

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RONCHI VARESINI”

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Approvato con | DM 11.10.2005 | G.U. 246 - 21.10.2005 |
| Modificato con | DM 24.07.2009 | G.U. 184 - 10.08.2009 |
| 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 “Ronchi Varesini”, 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 indicazione geografica tipica “Ronchi Varesini” è riservata ai seguenti vini:
bianco anche nella tipologia frizzante;
rosato;
rosso.

I vini a Indicazione Geografica Tipica “Ronchi Varesini” bianco, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca, non aromatici, 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 indicazione geografica “Ronchi Varesini” rosato e rosso sono riservate ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da soli o congiuntamente, per almeno l’60% dai seguenti vitigni a bacca nera: Barbera; Merlot; Nebbiolo; Croatina.
Possono concorrere da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 40% 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.

Articolo 3 Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica “Ronchi Varesini” comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Albizzate, Angera, Arcisate, Arsago Seprio, Azzate, Barasso, Bardello, Besano, Besnate, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Bodio Lomnago, Brebbia, Bregano, Brunello, Buguggiate, Busto Arsizio, Cadrezzate, Cairate, Cantello, Caravate, Cardano Al Campo, Carnago, Caronno Pertusella, Caronno Varesino, Casale Litta, Casciago, Casorate Sempione, Cassano Magnago, Castellanza, Castelseprio, Castiglione Olona, Castronno, Cavaria con Premezzo, Cazzago Brabbia, Cislago, Clivio, Comabbio, Comerio, Crosio della Valle, Daverio, Fagnano Olona, Ferno, Gallarate, Galliate Lombardo, Gavidate, Gazzada - Schianno, Gerenzano, Golasecca, Gorla Maggiore, Gorla Minore,

Gornate Olona, Inarzo, Induno Olona, Ispra, Jerago con Orago, Laveno Mombello, Leggiuno, Lonate Ceppino, Lonate Pozzolo, Lozza, Luviniate, Malgesso, Malnate, Marnate, Mercallo, Monvalle, Morazzone, Mornago, Oggiona con Santo Stefano, Olgiate Olona, Origgio, Osmate, Ranco, Saltrio, Samarate, Sangiano, Saronno, Sesto Calende, Solbiate Arno, Solbiate Olona, Somma Lombardo, Sumirago, Taino, Ternate, Tradate, Travedona - Monate, Uboldo, Varano Borghi, Varese, Vedano Olona, Venegono Inferiore, Venegono Superiore, Vergiate, Viggìù, Vizzola Ticino in provincia di Varese.

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 quelle tradizionali della zona.

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 produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" bianco, rosso e rosato a tonnellate 14 per ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" bianco, rosso e rosato, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,50% vol. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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 ad indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" bianco, rosso e rosato, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11,00% vol.

"Ronchi Varesini" Bianco e Bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, secco, sapido;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l

estratto non riduttore minimo 14,00 g/l

"Ronchi Varesini" Rosso

colore: rosso rubino;

odore: complesso, fruttato;

sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo 18,00 g/l

"Ronchi Varesini" Rosato
colore: rosato vivo;
odore: intenso, ampio, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l
estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "Ronchi Varesini" 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.

Articolo 8

Legame con l' ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori umani rilevanti per il legame

Il vino è comparso nell'area verbanese nella lontana preistoria. Sulla estrema riva del lago e lungo le prime anse del Ticino, in territorio di Castelletto Ticino, si sono rilevati pollini e semi di vite 'coltivata' ascrivibili al VII secolo a.C. Non si può escludere che qui o nelle vicinanze si sia in precedenza sfruttata la vite selvatica, o «labrusca». Per quanto segue cfr.: F.M. **Gambari**, *Le origini della viticoltura in Piemonte: la protostoria*, in *Vigne e vini del Piemonte antico*, a c. R. Comba, L'arciere, Cuneo 1994, pp. 17-41; **Idem**, *La coltivazione della vite nell'area del basso Verbano: l'acquisizione di tecniche vitivinicole nel rapporto tra Etruschi e Celti*, in *I Leponti tra mito e realtà*, a c. R. De Marinis e S. Biaggio Simona, Locarno, Gruppo Archeologia Ticino e Daddò, Locarno 2000, I, pp. 195-202. **Idem**, I - *Da Castelletto Ticino a Novaria: l'Ovest Ticino in età preromana*; II - *La bevanda come fattore economico e come simbolo: birra e vino nella cultura di Golasecca*, in *La birra e il fiume. Pombia e le vie di comunicazione dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C.* (a c. di F.M. Gambari), Celid, Torino 2001, pp. 11-24, 141-151. Per i riflessi ossolani cfr. P. **Piana Agostinetti**, *Il vino dei Leponti. Ipotesi sull'inizio della coltivazione della vite nelle Alpi Centrali*, «Oscellana», 4-2003, pp. 210-215; ; G. **Forni**, *Alla ricerca delle radici della viticoltura antronese*, «Oscellana», 4-2003, pp. 207-209. Vi è anche in loco traccia di commerci intensi con gli Etruschi: con i vasi da simposio s'introdussero probabilmente la cultura stessa del simposio, e più tardi una concezione sacrale del vino, «capace di 'trasformare' e talvolta di travolgere la persona umana», costituendo «la prima droga veramente efficace dell'umanità». T. **Bertamini**, *E dalla pietra il vino*, «Oscellana», 4-2003, p. 201.

In età moderna, molti sono gli elogi riservati dai corografi ai vini verbanesi, certo con una punta di campanilismo. Il Macaneo nel 1490 esaltava quelli di Lesa, simili ai più pregiati vini campano-laziali e migliori comunque dei brianzoli. «Lexia unde proveniunt optima Liberi munera cum falernis setinisque certamen habentia, utque de nostris loquamur meris, montibrigantinis palmam auferentia» (*Chorographya Verbanus Lacus per Dominicum Machaneum edita*, ora in P. **Frigerio**, S.

Mazza, P.G. Pisoni, *Verbani lacus. Il lago Verbano*, Alberti, Verbania-Intra 1975, pp. 162 sg.). Nel commento al Macaneo del Cotta (1699) si limitò ad aggiungere i bei vigneti su «altini» di Pallanza e il vino bianco non troppo gagliardo del Gambarogno (ivi, pp. 30, 43). Del vino lesiano parlava anche Bernardino Arluno (1478-1535) lodandolo come adatto al vin brûlé (a meno che invece il riferimento sia alla fermentazione secondaria): «certamente in grado, ben bollito e a suo tempo depurato, di contendere il primato al falerno e ai vini massicani» e inoltre: non troppo leggero, non scipito, non aspro, grato per soavità al palato e ben accetto allo stomaco. «Quippe decoctum suoque tempore defecatum vino falerno massicoque contendit» «hoc certe tractu suo maturatum calore, non aquodsum, non insipidum, non austerum, sed mira palati suavitate gratiosum magno semper lenimento cuiusvis stomachum confovit» (**Frigerio-Mazza-Pisoni** 1975, pp. 163 sg.)

Altri elementi storici della vitivinicoltura varesina (Dal testo di Sergio Redaelli)

Fino all'inizio del XX secolo, la vitivinicoltura era molto diffusa nel Varesotto e rappresentava un'importante fonte di lavoro e di reddito. L'uva aveva nomi curiosi (Vespolina, Ughetta, Corbera, Pignolo, Moretto, Schiava, Chiavennasca bianca ecc.), le aziende intrecciavano affari, si costituivano cooperative per favorire le vendite, le banche agricole alimentavano il credito. Nei giorni della vendemmia le corti si riempivano di gente e di carri, nelle cantine si dava mano al torchio e dai tini zampillavano vini gustosi. Da Varese ad Angera, dalla Bassa al confine con la Svizzera e fino alle sponde dei sette laghi che si trovano sul suo territorio, la provincia era tutta un vigneto. Già nel '500, del resto, la sola Busto Arsizio contava quattromila pertiche di terreno coltivato a vite e nel '600 la vitivinicoltura rappresentava i tre quarti della ricchezza varesina.

Le cose incominciarono a cambiare verso la metà del XIX secolo, con le malattie della vite che falciarono i vigneti. Molti distretti lombardi si videro addirittura privati dei mezzi di sussistenza. Dai 24.091 ettolitri di vino prodotti nel 1852, il distretto di Como (di cui faceva parte il Varesotto) scese a 7.519 nel 1856. Nell'area prealpina ci fu un estremo tentativo di reimpiantare la vite americana. Poi ci si rassegnò. Lo sviluppo della ferrovia aprì la strada delle piazze commerciali del Nord ai vini sfusi pugliesi e meridionali che costavano poco. La bachicoltura garantiva un reddito più alto alle famiglie contadine e la crescente emigrazione, che attirava la gioventù, completò la rivoluzione. Così le vigne scomparvero quasi dappertutto e Varese, scoperta una più redditizia vocazione turistica, sostituì i filari di vite con giardini all'italiana.

Negli anni trascorsi a Roma alla corte del papa Pio IV suo zio, il cardinale Carlo Borromeo si faceva spedire botti di vino dalla Valceresio, dove la famiglia possedeva il castello di Frascarolo. Scriveva Carlo, il 28 settembre 1560, al suo agente Guido Borromeo ("Studia Borromaica IV", 1990, P.G. Pisoni, Documenti carliani nell'archivio Borromeo): "Con questa lettera haverete la patente per li vini che si hanno da condurre da Milano a Roma. Et perchè si è dato ordine a messer Battista Pasqua a Genova di quanto haverà da fare per mandarli ben conditionati per mare a Roma, non mancherete di usar e di far usare ogni possibile diligentia acciò che detti vini siano condotti da Milano a Genova illesi et intatti et presto, come son certo che farete. Questa patente si manda perchè li vini passino esenti sotto nome di sua Santità. Il Papa desidera haver anche una botta di vino de Fraschirolo....".

Guido Montaldo riporta nel libro "La vite e il vino in Lombardia" i dati statistici sulla distribuzione della vite e sulla produzione di vino nel Varesotto nel 1840-1841: Somma Lombardo aveva il maggior numero di terreni aratori con viti (15.755 pertiche) seguita da Luino con 13.462, Cuvio 8855, Angera 7197, Gallarate 3324, Arcisate 2949, Maccagno 1635, Busto Arsizio 1000 e Gavirate 810. Busto vantava invece la maggiore estensione di terreni asciutti con viti e gelsi (59.491), seguita da Saronno con 35.933, Varese 32.423, Angera 23.008, Gallarate 19.833, Tradate 17.702, Somma 12.870, Arcisate 10.003, Gavirate 7270, Luino 6720, Cuvio 6355, Maccagno 3941. Ronchi e vigne erano più diffusi a Gavirate (19.875), seguivano Angera con 10.464, Luino 10.172, Gallarate 3897, Arcisate 2855, Maccagno 406.

Sul finire del XIX secolo si tentò l'esperimento della prima Cantina Sociale del Varesotto, inaugurata nel 1870 a Travedona, nel comprensorio d'Angera, figlia del boom cooperativistico dell'epoca. Si chiamava Società Vinicola nel Circondario di Varese e restò in vita una decina

d'anni, tentando di promuovere la produzione e il commercio di vini tipici, un po' come si prova a fare oggi. Nelle intenzioni dei soci, la Cantina Sociale doveva creare uno stimolo alla buona viticoltura, portare la produzione varesina al livello delle migliori zone vinicole italiane e aprire un facile sbocco alle bottiglie locali.

Rilievi ampelografici:

a titolo di esempio si enuncia (limitatamente al comune di Azzate) l'elenco delle uve censite dai tecnici, con relative note esplicative, nell'Ampelografia del Circondario di Varese, Comizio Agrario di Varese (1881):

Uve provenienti da Azzate

(presentate da Alessandro Galli, agente del cavalier Claudio Riva)

Enragée (Rovasenda)

Croetto, altrimenti nota in Piemonte come Moretto o Lambrusca d'Alessandria. Nel circondario di Como prende il nome di Pezzé e nel circondario di Lecco viene chiamata Balsamina

Riesling bianco

Malvasia bianca

Traminer (Tramino) ossia Riesling rosa

Bonarda del Novarese o Uva rara

Vespolina, nota nel circondario di Como sotto il nome di Novarina, in Brianza sotto quello di Ughetta

Pinot Bianco

Spanna. L'identica qualità di vite porta il nome di Martesana nei dintorni di Como, di Chiavennasca sul lago di Como, di Spanna nella parte inferiore del circondario di Varese. Però anche nei dintorni di Como chiamasi Chiavennasca da chi l'ha importata sotto questo nome dalla Valtellina, e ugualmente Spanna se venne importata dall'alto Novarese

Paganone

Albera nel circondario di Varese, Bianca maggiore nel circondario di Como, Malvasia nei dintorni di Lecco e in Valtellina, Albamatta sul lago di Garda

Pignolone, Parmigiana

Vergonese, ossia Ughetta di Bellagio

Cassolo. Si suppone che in passato dal paese di Cassolo in Piemonte siano importati in provincia di Varese molte qualità di viti, perchè chiamansi indistintamente Cassolo la Vespolina, il Dolcetto ed altre uve nere

Moscato rosso

Uva bianca di bell'aspetto ignota alla commissione

Greca, coltivata sotto lo stesso nome nell'alto Novarese

Cortese, una bianca piemontese

Patriarca. Questo nome si dà propriamente sul lago di Como ed anche nel circondario di Varese alla Schiava ossia Margellana

Bottascera. Si sogliono chiamare con questo epiteto spregiativo diverse uve sia bianche che colorate, quando hanno acini grossi e turgidi di umori acquosi e scipiti

Verdese

Grognolò rosso (zibibbo rosso?). Vite meridionale nota in tutta la provincia sotto il nome di Grignolò, Grognolò o Brugnolò

Chasselas bianco

Negrera (nome dato dal mittente). Ignota agli esaminatori. Uva nerissima, lodata dal proprietario per abbondanza e bontà di prodotto. Avvertasi che i nostri viticoltori usano chiamare Negrera qualsiasi uva nerastra della quale ignorano il nome specifico. Col progredire dello studio delle viti, si scoprirà che molte delle attuali Negrere della provincia corrispondono a qualità già note nelle province vicine sotto nomi determinati. Altrettanto dicasi delle Rossere

Moscato bianco

Pignola di San Colombano, ossia Inzaga o Inzaghetta nel circondario di Lecco e nella provincia di Bergamo, Uva Apostoli a Bellagio, Lambrusca in diverse località della provincia, Rognosa nei dintorni di Como. Si distingue agevolmente al fogliame verde-giallastro, all'assenza di pelurie sulle foglie e sui germogli, alla presenza di rigonfiamenti gemmiferi lungo il tronco, donde il nome di Rognosa, ed alle pigne somiglianti a quelle del Pinot nero. Dà mosto molto colorato ma poco zuccherino. Fra tutte le viti coltivate in provincia è la prima ad entrare in vegetazione. Si è diffusa oltre il merito in questi ultimi anni perchè quasi immune dall'oidio

Vespolina

Uva di acini neri, grossi, ovali. Rassomiglia per la forma del grappolo al Pignolone

Il clima della provincia di Varese (dallo studio di Luigi Mariani)

La meteorologia e la climatologia sono importanti chiavi di lettura di un paesaggio ed in particolare lo studio del clima consente di dividere il territorio in zone omogenee dal punto di vista della vocazionalità viticola.

2. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il clima della provincia di Varese è generato da una vasta gamma di fattori operanti alle diverse scale e quali possiamo in particolare ricordare:

la localizzazione alle medie latitudini che implica: da un lato la vicinanza di “regioni sorgenti” di masse d’aria con caratteri peculiari (la gelida aria artica, l’umida e mite aria atlantica da cui discende l’abbondante piovosità estiva, l’aria russo – siberiana assai fredda in inverno, l’aria subtropicale torrida africana), dall’altro la presenza di una circolazione atmosferica vivace e in grado portare a contatto con il territorio le masse d’aria sopraelencate; l’appartenenza alla regione padano-alpina, grande catino delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con un’apertura principale verso est, che ad esempio favorisce l’ingresso di aria fredda siberiana in inverno; la presenza dei laghi, grandi masse idriche con un significativo effetto sul clima. In particolare rispetto all’area padana le zone costiere del Verbano presentano scarsità di nebbie, una buona ventilazione garantita dalle brezze di lago e temperature miti (in media 2°C in più rispetto alla pianura padana in inverno, 1-2°C in meno in estate). Tale effetto lacustre è da alcuni indicato come effetto mediterraneo; tuttavia l’abbondanza delle piovosità estiva spinge più correttamente a parlare di “effetto oceanico”.

La struttura locale del rilievo (giacitura, pendenza, esposizione) da cui derivano effetti peculiari sulla radiazione solare, sulle temperature, sulla precipitazione e sui venti.

Si spiega così la varietà dei climi locali e dei microclimi della provincia di Varese, che rientrano nel mesoclima insubrico, il quale a sua volta rientra nel clima europeo.

Alla luce di ciò l’indagine vocazionale si è proposta di caratterizzare il clima locale e i microclimi fino a livello di singolo vigneto in termini di risorse (radiazione solare, temperatura, precipitazione, vento, evapotraspirazione) e limitazioni climatiche (temperature estreme - gelate, ondate di caldo -, siccità, grandine, ecc.).

Per fare ciò si è fatto ricorso a serie storiche di dati meteorologici di durata almeno trentennale provenienti dalle reti del Servizio Idrografico, del Servizio Meteorologico dell’Aeronautica Militare e di MeteoSvizzera.

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

Ma vediamo di passare in assai rapida rassegna i primi risultati che emergono dalle indagini compiute.

La distribuzione della radiazione solare è il primo elemento chiave della vocazionalità in zone ad orografia complessa e pertanto l’intera provincia di Varese è stata sottoposta ad una analisi radiativa

in modo da evidenziare la radiazione utile per il processo di fotosintesi (PAR) che cade su aree di dimensione unitaria di 100x100 m (un ettaro).

Da tale analisi è stata prodotta una carta della PAR potenziale che ha evidenziato le zone maggiormente vocate.

L'analisi della Temperatura dell'aria ha permesso di evidenziare la durata della stagione vegetiva (periodo con temperatura media superiore a 10°C) che nelle zone più vocate si protrae dal 20-25 marzo al 10-15 ottobre. Sempre per le zone vocate la media annua risulta di 11 / 12°C, con un guadagno termico delle esposizioni sud rispetto a quelle nord di circa 1.3°C per le massime e 1°C per le minime. Il mese più freddo è gennaio, con una media di 1 / 2°C media delle minime inferiore a 0°C e minime assolute 1951-81 comprese fra -8 e -10°C. Il mese più caldo è luglio con temperatura media di 21 / 22°C. La media di ottobre (intorno a 12°C nella zona vocata alla viticoltura) ci indica che la zona viticola di Varese è ben al di sopra del limite climatico per la coltura della vite (indicato da una media di ottobre di 10°C).

L'analisi termica, anche in questo caso svolta con un dettaglio di un dato per ogni ettaro di terreno) ha consentito di realizzare la carte dell'indice di Winkler (indice che consente di evidenziare la vocazione del territorio alla viticoltura) per la provincia di Varese. L'indice di Winkler delle aree vocate della provincia di Varese appare paragonabile a quello che si riscontra in alcune rinomate aree di produzione europee ed italiane.

Le precipitazioni (pioggia e neve) sono un ulteriore fattore di vocazionalità viticola essendo in particolare da temperare l'eccesso idrico nel periodo compreso fra invaiatura e raccolta. In particolare la distribuzione sul territorio è frutto di singoli fenomeni assai variabili nello spazio e nel tempo e la cui quantità e distribuzione risente degli effetti del rilievo (intensificazione orografica) e della localizzazione geografica, cui è connessa la frequenza e la persistenza delle strutture circolatorie favorevoli alle precipitazioni (perturbazioni atlantiche, depressioni mediterranee - minimi di Genova, depressioni tirreniche e depressioni africane - irruzioni di aria fresca atlantica in quota nel periodo estivo foriere di situazioni temporalesche). In provincia di Varese si osserva tanto un incremento con la quota che un incremento latitudinale. Quest'ultimo si manifesta con una graduale accentuazione delle precipitazioni medie annue che dai 1100 mm del limite sud della provincia crescono gradualmente portandosi intorno ai 1350 mm sulla sponda meridionale del lago Maggiore. Proseguendo verso nord si assiste ad una crescita ulteriore che conduce al massimo pluviometrico del Verbano - Ossola, il quale con una media di 2400 mm annui rappresenta uno dei due massimi principali delle Alpi (l'altro è localizzato in Carnia).

Il regime pluviometrico dell'area si caratterizza per due massimi (primaverile e autunnale), per uno spiccato minimo invernale (centrato su gennaio) e per un assai poco marcato minimo estivo.

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

La zonazione viticola della provincia di Varese (dallo studio di Luigi Mariani, Roberto Comolli e Osvaldo Failla)

La vocazionalità territoriale alla viticoltura deriva dalla combinazione tra le risorse pedologiche, quelle climatiche, gli assortimenti varietali, le tecniche di coltivazione adottate e il modello enologico in atto. La plasticità del sistema vitivinicolo rende vocati zone tra loro molto diverse, quali ad esempio la Champagne e le isole dell'Egeo, che nulla hanno in comune relativamente al clima o ai suoli, ma che grazie alla opportuna scelta varietale, tecnica di coltivazione della vite e stile di vino prodotto possono entrambi considerarsi di grande vocazionalità viti-enologica.

Sulla base di numerosi studi di zonazione operati dal nostro gruppo di lavoro e particolarmente di quelli operati in Lombardia (Valtellina, Franciacorta, Oltrepò pavese) abbiamo elaborato un modello di vocazionalità per la provincia di Varese che tiene conto delle caratteristiche climatiche e pedologiche più importanti.

Criteri di vocazionalità alla coltura della vite per la provincia di Varese

Sono proposte, in accordo alle metodologie FAO, le seguenti 4 classi di vocazionalità:

classe S1= a vocazionalità ottima

classe S2= a vocazionalità buona

classe S3= a vocazionalità discreta

classe N=non vocata.

Tali classi sono state individuate in virtù dei seguenti criteri di vocazionalità:

Bilancio idrico

Criterio termico

Criterio radiativo

Profondità della falda

Carta della vocazionalità

E' emerso che il principale fattore di limitazione alla vocazionalità è costituito dall'eccessiva piovosità nella stagione vegetativa, con conseguenti problemi di eccesso idrico. Sulla scorta dei risultati ottenuti è stato possibile suddividere l'area in quattro zone, come di seguito descritte .

Zona 1 = parte centro meridionale della provincia con vocazionalità da discreta a buona. In tale zona si suggerisce comunque di praticare la viticoltura su terreni che non presentino eccessiva capacità di ritenzione idrica.

Zona 2 = zona vocata in cui la viticoltura può essere praticata su terreni con basse capacità di ritenzione idrica (AWC inferiore a 100 mm nel primo metro di profondità). Tale fascia comprende la parte meridionale del comune di Varese.

Zona 3 = zona generalmente non vocata ed in cui la viticoltura può essere praticata solo in limitate oasi con terreni caratterizzati da valori assai scarsi di ritenzione idrica (AWC inferiore a 50 mm nel primo metro di profondità). Tale fascia comprende anche la parte settentrionale del comune di Varese.

Zona 4 = zona assolutamente non vocata e che è costituita dalla parte più settentrionale della provincia.

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).