.

Motivazioni: per la spiegazione delle nuove categorie di vino riferite alle singole tipologie la descrizione ha previsto sia le caratteristiche del vino sia il legame con l'ambiente integrandosi con la descrizione del testo vigente.

Parti interessate dalla modifica: articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione 8 «Descrizione del legame o dei legami» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Garda

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
8. Vino frizzante

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

1. Garda Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: delicato, fine, con profumi di fiori bianchi e/o frutta a polpa bianca;

sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, di frutta a polpa bianca, talvolta abboccato;

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	5 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. Garda Garganega (specificazione di vitigno a bacca bianca anche bi-varietale)

colore: giallo paglierino talvolta tendente al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 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. Garda Pinot Bianco (specificazione di vitigno a bacca bianca)

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca, talvolta anche di erbe aromatiche;

sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 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. Garda Pinot Grigio (specificazione di vitigno a bacca bianca e anche bi-varietale)

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: gradevole, fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 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. Garda Chardonnay (specificazione di vitigno a bacca bianca e anche bi-varietale)

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: gradevole, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica;

sapore: fresco, sapido, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 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. Garda Riesling (specificazione di vitigno a bacca bianca)

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: gradevole, fine con sentori agrumati, talvolta anche di erbe aromatiche;

sapore: fresco, armonico, persistente, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 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. Garda Cortese (specificazione di vitigno a bacca bianca)

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: fine, con sentori di frutta a polpa bianca;

sapore: fresco, equilibrato, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % 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	4,5 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. Garda Sauvignon (specificazione di vitigno a bacca bianca)

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: intenso, sapido, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 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. Garda Bianco Passito

colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: intenso, con sentori di frutta bianca essiccata caratteristici del parziale appassimento;

sapore: da secco a dolce, armonico, persistente, talvolta leggermente aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno svolto 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 28 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. Garda Rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi;

sapore: armonico, moderatamente acidulo, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. Garda Cabernet (specificazione di vitigno a bacca nera)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente erbaceo;

sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (specificazione di vitigno a bacca nera)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, con profumi di frutti a polpa rossa, talvolta leggermente speziato, con possibili note vegetali;

sapore: armonico, talvolta leggermente tannico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

13. Garda Merlot (specificazione di vitigno a bacca nera)

colore: rosso rubino talvolta intenso;

odore: vinoso, con profumi di confettura di frutti rossi;

sapore: pieno, armonico, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

14. Garda Pinot Nero (specificazione di vitigno a bacca nera)

colore: rosso rubino talvolta scarico, con possibili tonalità aranciate;

odore: fine, con profumi di piccoli frutti di bosco, talvolta anche speziato;

sapore: secco, armonico, e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

15. Garda Marzemino (specificazione di vitigno a bacca nera)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso con profumi di confettura di frutti rossi, talvolta anche speziato;

sapore: armonico, persistente, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

16. Garda Corvina (specificazione di vitigno a bacca nera)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: delicato, con profumi di confettura di frutti rossi;

sapore: armonico ed equilibrato, da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

17. Garda Rosso Passito

colore: rosso rubino talvolta con riflessi granati;

odore: intenso, con sentori caratteristici di frutta rossa essicata, talvolta speziato;

sapore: da secco a dolce, piacevole, vellutato, armonico, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno svolto 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 28 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

18. Garda Bianco Spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta tendente al verdognolo;

odore: fragrante con sentori fruttati di mela/pera quando è spumantizzato con il metodo Charmat;

sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;

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

19. Garda Pinot Grigio Spumante

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: fine, ampio, persistente;

sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;

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	5,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

20. Garda Rosè spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato con sentori talvolta agrumati e di piccoli frutti rossi;

sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;

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	5,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

21. Garda Bianco vino spumante di qualità (metodo classico)

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino, più o meno intenso

odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente;

sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % 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	5,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

22. Garda Pinot Grigio vino spumante di qualità (metodo classico)

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: proprio della fermentazione in bottiglia, fine, ampio e persistente;

sapore: da brut nature a demisec, fresco, armonico;

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	5,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

23. Garda Rosè vino spumante di qualità (metodo classico)

spuma: fine e persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: bouquet fine, ampio, caratteristico della fermentazione in bottiglia;

sapore: da brut nature a extra dry, sapido, di buona struttura e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % 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	5,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

24. Garda Bianco Frizzante

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta esotica e talvolta a polpa bianca;

sapore: da secco ad amabile, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol. di cui almeno svolto 10 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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	5,0 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

25. Garda Garganega Frizzante

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente talvolta al giallo verdolino;

odore: fine, con sentori di frutta esotica;

sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol. di cui almeno svolto 10 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino, talvolta ramato o leggermente rosa;

odore: fine, con sentori di fiori bianchi;

sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

spuma: fine, evanescente;

colore: giallo paglierino, più o meno intenso

odore: fine, con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca;

sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 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 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

28. Garda Rosè Frizzante

spuma: fine, evanescente;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, con sentore di piccoli frutti rossi;

sapore: da secco ad amabile, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % 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	5,0 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*

-

b. *Rese massime*

1. Garda Bianco, Garda con specificazione di vitigno a bacca bianca anche bi-varietale

   18 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Garda Spumante a bacca bianca, Garda Spumante di qualità a bacca bianca, Garda Frizzante a bacca bianca

   18 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Garda Rosso, Garda con specificazione di vitigno a bacca rossa anche bi-varietale

   15 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Garda Rosè Spumante, Garda Rosè Spumante di qualità, Garda Rosè Frizzante

   15 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

   11 700 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Garda comprende in parte le tre provincie di Verona, Brescia e Mantova, situate rispettivamente tra le regioni Veneto e Lombardia ed è così delimitata:

— per la provincia di Verona, comprende l'intero territorio dei comuni di: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano, Tregnago, e in parte il territorio dei comuni di: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fumane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova, Villafranca;

— per la provincia di Mantova, comprende in toto il territorio dei comuni di: Monzambano, Ponti sul Mincio, e in parte il territorio dei comuni di: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino e Volta Mantovana;

— per la provincia di Brescia, comprende l'intero territorio dei comuni di: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.

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

Ancellotta N.

Barbera N.

Bellagna B.

Bianchetta trevigiana B. – Bianchetta

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Casetta N.

Chardonnay B.

Corbina N.

Cortese B.

Cortese B. - Bianca Fernanda

Corvina N.

Corvinone N.

Croatina N

Dindarella N.

Dolcetto N.

Durella B.

Erbaluce B.

Erbamat B.

Forsellina N.

Fortana N.

Franconia N.

Freisa N.

Garganega B.

Grapariol B.

Grappello Ruberti N.

Groppello di Mocasina N. - Groppello

Groppello di S. Stefano N. - Groppello

Groppello gentile N. - Groppello

Incrocio Terzi n.1 N.

Invernenga B.

Kerner B.

Lagrein N.

Lambrusco Grasparossa N. - Lambrusco

Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. - Lambrusco

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Maiolina N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Manzoni bianco B.

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marzemina grossa N.

Marzemino N.

Marzemino N. - Berzemino

Merlot N.

Meunier N.

Molinara N.

Montepulciano N.

Montonico Bianco B. - Montonico

Moradella N.

Mornasca N.

Moscato bianco B. - Moscato

Moscato di Scanzo N. - Moscato

Moscato Giallo B. - Moscato

Moscato rosa Rs. - Rosenmuskateller

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Nebbiolo N

Negrara N.

Nosiola B.

Petit Verdot N.

Pignola N.

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N.

Pinot nero N. - Pinot

Raboso Veronese N. - Raboso

Rebo N.

Riesling italico B. - Riesling

Riesling italico B. - Welschriesling

Riesling renano B. - Riesling

Rondinella N.

Rossola nera N. - Rossola

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Schiava N.

Schiava gentile N. - Schiava

Schiava grigia N. - Schiava

Schiava grossa N. - Schiava

Serbina N.

Spigamonti N.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Teroldego N.

Timorasso B.

Tocai friulano B.

Traminer aromatico Rs.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

Trebbiano di Soave B. - Verdicchio Bianco B.

Trebbiano giallo B. - Rossetto

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Turchetta N.

Uva rara N.

Veltliner B.

Verdea B.

Verdea B. - Colombana bianca

Verdese B.

Vespolina N.

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

8.1. *«Garda DOP» – per tutte le categorie (Vino, Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità e Vino Frizzante)*

Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il lago di Garda e il maggiore lago italiano, con una superficie di circa 370 km2. Cerniera fra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento), e posto in parallelo all'Adige, da cui e diviso dal massiccio del monte Baldo. A settentrione si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, circondato da colline. Il lago di Garda fa parte di quell'ampia zona climatica che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine e che denota un clima temperato-continentale, ma che localmente manifesta condizioni notevolmente mitigate dalla massa d'acqua: questo clima puo definirsi «sub-mediterraneo». La primavera e l'autunno sono le stagioni piu piovose, mentre l'estate e di tipo mediterraneo, quindi asciutta, ma interrotta da intensi temporali, specialmente nel mese di agosto. In inverno le temperature sono meno rigide rispetto alle zone circostanti e le precipitazioni sono piuttosto scarse, mentre le nebbie solo in poche occasioni riescono a invadere il basso lago. Sulle rive non si presentano quasi mai condizioni di gelo, che si verificano solo eccezionalmente: l'ultima e avvenuta nel 1706, in un periodo di freddo generale che gli storici chiamano piccola era glaciale.

Il Garda e un lago orientato da nord a sud verso la Pianura Padana, quindi molti venti tipici del Garda sono il risultato di una differenza di condizioni atmosferiche tra basso e alto lago, a causa delle quali si generano venti che scendono dai monti verso la pianura al mattino e che risalgono verso i monti il pomeriggio. La strettoia formata dal bacino lacustre condiziona lo spirare dei venti, molti dei quali sono periodici o perfino giornalieri.

A sud del lago di Garda, tra Verona, Mantova e Brescia, si sviluppa un grande anfiteatro morenico, ovvero un susseguirsi di cerchie collinari con interposte piccole aree pianeggianti, in alcuni casi palustri, originatosi grazie all'azione di trasporto e di deposito del grande ghiacciaio del Garda. Questi depositi morenici si formarono durante le glaciazioni Gunz, Mindel, Riss e Wurm: alle due piu antiche, la Gunz e la Mindel, sono attribuiti depositi morenici molto limitati, mentre alla glaciazione Riss sono attribuite le cerchie moreniche piu esterne e alla glaciazione Wurm quelle interne.

8.2. *«Garda DOP» – per tutte le categorie (Vino, Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità e Vino Frizzante)*

Informazione sulla zona geografica

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Fin dalla Preistoria il territorio gardesano ha conosciuto la presenza dell'uomo e del vino. 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.

Possiamo affermare che tutto il territorio di produzione della denominazione di origine protetta «Garda» ha vocazione viticola, in particolare nelle zone meridionali e centrali di entrambe le sponde del lago, di cui quella veneta è la piu intensamente produttiva, sia in termini di superficie vitata sia in termini di produzione.

Questo grande areale vitivinicolo è il risultato dell'unione di più tradizioni e specificità che hanno saputo fondersi nel vigente disciplinare di produzione e definire puntualmente aspetti tecnico-produttivi quali la base ampelografica, i sistemi d'allevamento e le pratiche di vinificazione in funzione di una produzione esclusivamente di qualità che contempla le diversità geomorfologiche dalle basse ondulazioni moreniche fino all'alta collina terrazzata:

— La base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo e più specificatamente nella parte lombarda della denominazione sono maggiormente coltivati il Trebbiano di Lugana, il Merlot ed il Marzemino mentre nella parte veronese la Garganega, il Pinot grigio e la Corvina veronese; risultano invece equamente condivisi lo Chardonnay ed il Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Carmenere);

— le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono volti a perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti per la gestione delle operazioni colturali in funzione della specificità qualitativa della varietà e della tipologia di produzione enologica che hanno portato alla diffusione, nell'areale veronese, della pergoletta con sesti di impianto da 3 a 4 m tra le file e da 0,6 a 1 m sulla fila con la totale copertura vegetativa dell'interfilare e, in quello lombardo, alla classica spalliera stretta con sesti di impianto da 2,5 m tra le file e 1 m sulla fila;

— le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in tutto il '900 per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, così come tradizionali sono le pratiche relative all'appassimento in pianta o dopo la raccolta delle uve a bacca bianca e a bacca nera utilizzate per la vinificazione ed affinamento sia della tipologia passito e sia, in parte, per la produzione di vini tranquilli. Di più recente introduzione sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini frizzanti e spumanti che si stanno rapidamente diffondendo su tutto l'areale.

8.3. *«Garda» DOP – categoria Vino*

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

Il Vino «Garda» DOP dal punto di vista analitico ed organolettico ha caratteristiche peculiari, che permettono una individuazione e sua tipicizzazione dell'interazione tra l'ambiente geografico e il vitigno. Le varietà più utilizzate sono tre per le uve a bacca bianca: Garganega, Chardonnay e Pinot Grigio e tre per le uve a bacca nera: Corvina, Merlot e Cabernet.

Per la categoria vino (1), le tipologie bianco e rosso presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e organolettiche tipicamente riconoscibili perché legate alle peculiarità del microclima gardesano e ai suoli morenici che si traducono in odori intensi e prevalentemente floreali, sapori freschi con una accentuata sapidità e tradizionalmente con un palato morbido.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca bianca per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per la Garganega note sensoriali legate alla consistenza del sapore anche con lunghi affinamenti e le cui con capacità terziare sono caratterizzate da note sulfuree, soprattutto quando le uve provengono dai suoli di origine vulcanica delle aree più orientali della denominazione; per lo Chardonnay, la cui diffusa coltivazione è prevalente in vigneti rivolti verso il lago su suoli moreniche più precoci, le note sensoriali più spiccate sono legate alla corrispondenza olfatto-gustativa che si caratterizza per una spiccata fragranza floreale abbinata ad una spiccata sapidità; il Pinot Grigio rivela sempre una riconoscibilità tipica della varietà, coltivata soprattutto nelle valli più interne delle morene glaciali fino ad altitudini significative che consentono una maturazione più lunga delle uve e una maggiore acidità con note sensoriali legate alla persistenza dei profumi floreali più fini e alla consistenza del sapore; quando vinificato per affinamenti più lunghi si presenta con colorazioni più intense con sfumature rosato/ramate.

In particolare, nella categoria vino (1) seguito dalla specificazione di vitigno a bacca nera per le tre tipologie più prodotte, si rilevano per il Merlot note sensoriali legate prevalentemente ai sentori floreali e fruttati che donano eleganza e corrispondenza olfatto-gustativa anche con lunghi affinamenti in piccole botti. Il Merlot è coltivato in tutte le aree moreniche collinari del lago con suoli mediamente profondi, una presenza media di scheletro superficiale. Per il Cabernet, in particolare Cabernet Sauvignon, la coltivazione è ristretta alle aree collinari più a Sud del lago dove è possibile avere una maggiore fertilità e suoli più profondi. I vini si caratterizzano per una spiccata speziatura olfatto-gustativa, la parte erbacea è poco presente mentre sono intensi i sentori fenolici dal cuoio al cioccolato, in particolare quando l'affinatura avviene in piccole botti. Per la Corvina, la diffusa coltivazione si estende dalla riva orientale del lago verso le zone vallive e montane della provincia veronese. Le peculiarità di questa varietà locale sono note e fortemente significative e in questo areale viticolo ha costruito la sua fama mondiale.

8.4. *«Garda» DOP - Categoria Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità*

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

Per la categoria di vino spumante (4) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione del vitigno «Pinot Grigio» e Garda rosè ottenuti prevalentemente dalla elaborazione con il metodo Charmat di vini base derivati dalla riclassificazione di altre d.o. di territorio e costituite principalmente da uve monovarietali, si ottengono spumanti, fruttati sapidi di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Per la categoria di vino spumante di qualità (5) nelle tipologie Gardabianco e Garda rosè ottenuta prevalentemente dalla elaborazione con il metodo classico si utilizzano vini base solitamente vinificati dalla selezione di diversi uvaggi assemblati in cuvée, da cui si ottengono prodotti ricchi e complessi frutto di lunghe maturazioni sui lieviti.

8.5. *«Garda» DOP – Categoria Vino Frizzante*

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

Per la categoria di vino frizzante (8) nelle tipologie Garda bianco anche con la specificazione di alcuni vitigni quali Garganega, Pinot Grigio Chardonnay e Garda rosè, si ottengono vini frizzanti di pronta beva semplici, fruttati e freschi con caratteristiche organolettiche riconoscibili nella particolarità varietale.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Vinificazione ed elaborazione spumanti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

1. Le operazioni di vinificazione delle uve, ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate entro l'intero territorio delle province di Brescia, Mantova e Verona.

Tali operazioni possono altresì essere effettuate anche in cantine aziendali o associate site nei comuni di Gambellara e Montecchio Maggiore, sempreché alla data di approvazione del presente disciplinare dimostrino al competente Organismo di controllo di aver vinificato le uve provenienti da vigneti idonei a produrre vini di cui alla presente denominazione.

2. Le operazioni di elaborazione dei vini spumante e frizzante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle regioni Lombardia, Veneto e regioni loro confinanti.

Etichettatura e confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione del vino Garda bianco spumante è fatto obbligo di omettere il riferimento al colore «bianco». L'uso del termine «millesimato» deve obbligatoriamente essere accompagnato dall'anno di produzione delle uve.

Nel confezionamento, il vino a denominazione di origine protetta «Garda» deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri e fino a 18 litri per la tipologia spumante.

Con l'esclusione delle tipologie di vino Garda spumante e vino Garda passito è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a dodici litri.

Per le sole tipologie Garda Bianco, Rosso e Rosè è ammessa l'immissione al consumo anche in fusti di acciaio inox della capacita di venti, venticinque e trenta litri.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17343