**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI
VINI
"TERRE DI VELEJA"**

Approvato con	DM 05.08.1997	G.U. 204 - 02.09.1997
Modificato con	DM 21.07.2010	G.U. 182 - 06.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e Tipologie**

La indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" accompagnata obbligatoriamente dalle menzioni bianco o rosso o rosato, o dal riferimento al nome di uno dei seguenti vitigni: Bervedino, Fortana, Marsanne, Moscato e Trebbiano e' riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Basi ampelografiche**

La indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" e' riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nella tipologia frizzante;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" bianco devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: - Malvasia bianca di Candia aromatica e Trebbiano Romagnolo per almeno il 60%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 40%.

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" rosso devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Barbera e Bonarda per almeno il 70%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 30%.

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: - Barbera e Fortana per almeno il 60%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca rossa e a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad massimo del 40%.

La indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui all'art. 1, e' riservata ai mosti e ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve di vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" con la specificazione dei vitigni di cui all'art. 1, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Il vino ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" moscato può essere prodotto anche nella tipologia passito.

Per i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA", tipologia frizzante, e' vietata la gassificazione artificiale.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" di cui all'art. 2 rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto P.no, S. Giorgio P.no, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

Tale zona di produzione e' delimitata dal seguente perimetro: partendo dal confine del territorio amministrativo della provincia di Piacenza con la provincia di Parma in coincidenza dell'incrocio del ponte della S.S. n. 9 Via Emilia con il torrente Stirone in comune di Alseno, si identifica in senso orario con il confine provinciale e con il torrente fino ad incontrare il confine comunale di Vernasca. Si identifica con il confine comunale dei comuni Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Gropparello, Bettola, Coli e Bobbio fino ad incontrare la delimitazione amministrativa della provincia di Piacenza con quella di Pavia a quota 1.000, a nord di Cima delle Scalette. Segue il confine provinciale verso nord fino a quota 725 s.l.m. in località Pian del Poggio indi abbandonando il confine provinciale per la mulattiera quote 756 -708, località Torrazza, Cà dei Follini quota 510 indi con la strada a stretto transito per Cà Bazzarri, Costalta, Poggio Moresco sino a Cà Aie di Sotto che corre adiacente la riva sinistra del torrente Tidoncello all'altezza di Cà Aie di Sotto segue la mulattiera di Caprile sino a C. Cucoletto Km 10 con la strada permettente il passaggio di un solo convoglio indi al Km 9, Km 8, medesima strada, località C. Franzedone al ponte sul Tidoncello di Sevizzano quota 452 Km 7,750 si devia su strada a stretto transito per quote 472, 492, 505 Cà Pozzo. Di seguito sempre percorrendo la medesima strada per Sevizzano; C. Saliceto, Casa Casoni, e con la strada che permette il passaggio di un solo convoglio l'Ardara sino a quota 605 e per poi risalire C. Morone, C. Bole', C. Lunga, indi sul foglio Travo 72 IV S.E. sempre sulla strada permettente il passaggio di un solo convoglio sino a Casa Colombani, con la deviazione per mulattiera quota 563, Sordello, Paviago, e indi per strada a stretto transito sino in località C. Carre' quota 446 dove per breve tratto si segue il confine comunale lungo la sponda sinistra del Luretta verso la fonte sino alla mulattiera che conduce a Boschi quota 567 indi sempre per mulattiera per quota 621 sino a quota 554. Segue, su strada a stretto transito a scendere, sino a Chiesa di Bobbiano, Cascina, indi per mulattiera sino a quote 566, 608 Costa del Grillo e per strada a stretto transito sino all'incrocio con mulattiera per Costa del Bulla fra le località Pradello e Cà del Bulla, quindi da Costa del Bulla per la mulattiera sino a quota 586 incontrando il confine comunale fra Travo e Gazzola che si segue per Zucca d'Uomo, Lanera, Boffalora, Ongareto, Roccolo, Palazzina, Torrazzo

Comolli indi per quota 285 e in prossimità di quota 249 si abbandona il confine tra i comuni per scendere per breve tratto la mulattiera che conduce a Campo dei Re. Da Campo dei Re con strada a stretto transito sino a Monte Raschio, Cà dei Boschi, Boccine di Sopra e con strada che permette il passaggio di un solo convoglio: Cà del Dolce, Cà Marona.

Da Cà Marona, verso est, lungo la strada per quota 135, Scuole, quota 132, C. Polara e Castello di Rivalta a quota 131 fino ad incontrare il confine tra i comuni di Gazzola e di Rivergaro. Segue il confine di Rivergaro e si identifica con il confine comunale di Vigolzone, di San Giorgio Piacentino, di Carpaneto Piacentino, di Castell'Arquato fino ad incontrare il confine comunale di Alseno. Si identifica con esso verso nord-est fino ad incontrare la S.S. n. 9 dell'Emilia, segue la S.S. verso est fino al confine del territorio amministrativo della provincia di Piacenza da dove si e' partiti.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art.2, devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA", anche con la specificazione del vitigno, a tonnellate 16.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Terre di Veleja" Bianco 10,0% vol.

"Terre di Veleja" Rosso 10,5% vol.

"Terre di Veleja" Rosato 10,0% vol.

"Terre di Veleja" Berverdino 9,5% vol.

"Terre di Veleja" Trebbiano 9,5% vol.

"Terre di Veleja" Marsanne 10,0% vol.

"Terre di Veleja" Moscato 9,5% vol.

"Terre di Veleja" Fortana 9,5% vol.

Nel caso di annata particolarmente sfavorevole, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

Le operazioni di vinificazione, di tutti i vini a Indicazione Geografica Tipica "Terre di Veleja" di cui all'art. 1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza.

E' fatta salva la deroga di cui all'art. 6, par. 4, secondo capoverso, del Reg. CE n. 607/2009, per effettuare le predette operazioni di vinificazione al di fuori della provincia di Piacenza fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del "TERRE DI VELEJA" Moscato passito che non deve essere superiore al 60%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA", all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche :

"Terre di Veleja" bianco:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" bianco frizzante:

colore: giallo paglierino
odore: delicato, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Rosso:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Terre di Veleja" rosso frizzante:

colore: rosso più o meno intenso
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Terre di Veleja" Rosato:

colore: rosato più o meno intenso
odore : delicato, caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Veleja" Rosato frizzante:

colore: rosato più o meno intenso
odore : delicato, caratteristico

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Veleja" Bervedino:

colore: giallo paglierino
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Bervedino frizzante:

colore: giallo paglierino
odore : caratteristico
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Moscato:

colore: giallo paglierino o dorato
odore : fruttato, delicato caratteristico
sapore: amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Moscato frizzante:

colore: giallo paglierino o dorato
odore : fruttato, delicato caratteristico
sapore: amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" moscato passito bianco:

colore: giallo paglierino o dorato
odore : caratteristico, intenso
sapore: amabile, dolce
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Il vino " TERRE DI VELEJA" Moscato passito deve avere un contenuto in zucchero minimo di 30 g/l.

"Terre di Veleja" Fortana:

colore: rosso più o meno inetnso
odore : caratteristico, vinoso
sapore: secco, abboccato, amabile,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima:4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Veleja" Fortana frizzante:

colore: rosso più o meno inetnso
odore : caratteristico, vinoso
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Veleja" Trebbiano:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico, fruttato
sapore: secco, abboccato, amabile,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Trebbiano frizzante:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico, fruttato
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Marsanne:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico,
sapore: secco, abboccato, amabile
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5 % vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Terre di Veleja" Marsanne frizzante:

colore: giallo paglierino
odore : delicato, caratteristico,
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce
Spuma evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore 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 il consumatore. I vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Tutti i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" tipologia frizzante possono essere chiusi con il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61, l'indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario viticolo a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la 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) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

Vocazionalità ambiente e terreno

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "TERRE DI VELEJA" di cui all'art. 3 del disciplinare rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto P.no, S. Giorgio P.no, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

Per Piacenza, tradizione enologica e priorità nella cura del vigneto sono due pilastri su cui si fonde la conoscenza e l'immagine dei vini Doc "Colli Piacentini". Da qui il grande impegno dei viticoltori, delle proprie associazioni e degli istituti di ricerca verso studi sulla vocazionalità territoriale alla viticoltura e al vitigno e sul miglioramento delle tecniche e delle operazioni di elaborazione e vinificazioni dei vini.

Significative le ricerche svolte dall'Istituto di Viticoltura dell'Università Sacro Cuore di Piacenza dal 1988 al 1991 e dal Consorzio di Tutela in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole dal 1993 al 1995.

I metodi di indagine utilizzata presentano degli aspetti innovativi che si basano sull'elevato grado di interdisciplina dello studio dell'interazione <<genotipo per ambiente>>. Scopo della continua ricerca è la valutazione dell'effetto del pedotipo (insieme delle caratteristiche geologiche del suolo e della morfologia del paesaggio ad esso associato) sulle presentazioni vegeto - produttive e qualitative di alcune varietà di diversa destinazione enologica.

Da un punto di vista climatico ambientale, la zona dei "Colli Piacentini" risulta caratterizzata da condizioni diversificate in modo significativo anche su distanze relativamente brevi per la presenza di conformazioni vallive parallele.

Gli allineamenti vallivi, l'esposizione dei pendii, le depressioni orografiche particolarmente protette dai complessi collinari circostanti, sono fondamentali nel definire tali climi locali. In linea di massima si può quindi dire che la particolarità dei suoli può dare luogo localmente a sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette dalle correnti atmosferiche più fredde e umide, oppure a climi particolarmente ventosi sui contrafforti collinari e nelle valli maggiormente esposte alle masse

d'aria instabili di origine marina. L'attiva ventilazione che caratterizza il comparto è legata alla circolazione di brezza e interviene sia ostacolando l'accumulo di umidità, sia l'intensità delle gelate. Le pendenze dei terreni vitati favoriscono la percolazione dell'acqua e la parziale disidratazione del suolo nel periodo di maturazione delle bacche, facilitando il deposito, negli acini, degli zuccheri e delle altre sostanze nobili della qualità. Le pendenze sono spesso ragguardevoli, per cui i costi di produzione risultano generalmente alti.

Si trovano molti terreni calcarei, poveri di potassio perfettamente adatti agli spumanti, che richiedono uve acide e vini freschi che non <<cascano>> nel tempo.

Ambiente climatico

Il clima dell'area di produzione è quello temperato subcontinentale, con temperatura media annua compresa tra 10 e 14,5°C; da uno a tre mesi estivi la temperatura media è superiore a 20°C.

La indicazione generale ha consentito nell'arco di 20 anni l'elaborazione di indici climatici, capaci di determinare i diversi microclimi al fine di definire su basi scientifiche una programmazione viticolo, i vitigni per ogni sottozona.

La collina rispetto alla pianura è soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali. In questa fascia altimetrica, soprattutto se ci si colloca nelle esposizioni più meridionali e relativamente distanti dai fondovalle, la temperatura media dei mesi più freddi risulta di 1-2°C più alta di quella della pianura, dando così origine ad inverni più umidi e con minore frequenza di gelo. Anche la temperatura dei mesi estivi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della maggior altitudine e del regime delle brezze, quindi l'estate è meno torrida e siccitosa rispetto alla pianura, con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo. Sotto il profilo pluviometrico l'area viticola del territorio piacentino viene classificata nel regime sublitoraneo appenninico, che si caratterizza con una distribuzione di frequenza che presenta un massimo principale in autunno ed un minimo principale in estate, nonché un massimo secondario primaverile.

Le precipitazioni annuali vanno da un minimo di 700-800 mm nella fascia pedo collinare a circa 1.000-1.100 mm al limite dei 500-600 m di altitudine. In conclusione il clima della fascia collinare si configura meno continentale e più temperato rispetto a quello della pianura e della montagna e, quindi, particolarmente adatto alla coltura della vite.

La difesa altimetrica della prima e media collina, situata indicativamente tra i 200 e i 500 m. di altitudine, seppur ricompresa nel territorio a clima temperato sub continentale e a regime pluviometrico sub litoraneo appenninico, presenta una singolarità climatica che la rende particolarmente vocata ad ospitare la viticoltura di qualità. Questa fascia è collocata al di sopra dello strato atmosferico interessato nel semestre freddo al fenomeno dell'inversione termica tipico della pianura (i primi 100-200 m.s.l.m.) ed è pertanto mediamente soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Poiché inoltre la temperatura media mensile dei mesi più caldi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della sua maggiore elevazione e del regime delle bozze, l'estate è mediamente meno torrida e siccitosa con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo.

In quest'ambito si collocano diversi vitigni tra i quali particolarmente importanti e unici della Doc "Colli Piacentini".

E' proprio su questi (Ortrugo, Malvasia di Candia aromatica, Barbera e Bonarda) che sono stati fatti i rilievi e i controlli di maggiore interesse.

In particolare l'analisi dei prelievi di uva effettuata su Ortrugo, Malvasia di Candia aromatica, Bonarda e Barbera, ha portato alla costruzione di curve di maturazione che permettono di osservare l'evoluzione nel tempo dei componenti acidici e zuccherini della bacca.

Con la continua ricerca, si tenta di affrontare l'argomento spinoso delle differenze comportamentali che si verificano durante la maturazione in ecosistemi differenti, seguendo un itinerario di studio e di comportamento il più possibile integrato, pur perseguendo l'obiettivo di dare risposte pratiche e convincenti all'ambiente viticolo circa l'individuazione degli abiti ottimali per l'ottenimento di uve di qualità.

La disposizione termica della fascia del territorio collinare, utili per la coltura della vite viene usualmente sintetizzata dagli indici bioclimatici di Winkler e di Huglin; l'indice di Winkler in questa fascia oscilla tra 1500 e 1800°C con i valori più alti in corrispondenza dei versanti meridionali e delle altitudini inferiori, mentre l'indice di Huglin risulta compreso tra 1800° e 2000°C circa; questo campo di variabilità degli indici corrisponde sperimentalmente alle condizioni migliori di produzione di vitigni piacentini a bacca rossa, quali Barbera e Bonarda.

La fascia altitudinale 200-450 m.s.l.m. del territorio centrale/orientale della provincia di Piacenza è l'area in cui l'indice assume i valori 1600-1700 e risulta centrale nella fascia altitudinale delimitata. Nell'ambito delle varie ricerche svolte è stato dimostrato infatti che per i vitigni controllati (Barbera e Bonarda per il vino Gutturmo), a parità degli altri fattori ambientali, esiste un optimum termico per fertilità delle gemme e per il grado zuccherino attorno a valori dell'indice di Winkler di 1600-1650 gradi giorno.

Per ottenere prodotti che si distinguono dal punto di vista qualitativo, molto importante è capire e valutare la reazione che il vitigno ha con l'ecosistema nel quale è inserito.

Determinante diventa l'ottimizzazione del rapporto tra vitigno e ambiente, cioè la scelta delle condizioni pedoclimatiche e colturali che consentono a quel vitigno di manifestare appieno le proprie potenzialità genetiche.

L'analisi dei risultati, ottenuti correlando fra loro lo studio dell'evoluzione della maturazione e l'analisi sensoriale, ha permesso di classificare i diversi ambienti geopedoclimatici sulla base della interazione vitigno per ambiente a conferma delle capacità intrinseche della varietà di rispondere in modo differenziato ed estremamente preciso ai condizionamenti ambientali dimostrando di essere uno strumento di monitoraggio ambientale più sensibile rispetto ad una mera descrizione dell'ambiente per quanto sofisticata essa sia.

Per quanto riguarda l'aspetto geopedologico il territorio presenta minor ricchezza di K rispetto alle altre vallate.

L'area della Val Chero e della Val D'Arda è caratterizzata da terreni molto eterogenei. Nel 10% dell'area abbiamo suoli argillosi (parte centrale), nel 65% sono presenti suoli a tessitura franco-limoso, nella rimanente parte (25%), verso sud sono presenti suoli a tessitura equilibrata o grossolana (a medio impasto, franco sabbiosa e sabbiosa franco).

La forma di allevamento più diffusa è quella a spalliera (Guyot doppio speronato) con l'introduzione, solamente nell'ultimo decennio, di altre forme d'allevamento a cordone permanente. Il sesto d'impianto più diffuso è quello di mt. 2.20 – 2.50 tra le file e mt 2.00-2.50 sulla fila.

Nessuna frase di carattere sembra essere stata scritta proprio per la vitivinicoltura piacentina come <<Bacchus amat colles>>.

Piacenza, nella storia della viticoltura nazionale, rappresenta un caso più unico che raro, racchiudendo nella sua origine, tradizione e vocazione tutti quegli elementi che ne fanno - senza presunzione - il simbolo più completo e più vero dell'«Enotria tellus».

2) fattori umani rilevanti per il legame

Piacenza da sempre produce vini ed il vino è coltura e tradizione; Piacenza è «Terra di vini» da epoche remote: hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani; hanno fatto il vino dalle nostre parti i legionari latini, i galli, i celti.

Cultura Greca Etrusca

Ma l'origine e la tradizione proviene ed è fondata sulle conoscenze greche: i viticoltori piacentini hanno sempre allevato la vite in forma bassa con le «carasse» («vinae characatae» di Columella) sostenendo che «è il palo che fa l'uva».

L'antica nobiltà dei vini piacentini è suffragata da tanti reperti e testimonianze uniche e inconfutabili.

E con l'età del ferro, al primo millennio a.C., che gli abitanti delle terre mare palafitticole vicino al Po emigrarono verso le colline piacentine, fondando l'importante centro culturale e termale di Veleja e impiantando le prime viti.

Tra il IV e il II sec. a.C. popolazioni galliche scesero in pianura padana (Gallia Cisalpina) e vi portarono le loro conoscenze vitivinicole, compreso un nuovo modo di conservare il vino e trasportarlo: la botte di legno assai più forte e robusta della terracotta.

Famoso nel mondo è il Fegato Etrusco: ritrovato nel 1877 a Settima di Gossolengo, datato II sec. a.C., è un reperto bronzeo che riproduce l'organo anatomico di un bovino e presenta diverse iscrizioni fra cui quella del dio Fufluns, cioè un' aruspice di abbondanza e di protezione, sia enoica che salutare.

Gli etruschi erano colti, di carattere mite, il vino nei banchetti, rappresentava un elemento di amicizia e di convivialità, di uso parco non smodato: l'etrusco Saserna, il più noto agricoltore in terra piacentina, nel II sec. a.C. racconta che alla sua tavola si beveva il <<Kilkevetra>>, il vino di bosco dell'Appennino piacentino.

Cultura Latina

Risalendo del buio di ere così remote, troviamo più vaste e più ricche documentazioni: i numerosi cocci di vasi vinari affiorati in Val Trebbia e in Val Nure, la preziosa patera trovata nel tardo ottocento sulle colline di Bicchignano; il bel vaso metallico decorato a sbalzo con tralci di vite e grappoli d'uva, dissepolto a Veleja nel 1760.

I vini piacentini dovevano essere già più che famosi ai tempi dei romani.

Basta sfogliare i classici latini per scoprire, per esempio, che dei nostri vini parlava perfino Cicerone quando nel Senato di Roma apostrofava il suo avversario e collega piacentino Pisone (padre di Calpurnia, moglie di Giulio Cesare) accusandolo di bere calici troppo grandi di vino di Piacenza. E' sicuramente di questo periodo storico, nel massimo splendore dell'Impero Romano, la ricca forgiatura del primo grande bicchiere <<gutturium>>.

Invece Licino Sestulo, che preferiva le lodi aperte alle frecciate polemiche, predicava nel Foro che <<vinum merum placentium laetificat>> cioè che il vino schietto di Piacenza aiuta a rasserenare lo spirito.

Veleja Romana

Plinio, nel nominare i più noti 80 vini italici in epoca romana, cita la qualità di un vino di Placentia che si gustava nei banchetti a Veleja.

Del vino prodotto a Placentia e delle sue caratteristiche alimentari fa menzione in più parti la Tabula Alimentaria Traiana, il maggior documento epigrafico bronzeo dell'antichità romana: un insieme di notizie e dati sull'alimentazione e sui prodotti coltivati rinvenuto nel 1747 casualmente in prossimità del Foro e del Tempio latino di Veleja Romana, al centro dei colli piacentini.

Non da meno le notizie che fanno riferimento all'antico paese di Vigoleno, ora un borgo di case ben conservate con castello e mura medioevali, il cui nome, però, deriva dal latino <<Vico Lieo>> che significa villaggio di Bacco, quasi a significare che il Dio pagano del vino era lì di casa.

Associazione Ercole Bibace

Sempre a Veleja Romana, nel 1760, durante gli intensi e interessanti scavi archeologici, venne ritrovato uno stupendo bronzetto che raffigurava un <<Ercole>> ebbro su un piccolo piedistallo marmoreo, datato I sec. d.C., recante un'iscrizione dello scrittore Lucius Domitius Secundinus, dedicata al <<Sodalium>> che aveva come emblema l'Ercole Bibace e che raccoglieva i cultori del vino buono e sincero del luogo.

Si potrebbe dire, senza presunzione, che Veleja fu fondata, circa 2000 anni fa, la prima e più antica al mondo associazione, o consorzio di tutela, diffusione e promozione della qualità dei vini piacentini.

Nel 1987, il Sodalizio è risorto per interesse della Camera di Commercio di Piacenza con il titolo e la funzione di ambasciatrice dei vini Doc "Colli Piacentini" nel mondo.

Vino dei Papi

Così come amavano i nostri vini per <<lo gusto, et la prelibatezza>> gli Sforza, il Piccinino ed il Colleoni.

Beveva vini piacentini anche papa Paolo III Farnese <<et anco ne mandava a pigliare - come scrive in una sua memoria il dispensiere pontificio Sante Lancerio - anco se fosse a Ferrara et a Bologna>>.

Tra un capolavoro e l'altro, si ristorava con i vini dei Colli Piacentini addirittura anche il grande Michelangelo, che li riceveva in botticelle (che poi il grande artista faceva travasare in fiaschi) dal piacentino Giovanni Durante, un faccendiere al quale Buonarroti aveva affidato la riscossione delle gabelle (circa 600 scudi d'oro all'anno) per i traghetti e l'uso del porto sul Po a Piacenza.

Il diritto a gabellare, Michelangelo lo aveva avuto da Papa Paolo III Farnese, finalmente nel 1535 come pagamento degli affreschi della Cappella Sistina.

Nella <<De Naturali Vinarum Historia>> di Andrea Bacci, edita esalta la qualità dei nostri vini, definendoli <<vina valida, synceriora ac multae laudis>>.

Vino dei Re

Il celebre generale piacentino conte Felice Gazzola li fece assaggiare a Carlo III di Spagna che gustandoli con soddisfazione esclamò:<<Sono vini eccellenti! Mai ne bevvi di migliori in vita mia>>.

Invece Filippo V quasi li esigeva dal suo primo ministro, il piacentino cardinale Giulio Alberoni, il quale li faceva giungere in Spagna in speciali fiasche, attraverso le valige diplomatiche in cui erano stipati anche il formaggio grana ed i prelibati salumi piacentini.

Antichi documenti e cronache del tempo dimostrano che nella seconda metà del '600 i vini piacentini erano esportati in Francia.

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

Il territorio comprende suoli con origine geologiche appartenenti all'area del placentiano caratterizzata diversi millenni fa dalla presenza del mare che ha profondamente inciso sulla formazione dei terreni costituiti da elementi quali calcari e sedimenti organici di origine marina.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

I terreni collocati nell'areale di produzione consentono la valorizzazione di alcuni vitigni minori, quali marsanne, trebbiano, bervedino e la produzione di vini rossi facilmente inseribili nella dieta mediterranea.

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).