

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO”

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 15.05.2009	G.U. 126 - 03.06.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica “Terrazze Retiche di Sondrio”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

La IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” è riservata ai seguenti vini:

bianco
rosso
rosso novello
rosato
rosato frizzante,
passito;
da vendemmia tardiva;

I vini ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” bianchi, rossi, rosati, passiti e da vendemmia tardiva devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni 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.

La IGT “Terrazze di Sondrio” con la specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispettivo vitigno.

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, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” abbia colore analogo al vitigno di provenienza.

Per i soli vitigni “Chiavennasca, Rossola e Pignola”, esclusivamente per la tipologia bianco secco tranquillo è autorizzata l’indicazione dei medesimi anche in assenza di analogia fra il colore del vino e quello del vitigno.

L’indicazione del nome del vitigno “Nebbiolo”, del quale fa parte il fenotipo “Chiavennasca” (sinonimo del medesimo), non può in alcun caso essere utilizzata nella preparazione di un vino bianco.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", per le tipologie bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a:

14.000 chilogrammi/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", seguite o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Terrazze Retiche di Sondrio bianco 9,00% vol;

Terrazze Retiche di Sondrio rosso 9,00% vol;

Terrazze Retiche di Sondrio rosato 9,00% vol;

Terrazze Retiche di Sondrio passito: 11,00% vol;

Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva: 13,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50%.

La tipologia "Terrazze Retiche di Sondrio passito" deve essere ottenuta previo appassimento delle uve in idonei locali (fruttai); la tipologia "Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva" deve essere ottenuta previa raccolta ritardata con appassimento in pianta.

Sia la detenzione in fruttajo che l'appassimento in pianta dovranno essere denunciati agli organismi competenti.

Anche la successiva vinificazione di queste uve, sia che avvenga in periodo vendemmiale sia al di fuori del medesimo, andrà denunciata con almeno 5 giorni di preavviso agli stessi organismi competenti.

Per le tipologie "Terrazze di Retiche di Sondrio passito e vendemmia tardiva" non è consentita alcuna pratica di arricchimento.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 112 hl/ha per tutti i tipi di vino.

Per la tipologia "Terrazze Retiche di Sondrio" passito la resa massima dell'uva fresca in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 56 hl /ha.

Per la tipologia "Terrazze Retiche di Sondrio" vendemmia tardiva la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 84 hl/ha.

Articolo 6

I vini ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio passito e Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva” dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell’anno successivo alla vendemmia;
dovranno essere riportate in etichetta l’annata di produzione delle uve;
dovranno essere confezionati sempre in bottiglie di vetro di forma “bordolese”, “borgognotta” o “renana” e chiuse con tappo raso bocca, ma comunque di capacità consentita dalle vigneti leggi, non inferiore a 0,187 litro e non superiore a 5 litri.

Articolo 7 **Caratteristiche al consumo**

I vini ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” anche con la specificazione del nome del vitigno, per tutte le tipologie, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Terrazze Retiche di Sondrio bianco

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
Odore: fresco, delicato, floreale;
Sapore: asciutto, sapido, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio rosso

Colore: rosso rubino;
Odore: fresco, fruttato;
Sapore: sapido, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio novello

Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso, lievemente fruttato;
Sapore: fresco, rotondo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio rosato

Colore: da rosato tenue a rosato intenso;
Odore: fine, delicato;
Sapore: asciutto, fresco, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio passito “bianco”

Colore: giallo intenso con riflessi dorati;

Odore: ampio, composito, intenso;
Sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
zuccheri residui: 45,00 gr/l.
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio passito “rosso”

Colore: rosso rubino intenso;
Odore: ampio, floreale;
Sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
zuccheri residui: 45,00 gr/l.
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva “rosso”:

Colore: rosso rubino;
Odore: intenso, caratteristico, complesso;
Sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol totale; 11,00% vol effettivo.
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva “bianco”:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
Odore: composito, ampio, con sentori minerali;
Sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol totale, 11,00% vol effettivo.
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Articolo 8

Alla IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

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

L’indicazione geografica tipica “Terrazze Retiche di Sondrio”, 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 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- 5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i + 35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm., e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

Fattori umani rilevanti per il legame

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Terrazze Retiche di Sondrio.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno

longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitanti della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

E' soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappresaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m² di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- **Base ampelografia dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata
- **Le forme di allevamento,** i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma
- **Le pratiche relative all'elaborazione dei vini,** sono quelle tradizionalmente consolidate in zona

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 presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte dall'art. 7, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

La IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 18 novembre 1995.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Controlli:

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).