

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “SABBIONETA”

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 17.09.2010	G.U. 232 - 04.10.2010
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

L'indicazione geografica tipica "Sabbioneta", 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 "Sabbioneta" 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 "Sabbioneta" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nello ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, a bacca di colore corrispondente, 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 "Sabbioneta", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Ancellotta, Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carmenere, Chardonnay, Cortese, Corvina, Fortana, Garganega, Gropello gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot, Molinara, Negrara, Pinot Bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Rondinella, Sangiovese, Sauvignon, 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, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Sabbioneta" con la specificazione del vitigno: "Cabernet", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Cabernet sauvignon e Cabernet franc da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Sabbioneta", con la specificazione del vitigno: "Lambrusco", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Viadanese da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L' indicazione geografica tipica "Sabbioneta", con la specificazione del vitigno: "Trebiano", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo e Trebbiano di Soave da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L' indicazione geografica tipica "Sabbioneta" con la specificazione del vitigno: "Riesling", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Riesling e Riesling italico da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Sabbioneta" con la specifica di un vitigno a bacca nera possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

I vini a indicazione geografica tipica "Sabbioneta" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

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 "Sabbioneta" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Sabbioneta, Viadana, Comessaggio, 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 quelle 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 "Sabbioneta", seguita o meno dal riferimento al vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 26 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 "Sabbioneta", 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 rosati;

9,00% vol per i rossi;

9,00% vol per i frizzanti;

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni vengano effettuate nei comuni confinanti alla zona delimitata.

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

Le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Sabbioneta" tipologia rosato

devono 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 "Sabbioneta" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche :

"Sabbioneta" bianco

colore: giallo pallido;

odore: delicato, gradevole;

sapore: tipico, armonico;

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

acidità totale minima: 6,00 g/l;

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

"Sabbioneta" rosato

colore: rosato;

odore: caratteristico, gradevole;

sapore: equilibrato, armonico;

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

acidità totale minima: 6,00 g/l;

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

"Sabbioneta" rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore : vinoso e fruttato;

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.

"Sabbioneta" 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 secco netto minimo: 20,00 g/l;

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

"Sabbioneta" frizzante 10,00% vol.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Sabbioneta" 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 "Sabbioneta" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Per i vini a indicazione geografica tipica "Sabbioneta" 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 "Sabbioneta", 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 comprende i territori amministrativi dei comuni di Sabbioneta, Viadana e Commessaggio, area compresa fra il fiume Oglio e il fiume Po in provincia di Mantova.

E' la zona della media pianura, le quote sono comprese tra i 13 e i 36 m. slm. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Pleistocene superiore, Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici, e in parte facenti parte della piana fluvioglaciale e fluviale terrazzata costituente il livello fondamentale della pianura

I rilievi sono legati al sistema Oglio-Chiese.

Nella piana a copertura alluvionale prevalentemente del fiume Po, il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In superficie la litologia dipende dal fiume Po che tende ormai a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limoso, 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 tra gli 8 e i 25 metri di profondità.

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

Le precipitazioni si concentrano maggiormente in autunno e in primavera.

Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento dell' IGP Sabbioneta.

La coltivazione della vite in questa area ha origini antiche, dal poeta Virgilio, che cita l'esistenza della vite ai tempi più recenti con la coltivazione della vite in filari spesso accompagnata ad alberi con funzione di sostegno. La coltivazione avveniva sulle terre strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature, quindi terreni di origine alluvionale, fertili, freschi che caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola.

L'uomo ha modellato il territorio e reso possibile la coltivazione della vite che è diventata tradizione come i rituali che ruotavano intorno all'uva e al vino con radici antiche che risalgono al cuore del Medioevo. Importante nella viticoltura della zona è il vitigno Lambrusco Viadanese che prende il nome dal comune in provincia di Mantova dove è maggiormente diffuso: Viadana.

L'area ha vocazione vitivinicola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione e 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 all'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.

I vini rossi, rosati e bianchi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate con aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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 Oglio 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).