C/2025/5641

20.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5641)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

(Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143)

«Valcalepio»

PDO-IT-A1366-AM03 — 1.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Valcalepio»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara, inoltre, che la presente modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra tra i casi previsti dall'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Viene indicata la menzione Riserva*

La menzione Riserva è già prevista nel disciplinare ed è riservata ai Valcalepio rosso con caratteristiche superiori relative al titolo alcolometrico volumico minino e all'invecchiamento, nonché con diverse caratteristiche per l'immissione al consumo. Al fine di una maggiore valorizzazione della Riserva si propone di distinguerla come specifica tipologia.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La presente modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5 del disciplinare di produzione e la Sezione «Pratiche di vinificazione - Rese massime» del Documento unico.

2. *Modifica base ampelografica Valcalepio Rosso*

Si propone di modificare la base ampelografica del Valcalepio rosso, modificando i rapporti fra il Merlot e il Cabernet sauvignon, a favore del Merlot. La quantità minima di C. sauvignon passa dal 25 % al 10 % e la quantità massima di Merlot passa dal 75 % al 90 % Questa modifica si rende necessaria per contenere le difficoltà legate all'elevata suscettibilità del Cabernet sauvignon alle malattie del legno (in particolare Mal dell'Esca) che rendono improduttive anno dopo anno sempre più piante con conseguente aumento delle fallanze, disetaneità dei vigneti e relative problematiche di natura tecnica ed economica. Si propone inoltre di prevedere la possibilità di utilizzo fino ad un massimo del 15 % di altri vitigni autoctoni (Franconia, Incrocio Terzi e Merera), o legati alla tradizione locale (Rebo) per rafforzare il legame con l'ambiente. Si prevede, sempre nella quota del 15 % facoltativa il Petit verdot, per coloro che preferiscono mantenere un taglio di stile più internazionale. Tali modifiche, anche alla luce delle degustazioni svolte dal Consorzio non sono di entità tale da modificare sensibilmente il profilo del vino che mantiene così una sua riconoscibilità.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e la Sezione «Varietà di uve da vino» del Documento unico.

3. *Modifica base ampelografica Valcalepio rosso Riserva*

Si propone di modificare la base ampelografica del Valcalepio rosso Riserva, modificando i rapporti fra il Merlot e il Cabernet sauvignon, a favore del Merlot. La quantità minima di C. sauvignon passa dal 25 % al 10 % e la quantità massima di Merlot passa dal 75 % al 90 % Questa modifica si rende necessaria per contenere le difficoltà legate all'elevata suscettibilità del Cabernet sauvignon alle malattie del legno (in particolare Mal dell'Esca) che rendono improduttive anno dopo anno sempre più piante con conseguente aumento delle fallanze, disetaneità dei vigneti e relative problematiche di natura tecnica ed economica.

Nella Riserva non sono ammessi altri vitigni come nel Valcalepio Rosso per preservarne il profilo più «internazionale» da taglio bordolese e garantirne una maggiore disnguibilità rispetto al Valcalepio rosso.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

4. *Modifica base ampelografica Valcalepio Moscato Passito*

Si propone di modificare la base ampelografica del Valcalepio Moscato Passito, riducendo da 100 % a 85 % il quantitativo minimo di Moscato e introducendo nella quota del 15 % l'utilizzo di altri vitigni ammessi alla coltivazione in Regione Lombardia dando la possibilità di apportare nuove sfumature al profilo organolettico che rendano questi vini più distintivi, in particolare rispetto al Moscato di Scanzo Docg, oltre che per dare ai produttori la possibilità di piccoli incrementi della produzione, se necessario.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

5. *Eliminazione riferimento tessitura terreni di natura preminentemente silicio – argillosa*

In linea generale tutto il territorio di produzione del Valcalepio ha natura preminentemente argillosa: Il riferimento alla tipologia tessiturale dei suoli, silicio-argillosa, appare pertanto pleonastico e si propone pertanto di eliminarlo, per una mera operazione di semplificazione.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

6. *Innalzamento limite di coltivazione*

Innalzamento limite di coltivazione da 500 a 600 m slm per tutte le uve a bacca rossa e da 600 a 700 m slm per Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio.

E' necessario spostare verso l'alto l'areale di coltivazione dove si trovano temperature più fresche durante il periodo estivo. Tale modifica è resa necessaria per mitigare le problematiche relativa al riscaldamento climatico che determina un'accelerazione dei processi fisiologici della vite, stress, peggioramento delle caratteristiche analitiche e organolettiche dei mosti. Tali effetti sono tanto più accentuati quanto più si abbassa l'altitudine di coltivazione.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

7. *Specifica sulla possibilità di ricorrere all'irrigazione di soccorso*

Si ritiene necessario specificarlo, sebbene sia previsto dalla normativa.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

8. *Introduzione resa massima di uva per ettaro Valcalepio Riserva e incremento resa massima di uva per ettaro Valcalepio Bianco e Valcalepio Moscato Passito*

Essendo stata evidenziata la tipologia Valcalepio Riserva, se ne specifica la resa massima di uva per ettaro che è di 9 t/ha, vale a dire inferiore rispetto a quella del Valcalepio rosso (attualmente per la menzione riserva le rese in uva sono le stesse) per rafforzare il concetto che il Riserva deve rappresentare una selezione di vigne e di uve di più elevata qualità da individuare già dal lavoro in vigneto.

Si propone di innalzare la resa massima da 9 a 10 t/ha per il Valcalepio Bianco al fine di favorire il mantenimento di maggiori livelli acidici, che come noto tendono a ridursi per effetto dell'innalzamento delle temperature e che sono di particolare importanza nei vini bianchi per garantire freschezza e piacevolezza.

Si propone di innalzare la resa massima da 6,5 a 7 t/ha per il Valcalepio Moscato Passito. A fronte di questo incremento viene ridotta la resa di pressatura (dal 40 % al 35 %). Questa modifica garantisce un incremento qualitativo dei mosti ottenuti e complessivamente una riduzione della resa finale in vino dall'unità di superficie.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione e la Sezione «Pratiche di vinificazione - Rese massime» del Documento unico.

9. *Inserimento resa di vinificazione del Valcalepio Riserva e riduzione resa di vinificazione del Valcalepio Moscato passito*

Essendo stata evidenziata la tipologia Valcalepio Riserva, se ne specifica la resa di vinificazione pari al 70 %.

A fronte di un aumento di resa in uva di 5 quintali, la resa di vinificazione del Valcalepio Moscato passito è ridotta dal 40 % al 35 %.

Questa modifica rende il Disciplinare più aderente alla realtà di cantina. Per questa tipologia, infatti, le rese di vinificazione si attestano normalmente tra il 30 e il 35 %.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

10. *Destinazione supero di pressatura*

Viene specificata la destinazione del supero di vinificazione del Valcalepio Bianco e Valcalepio Rosso. La quota eccedente il 70 % e fino ad un massimo del 75 % può essere riclassificata a IGT Bergamasca.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

11. *Modifica data per l'immissione al consumo del Valcalepio Moscato passito*

Modifica data per l'immissione al consumo del Valcalepio Moscato passito da 12 maggio a 1 aprile.

Si tratta di un leggero anticipo che non influisce sul profilo organolettico del vino e che consente facilitazioni di carattere commerciale.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la Sezione «Pratiche di vinificazione - Pratiche enologiche specifiche» del Documento unico.

12. *Modifica parametri chimico-fisici e organolettici della tipologia Valcalepio Moscato passito*

Viene eliminato il riferimento al «leggero retrogusto di mandorla» per rendere la descrizione più aderente al profilo dei vini attualmente in commercio.

Vengono eliminati i riferimenti al titolo alcolometrico volumico minimo svolto e al residuo zuccherino massimo, al fine di garantire una maggiore libertà interpretativa ai produttori.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la Sezione «Descrizione dei vini» del Documento unico.

13. *Rimozione dei vincoli relativi alle tipologie di chiusura e alle tipologie di bottiglia e innalzamento del volume massimo di imbottigliamento del Valcalepio Moscato passito*

Si lascia la possibilità di utilizzare chiusure alternative al classico sughero, e si consente di utilizzare la forma di bottiglia desiderata. Si consente pertanto una maggiore libertà interpretativa e commerciale.

Inoltre, c'è l'innalzamento del volume massimo di imbottigliamento del Valcalepio Moscato passito da 0,75 l a 3,0 litri offrendo maggiori occasioni di consumo ed una maggiore libertà commerciale.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

14. *Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo*

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare e non interessa il documento unico.

15. *Modifiche formali al disciplinare di produzione*

Sono state apportate modifiche formali agli articoli del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Valcalepio

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1) Vino

15) Vino ottenuto da uve appassite

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

4.1. *Valcalepio bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Profumo: delicato, caratteristico; sapore: secco, armonico, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 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 espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4.2. *Valcalepio rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno carico;

Profumo: intenso, gradevole, caratteristico;

Sapore: asciutto, pieno, armonico, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 22,00 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 espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4.3. *Valcalepio Rosso Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno carico, tendente al granato;

Profumo: etereo, intenso, caratteristico; sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 22,0 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 espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4.4. *Valcalepio Moscato passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno carico che può tendere al cerasuolo con riflessi granata;

Profumo: delicato, aromatico, intenso, caratteristico;

Sapore: dolce, gradevole, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol;

Residuo zuccherino minimo: 30,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 22,0 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: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Periodo invecchiamento minimo Valcalepio Rosso

Pratica enologica specifica

Il vino a D.O.C. «Valcalepio» rosso prima dell'immissione al consumo deve subire un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 1 anno di cui almeno tre mesi in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

2. Periodo invecchiamento minimo Valcalepio rosso riserva

Pratica enologica specifica

Il vino «Valcalepio» riserva, prima dell'immissione al consumo, deve subire un periodo di invecchiamento obbligatorio minimo di 3 anni, di cui almeno un anno in botti di rovere. A partire dall'1 Novembre del terzo anno successivo alla vendemmia può essere immesso al consumo.

3. Periodo invecchiamento minimo Valcalepio Moscato passito

Pratica enologica specifica

Il vino «Valcalepio» Moscato passito non può essere immesso al consumo prima dell'1 aprile del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.2. *Rese massime*

1) DOP Valcalepio bianco

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2) DOP Valcalepio rosso

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

3) DOP Valcalepio rosso riserva

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

4) DOP Valcalepio Moscato passito

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Valcalepio» devono essere prodotte nell'intero della zona così delimitata: partendo dalla foce del Torrente Rino sul Lago d'Iseo, in comune di Predore, la linea di delimitazione risale il torrente stesso sino ad incontrare la mulattiera per I Vasti, che segue in direzione ovest, sino alla valle Duago, toccando successivamente le quote 340, 504 e 501. Prosegue quindi per il sentiero a mezzacosta, sino ad incontrare il confine amministrativo dei comuni di Sarnico e Predore. Prosegue su detto sentiero sino alla Valle della Canola e poi, dopo aver risalito per breve tratto la valle stessa sino alla curva di livello di quota 225, segue la curva stessa sino ad incontrare il sentiero per La Forcella in vicinanza del villaggio Holiday. Da questo punto la linea di delimitazione segue il sentiero per La Forcella sino a quota 398, indi si identifica con la carreggiabile comunale che, superando il confine amministrativo tra i comuni di Sarnico e Viadanica, raggiunge quota 360. Da questo punto prosegue in direzione nord, sino alla Valle Maggiore a quota 333. Piega quindi in direzione sud – est seguendo la carreggiabile per le frazioni Scotti, Riva, Case Rasetti e prosegue quindi fino ad incontrare il Torrente Guerna in prossimità di quota 308, risale poi il corso del Torrente Guerna e passando dalle località Ambrogi, Forno e Dumengoni raggiunge la località Segrone Basso. Da questo punto segue il sentiero in direzione ovest sino ad incontrare a quota 500 il tornante della strada per i Colli di San Fermo, strada che segue in direzione sud – ovest sino a quota 548, indi segue la carrareccia che, passando per quota 576, località Costa e quota 604, raggiunge Rio Valle Fienile Biboli. Da questo punto la linea di delimitazione segue la mulattiera in direzione Mascherpigna, fino al Col Croce, a quota 669, incontra il confine amministrativo tra i comuni di Foresto Sparso e Berzo San Fermo. Segue detto confine sino a Campo Alto, indi prosegue lungo il confine amministrativo tra i comuni di Entratico e Berzo San Fermo e poi tra Entratico e Borgo di Terzo sino al Fiume Cherio. Discende lungo detto fiume sino alla confluenza con il Torrente Bragazzo. Risale tale torrente sino alla frazione Costa ed imbocca quindi il sentiero a mezzacosta sopra Redonina, che attraversando il confine amministrativo tra i comuni di Luzzana e Trescore Balneario prosegue fino alla Madonna del Mirabile passando per quota 482 e la sorgente La Piazzola a quota 412. Dalla Madonna del Mirabile la linea di delimitazione segue la curva di livello a quota 400 sino alla Val di Carpan, prosegue in direzione ovest sul sentiero per Sant'Ambrogio e, oltrepassando il confine amministrativo tra il comune di Trescore Balneario e quello di Cenate Sopra, si congiunge con la carrareccia per Cascina Zagni. Da qui segue in direzione nord il sentiero che raggiunge la sorgente Cop, indi per quota 620, quota 508, località Plasso e Foppa arriva al fondovalle della val Calchera. Prosegue quindi per il sentiero che, passando per la località Locanda, quota 398 e 454, raggiunge Ca' Pessina (quota 537). Da qui percorre il sentiero che, passando per Pian Bianchet, quota 583 e quota 686, attraversa il confine amministrativo tra i comuni di Cenate Sopra e Scanzorosciate e raggiunge quota 502. Da questo punto imbocca in direzione ovest la mulattiera esistente, che percorre attraversando il confine amministrativo tra i comuni di Scanzorosciate e Nembro sino a raggiungere quota 633. Imbocca in direzione nord – ovest il sentiero sino al ponte sul Fiume Serio che segue per tutto il tratto che si identifica con il confine amministrativo tra i comuni di Nembro e Villa al Serio fino ad incontrare il confine amministrativo tra i comuni di Nembro ed Alzano Lombardo. Confine che segue in direzione nord sino a quota 378, indi in direzione ovest sino a quota 698, indi in direzione sud

fino ad incontrare la Cascina Frontale. Da questo punto la linea di delimitazione segue la carreggiabile Alzano – Lonno in direzione Mottarello e quindi la strada per Brumano, che segue in direzione nord, fino a quota 559. Segue quindi la mulattiera che, partendo da quota 559, attraversa la Valle del Nese ed arriva a quota 551. Segue quindi la strada rotabile di nuova costruzione per il Monte di Nese fino al bivio per Olera. Da qui prosegue, fino alla località Stocchi, sulla rotabile Olera – Busa. In prossimità della località Stocchi devia lungo il confine amministrativo tra Ponteranica e Alzano Lombardo e prosegue lungo il confine tra Ponteranica e Ranica e quindi lungo il confine tra Ponteranica e Torre Boldone, fino a quota 657, dove imbocca la carreggiabile che porta a Ca' della Maresana. Da questa località segue la mulattiera che, passando per le quote 486 e 437 raggiunge il Torrente Morla. Risale detto torrente sino in prossimità di quota 558 (Buso della Porta), prosegue lungo il sentiero esistente sino al Castello della Moretta, ove prosegue in direzione nord – est sulla carrareccia per Ca' del Latte. Segue quindi il tracciato che, passando per Roccolo ed attraversando il confine tra Ponteranica e Sorisole a quota 760, raggiunge successivamente quota 644, località Comunelli Catene Val di Bareden e poi prosegue lungo la strada della valle fino a via Botta a quota 524. Da quota 524 la linea di delimitazione prosegue lungo il sentiero che, passando per Monti della Calchera, raggiunge la carrareccia di Colle Barbino, che segue fino a quota 432. Da questa quota segue per breve tratto la curva di livello a quota 432 sino al confine amministrativo tra i comuni di Sorisole e Villa d'Almé, ove incontra e segue il sentiero che, passando per le località Foresto Secondo, Piazzola e Cascina Belvedere arriva a Bruntino Alto. Da qui segue il tracciato che raggiunge a quota 368 l'acquedotto di Algua. Si identifica con detto acquedotto fino alla località Ventolosa, ove imbocca per breve tratto la strada di Valle Brembana fino al bivio per Valle Imagna. Prosegue per detta strada fino ad incontrare il Fiume Brembo ed il confine amministrativo tra Almenno San Salvatore e Villa d'Almé. Segue detto confine risalendo il Fiume Brembo sino alla confluenza con il Torrente Imagna, ove incontra il confine tra Almenno San Salvatore ed Ubiale Clanezzo, confine che segue fino ad incontrare quello tra Strozza ed Ubiale Clanezzo. Prosegue quindi lungo il confine amministrativo tra Strozza ed Almenno San Salvatore fino ad incontrare e seguire la mulattiera esistente per Ca' Madonnina, attraversa il confine tra Almenno San Salvatore ed Almenno San Bartolomeo e passa successivamente per le località Ca' Puricchio, Albelasco, Cageroli e Camutaglio sino ad incontrare il confine amministrativo tra Almenno San Bartolomeo e Palazzago. Prosegue quindi su detto confine in direzione sud fino al ponte sul Torrente Borgogna, risale il torrente stesso sino al ponte a valle della parrocchiale di Palazzago sulla strada per la frazione Brocchione, indi il tratto del torrente stesso a monte, sino alla mulattiera che a ponente del Monte Brocchione raggiunge il sentiero dalla frazione omonima al Monte Valmora. Segue il sentiero suddetto sino al confine amministrativo tra i comuni di Palazzago e Pontida, indi il confine tra i suddetti comuni sino al confine con il comune di Caprino Bergamasco. Da qui segue il confine fra il suddetto comune e Pontida sino alla strada statale Bergamo – Lecco, indi la suddetta strada verso est sino al Monastero di Pontida, poi la strada che dal monastero porta alla frazione Canto e poi la mulattiera da detta frazione verso la Cascina Porcile sino al confine amministrativo tra Pontida e Sotto il Monte Giovanni XXIII e poi detto confine sino a quello di Carvico. Segue poi il confine tra Carvico e Pontida sino al confine amministrativo di Villa d'Adda, indi il confine tra Villa d'Adda e Pontida sino alla strada Odiago – Villa d'Adda. Segue detta strada sino a Villa d'Adda – Carvico – Brusicco – Gerole Catolari e poi il sentiero che da detta strada porta sino alla frazione Piana. Successivamente segue la strada da tale frazione a Camaitone sino alla strada Villa Gromo – Camozzaglio e poi tale strada sino alla deviazione per la Ca' Rossa. Indi devia per la Ca' Rossa e poi per il sentiero e la carrareccia sino a Mapello. Segue poi la strada Mapello – Ambivere sino al confine con il comune di Palazzago, indi il confine tra Palazzago e Ambivere sino alla strada Val San Martino. La linea di delimitazione prosegue poi sulla strada per Brughiera e Gromlongo sino alla deviazione per la località Baracche. Quindi devia per detta località e segue la strada per San Sosimo – Barzana – Palazzago sino al confine tra Palazzago e Barzana. Segue detto confine sino al confine con il comune di Almenno San Bartolomeo e poi lungo il Torrente Lesina sino alla strada comunale Barzana – Almenno San Bartolomeo. Segue detta strada sino alla località Quadrivio e da detta località la carrareccia che, passando a valle del cimitero di Almenno San Bartolomeo, raggiunge il Torrente Tornago, che segue sino ad incontrare il Fiume Brembo. Prosegue quindi lungo il confine amministrativo dei comuni di Almé e Paladina, sino ad incontrare il Torrente Guisa a quota 281. Da qui prosegue lungo la strada che attraversando Sombreno e passando per quote 277 e 275 e Cascina Merleta, arriva a Cascina Morlani in prossimità di quota 287. Da qui segue in direzione ovest il confine amministrativo tra i comuni di Valbrembo e Mozzo sino a quota 257. Da questo punto

prosegue in direzione sud lungo la strada, che passando per quota 254, attraversando il centro di Mozzo e passando per quota 251, arriva alla ferrovia Bergamo – Ponte San Pietro. Prosegue in direzione ovest lungo detta ferrovia sino alla stazione di Bergamo a quota 248. Prosegue quindi in direzione nord – est lungo la sede ferroviaria in disarmo (segnata con lineette nere) della ferrovia Valle Seriana che, passando per quote 261, 269 e 278 raggiunge il confine amministrativo tra i comuni di Torre Boldone e Ranica. Da qui prosegue lungo detto confine fino ad incontrare la Roggia Guidana da dove prosegue lungo il confine tra i comuni di Ranica e Gorle sino ad incontrare il Fiume Serio. Prosegue quindi in direzione nord – est lungo la nuova strada per Scanzorosciate, sino ad incontrare la Roggia Borgogna, che segue in direzione sud – est passando per quote 247 e 250. Raggiunge la strada di circonvallazione sino alla strada statale n. 42 del Tonale e della Mendola. Da questo punto la linea di delimitazione segue la strada statale n. 42 in direzione ovest sino ad incontrare il confine amministrativo tra i comuni di Albano Sant'Alessandro e Pedrengo. Segue quindi per breve tratto detto confine in direzione sud, sino ad incontrare la ferrovia Bergamo – Brescia, prosegue lungo detta ferrovia in direzione ovest sino ad incontrare la strada di Comonte. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo la suddetta strada in direzione sud passando per quota 246 e località Comonte. Arriva ad incontrare la strada per Brusaporto e Bagnatica all'altezza del km. 7 000 Prosegue in direzione sud – est lungo detta strada passando per quota 232, Brusaporto, quota 223 e Bagnatica sino ad incontrare a quota 217 la strada per Montello. Prosegue in direzione nord – est lungo la strada per Montello e, passando per quota 222, arriva ad incrociare la ferrovia Bergamo – Brescia. Segue detta ferrovia in direzione sud – est passando per quota 228 e 227 sino ad incontrare il Fiume Cherio (quota 226). Prosegue in direzione sud lungo il Fiume Cherio fino ad incontrare l'autostrada Bergamo – Brescia. Prosegue quindi lungo detta autostrada in direzione sud – est fino ad incontrare la ferrovia Bergamo – Brescia all'altezza di quota 201. Da qui la linea di delimitazione prosegue in direzione sud – est lungo la linea ferroviaria Bergamo – Brescia sino ad incontrare il confine tra le province di Bergamo e di Brescia. Da questo punto prosegue in direzione nord lungo il suddetto confine sino al ponte sul Fiume Oglio nel comune di Sarnico in prossimità di quota 188. Da qui segue in direzione est la riva bergamasca del Lago di Iseo, sino ad arrivare alla foce del Torrente Rino in comune di Predore da dove la delimitazione ha avuto inizio. Dall'area sopra citata sono escluse le seguenti due zone:

1) dal cimitero di Palazzago si segue la strada per la frazione Brocchione proseguendo sino al ponte da cui si diparte la mulattiera per il Monte Picco che si percorre sino a detto monte, si imbocca quindi il sentiero sino alla Cascina Posvolta, quindi la mulattiera sino alla frazione Montebello, il tratto verso valle del Torrente Borgogna sino al confine tra Barzana e Palazzago che si segue sino a quello con Almenno San Bartolomeo, poi a monte si segue il Torrente Lesina sino alla frazione Carosso ed al cimitero di Palazzago.
2) Dal confine tra i comuni di Mapello e Ambivere si segue la strada che collega i due detti centri abitati sino al confine tra Ambivere e Palazzago, quindi il confine di detti comuni fino alla località Baracchino, indi la strada per Brughiera – Gromlongo – Cerchiera e quella della Valle San Martino sino al Monastero di Pontida; si imbocca la strada per la frazione Canto sino a quota 357, poi il sentiero e la carrareccia sulla dorsale tra la Valle San Martino e la Val di Gerra sino alla strada per la frazione Canto; successivamente si percorre la strada medesima sino a detta frazione e poi la mulattiera dalla frazione Canto verso Cascina Porcile, poi si segue il confine amministrativo tra i comuni di Pontida e Sotto il Monte Giovanni XXIII prima e tra quello di Mapello e Ambivere poi sino alla strada Mapello – Ambivere.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Franconia N.

Incrocio Terzi n.1 N.

Merera N.

Merlot N.

Moscato di Scanzo N. — Moscato

Petit verdot N

Pinot bianco B. — Pinot

Pinot grigio — Pinot

Rebo N.

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

DOP Valcalepio

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica viene delimitata a nord dalle Orobie, ad est dal lago d'Iseo ed a ovest dal monte Canto e comprende un territorio collinare, Le principali formazioni geologiche presenti nella zona collinare Bergamasca sono il Selcifero Lombardo, la Maiolica di Bruntino, il Sass del Luna tipico (o Pietra di Luna) e il Sass de Luna calcareo, le torbiditi sottili, le Peliti nere superiori, le Peliti rosse, Flish di Pontida, Arenaria di Sarnico, Pietra di Credaro, Flish di bergamo, Frangipan e terreni alluvionali. In linea generale è possibile affermare che nell'area collinare a nord-ovest della città di Bergamo prevalgano terreni di tipo scistoargilloso, mentre lungo la fascia collinare ad oriente fino la lago di Iseo si susseguono diverse formazioni con prevalenti caratteristiche argillocalcaree.

L'area Bergamasca presenta tre aree climatiche principali, Collina occidentale, Collina orientale e area di Trescore Balneario (valle).

Fattori umani rilevanti per il legame.

«Bergamo, dal punto di vista agricolo, era una città produttrice di vino. Quasi quattro quinti delle superfici trattate fino alla fine del XI secolo erano vigneti. […] Anche nei dintorni immediati della città, nel suburbium, c'erano più vigneti che nella media: quasi un terzo della campagna serviva alla produzione del vino.» Janut, J., Bergamo 568-1098 Dallo stesso testo si evince la maggior quotazione dei terreni coltivati a vite (vinea) rispetto a quelli destinati ad altre colture (campus).

«Altro monte non hai più a te gradito, Bacco lascivo» Del Brolo, M. Liber Pergaminus, 1110-1112 'Il territorio è molto fertile, e produce eccellentissimi vini [...] Sansovino, F., Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia, 1575 '[…] in fatto di qualità i suoi vini non cedevano a nessuno delle terre vicine. Molto vitate eran le valli del Brembo e del Serio, produttrici di ottimi vini neri e bianchi «che entro l'anno son maturi, e si mantengono sinceri fino al decimo» Bacci, A., Storia dei Vini d'Italia, 1596 «[…] Abbonda il territorio di vini ottimi, castagne, carni, formaggi, butirri …» Bisaccioni, M., Relationi et descrittioni universali et particolari del mondo, 1664 Il Quinzani riporta poi come molte carte di vendita, stipulate in epoche assai remote, accennano a vinee e terre vitate, dimostrando come allora si producesse vino e come questi fosse usato quale forma di pagamento. «[…] Nel 1187 per ordine della corte di Roma, risulta che donando la corte di Almenno al Vescovo di Bergamo, Attone aveva posto condizione che il Vescovo ogni anno dopo la Pasqua fosse tenuto a dare ai canonici di S.Alessandro quattro castrati, vino, pane, farina e uova per far ravioli […]» Ronchetti, G., Memorie Il Marengoni sostiene che «il vino risulta dal matrimonio tra ambiente e capacità umana: la collina bergamasca e il suo viticoltore non potevano quindi che generare vini, quali il Valcalepio e il Moscato di Scanzo». Del modo dei bergamaschi di allevare le viti si occupa nel '300 Pier dè Crescenzi nel suo Opus Ruralium Commodorum. Indizio del valore dato al vino dai bergamaschi è la diatriba tra Guelfi e Ghibellini riguardo la quantità di carri (98 per i Ghibellini e 60 secondo i Guelfi) rubati durante il saccheggio delle case dei Ghibellini di Scanzo da parte dei Guelfi; in data 27 febbraio 1398 della questione si occupa il cronista Castello Castelli nel suo Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibelllinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407. Nel 1569 il bresciano Agostino Gallo parla della eccellente tecnica usata nel trattare le viti, nel capitolo «Quanto bene piantano le viti i Bergamaschi» del suo libro Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa. Luciano Malachini in Aspetti geo-morfologici della Val Calepio sostiene che: «Un buon bergamasco, cui si chiedesse di caratterizzare la Val Calepio, penserebbe certamente ai vini che vi si producono in copia, ed infatti le pendici delle colline sono coperte da un allegro pergolato di lussureggianti vigneti i quali, se sono meno celebri di quelli di altre zone, che si seppero meglio organizzare commercialmente, non sono però da meno nella bontà del prodotto». Della storia della Viticoltura Bergamasca si è occupato anche il dottor Marengoni Bruno, tra gli altri in un saggio così intitolato nel sopraccitato testo del Quinzani: '[…] Molte viticolture raggiungono quella bergamasca per antichità di origine.

Parecchie la superano per raccolto. Ben poche invece possono vantarne una così pronunciata evoluzione qualitativa attraverso i tempi.

I vini a DOC Valcalepio, in virtù delle differenti tipologie di prodotto e dei differenti vitigni che li compongono, presentano al consumo, caratteristiche organolettiche specifiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti a DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani che hanno inciso sull'intero processo di produzione. Le caratteristiche del terreno, il clima e le tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche del territorio bergamasco conferiscono ai vini delle peculiarità particolari. Le tipologie di vino dal punto di vista analitico ed organolettico presentano delle caratteristiche intrinseche dei vitigni da cui sono costituite, derivate dall'ambiente e dal clima nel quale essi vengono coltivati.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

—

Link al disciplinare del prodotto

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23144