

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA
"QUISTELLO"**

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 08.06.1998	G.U. 148 - 27.06.1998
Modificato con	DM 13.04.2010	G.U. 96 - 26.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Quistello", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica "Quistello" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Quistello" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Quistello", con la specificazione di uno dei vitigni (*divieto riferimento vitigno Tocai, D.M.26 febbraio 1998, pagina 1695*) idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la Provincia di Mantova fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Quistello" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e, limitatamente ai rossi novello.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Quistello" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate e San Giovanni del Dosso, in Provincia di Mantova.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Quistello", seguita o meno dal riferimento al vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 26 (limite già comprensivo dell'aumento del 20% di cui al D.M. 2 agosto 1996) sia per le tipologie bianco, rosso e rosato che per le tipologie con indicazione del vitigno .

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Quistello", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,00% vol per i bianchi;

9,00% vol per i rossi;

9,00% vol per i rosati.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve e dei mosti destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Quistello" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nei comuni confinanti alla zona delimitata.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Quistello" tipologia rosato deve essere vinificate in bianco.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Quistello" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche :

"Quistello" bianco

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole armonico;

sapore: tipico, pieno talvolta abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 6,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

"Quistello" rosato

colore: rosato;

odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 6,00 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“Quistello” rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso anche tendente al granato;

odore: vinoso, gradevole armonico;

sapore: tipico, sapido armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima : 6,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Quistello” novello

colore: rosso;

odore: fruttato, giovane, gradevole;

sapore: asciutto, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Quistello” con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo , oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

I vini a indicazione geografica tipica “Quistello”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie frizzante, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Quistello” frizzante 10,00% vol.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All’indicazione geografica tipica “Quistello” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

I vini a indicazione geografica tipica “Quistello” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Per i vini a indicazione geografica tipica “Quistello” tipologia Lambrusco, qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, è consentita la chiusura con tappo a fungo, ancorato a gabbietta metallica o capsula, tradizionalmente usato nella zona di produzione.

L’indicazione geografica tipica “Quistello”, ai sensi dell’art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica è situata nell’Oltre Po mantovano, area sita a destra del fiume Po

L’ area dell’IGP “Quistello”è compresa nella zona della bassa pianura, con quote tra i 7 e i 20 m.

slm. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici.

La morfologia presenta delle irregolarità in particolare ondulazioni in direzione Est-Ovest, corrispondenti agli antichi alvei del fiume Po.

In superficie la litologia è stata influenzata dai corsi dei fiumi Po e Secchia e ora tende a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

Il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limosa, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franca -sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area.

La prima falda si trova a 5-20 metri.

Il clima è da subumido a subarido, è un clima caratterizzato da temperature medie estive che superano i 22° C con afosità estiva causata anche dalla forte umidità, nebbie nel periodo autunno-inverno e inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili.

Le precipitazioni medie annue si aggirano sui 630 mm con picchi in autunno e in primavera.

Fattori umani rilevanti per il legame

Area dell'IGP Quistello

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino IGP "Quistello".

La coltivazione della vite nell'Oltre Po mantovano ha origini antiche, il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l'esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. La coltivazione della vite assume consistenza alla fine del secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po, definita per la sua importanza la Cassino del nord. I monaci stabilivano agli affittuali un'imponibile vinicolo. Questo grazie alla politica della contessa Matilde di Canossa che con donazioni favorì l'insediamento di comunità religiose nelle terre di sua pertinenza. Ad esse affidava il controllo del territorio favorendo con opere di bonifica e di disboscamento la produttività del terreno e la coltivazione della vite. Quindi una coltivazione che nasce da "terre nuove", strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature. In tempi più recenti la coltivazione del Lambrusco è testimoniata da convegni in particolare il Convegno viticolo di Quistello del 1946 e successivamente nel Convegno viticolo della Val Padana, San Benedetto Po, 16 gennaio 1949, che descrive come la vite fosse coltivata maritata all'olmo nelle classiche piantate mantovane.

Importante in questa area la coltivazione del vitigno Grappello Ruberti selezionato dall'agronomo quistellese Ugo Ruberti.

Possiamo affermare che questa è un'area a vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- base ampelografica dei vigneti (i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione).
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nelle due zone per la vinificazione e l'ottenimento dei vini rosso e rosato come previsto dal disciplinare.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione hanno caratteristiche minime definite dall'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare i Lambruschi per raggiungere una maturazione ottimale hanno bisogno di sommatorie termiche elevate nel periodo estivo (aprile-ottobre), solo in questo modo è possibile raggiungere la giusta maturazione e ottenere quelle caratteristiche organolettiche connesse agli elevati contenuti polifenolici e aromatici caratteristici di questa varietà e che condizionano fortemente la struttura, il corpo e tutta la valutazione sensoriale. Alcune varietà importanti per l'elevato contenuto antocianico sono ottenibile esclusivamente in questo territorio.

Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

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

I suoli di natura alluvionale in genere a granulometria tra medio-fine e fine, moderatamente profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, moderatamente o poco evoluti abbinati ad un clima caratterizzato dalle alte temperature estive e dall'elevata umidità creano una situazione pedo-climatica favorevole allo sviluppo del Lambrusco, se a questo si aggiunge che il fiume Po crea un microclima unico è evidente la "simbiosi" tra il territorio e il vitigno.

L'uomo ha modificato il territorio strappando le terre alle esondazioni dei fiumi Po e Secchia e creando i presupposti per la coltivazione della vite, in particolare di un vitigno che ben si adatta al suo luogo di origine, ne è testimonianza la millenaria storia vitivinicola e la stretta connessione tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino. La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della

IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).