

ALLEGATI

ALLEGATO 1

D. Dirett. 6 Settembre 2002

Modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino». Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 20 settembre 2002, n. 221.

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Vista la *legge 10 febbraio 1992, n. 164*, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il *decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348*, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il *D.M. 27 marzo 2001, [n. 122]*, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 agosto 1966, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Trentino» ed il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda presentata dal Consorzio vini del Trentino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino»;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla predetta domanda e sulla proposta del relativo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata ai vini «Trentino» pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 154 del 3 luglio 2002;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare di produzione sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino», in conformità al parere espresso dal Comitato soprarichiamato;

Decreta:

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino» e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2002.

2. I soggetti che intendono porre in commercio, già a partire dalla vendemmia 2002, i vini a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dall'appellativo «Superiore» e/o dalla menzione inerente le sottozone «Sorni», «Isera» o «D'Isera» e «Ziresi» o «Dei Ziresi» proveniente da vigneti non ancora iscritti al relativo albo, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della *legge 10 febbraio 1992, n. 164*, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti entro novanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale.

3. I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, possono essere iscritti a titolo provvisorio, solo per l'annata 2002, nell'albo previsto dall'art. 15 della *legge 10 febbraio 1992, n. 164*, se a giudizio degli organi tecnici della provincia autonoma di Trento, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la provincia stessa non abbia potuto effettuare, per dichiarata impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

4. Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dall'appellativo «Superiore» e/o dalla menzione inerente le sottozone «Sorni», «Isera» o «D'Isera» e «Ziresi» o «Dei Ziresi», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dei rispettivi disciplinari di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della *legge 10 febbraio 1992, n. 164*, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché non superino del 20% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini. La deroga di cui sopra non si applica, ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CE), paragrafo 1, lettera 2, secondo trattino, alle tipologie che prevedono l'utilizzo del monovitigno per un minimo dell'85% .

2. Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 degli allegati disciplinari di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'Assessorato provinciale all'agricoltura.

5. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Trentino» e «Trentino», accompagnati dall'appellativo «Superiore» e/o dalla menzione inerente le sottozone «Sorni», «Isera» o «D'Isera» e «Ziresi» o «Dei Ziresi», è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Disciplinare di produzione dei vini D.O.C. «Trentino».

Articolo 1

La denominazione di origine controllata «Trentino» è riservata ai vini che rispondono alle

condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al titolo I.

La denominazione di origine controllata «Trentino», accompagnata dall'appellativo «Superiore», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al titolo II.

Le sottozone sono regolamentate negli allegati in calce al presente disciplinare e costituiscono parte integrante dello stesso.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata «Trentino» bianco, rosso e kretzer, o rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti iscritti nei corrispondenti albi, composti dai seguenti vitigni rispettivamente a bacca di colore bianco e rosso, raccomandati e/o autorizzati per la provincia autonoma di Trento:

Bianco:

Chardonnay e/o Pinot bianco minimo 80%; Sauvignon, Müller Thurgau, Manzoni bianco, da soli o congiuntamente, in percentuale non superiore al 20%;

Rosso:

Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon da soli o congiuntamente e Merlot;

Kretzer o Rosato:

Enantio e/o Schiava e/o Teroldego e/o Lagrein, almeno in coppia, presenti ciascuno in misura non superiore al 70%.

La denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

a frutto bianco:

Chardonnay; Moscato giallo; Müller Thurgau; Nosiola; Pinot bianco; Pinot grigio; Riesling italico; Riesling (renano); Sauvignon; Traminer aromatico;

a frutto rosso:

Moscato rosa (localmente detto delle rose); Cabernet; Cabernet franc; Cabernet Sauvignon;

Lagrein (rubino o rosato); Marzemino; Merlot; Pinot nero; Rebo,

è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo, appartenenti alla medesima denominazione «Trentino», con esclusione delle varietà Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata «Trentino» Vino Santo è riservata al vino ottenuto da uve della varietà di vite Nosiola per almeno l'85%.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Trentino» Vino Santo deve avvenire dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento su graticci con i tradizionali metodi naturali, onde assicurare al vino derivato un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 16%.

Tale vino può essere immesso al consumo a decorrere dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

La denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione di due vitigni, è riservata al vino ottenuto dal taglio di mosti o vini, di colore analogo, delle varietà di vite di seguito elencate:

a frutto bianco:

Chardonnay;

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Sauvignon;

a frutto rosso:

Cabernet (franc o Sauvignon);

Merlot;

Lagrein.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 25% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto la sua indicazione deve seguire il nome della varietà prevalente.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione di vini a denominazione di origine controllata «Trentino» e «Trentino» Superiore devono essere prodotte nei vigneti ubicati nei terreni ricadenti nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S. Rocco, Nogaredo, Nomi, Noaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, S. Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano, Zambana nella provincia autonoma di Trento.

Le uve destinate alla produzione del «Trentino» Vino Santo debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Marzemino debbono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Calliano, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Villa Lagarina, Volano.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini della iscrizione all'albo previsto dall'art. 5 della *legge 10 febbraio 1992, n. 164*, unicamente i vigneti ubicati in

terreni di favorevole giacitura, esposizione ed altitudine.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche colturali devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è previsto un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna varietà di vite e deve inoltre assicurare, per ogni tipologia di vino i titoli alcolometrici volumici minimi naturali come appresso indicati:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per Ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. Volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino bianco	105	15	10,5
Trentino rosso	98	14	10,5
Trentino kretzer o rosato	105	15	10,0
Trentino Chardonnay	105	15	10,5
Trentino moscato giallo	84	12	10,5
Trentino moscato rosa	48	8	15,0
Trentino Müller Thurgau	98	14	10,0
Trentino Nosiola	98	14	10,0
Trentino Pinot bianco	105	15	10,5
Trentino Pinot grigio	98	14	10,5
Trentino Riesling italico	105	15	10,5
Trentino Riesling (renano)	98	14	10,5
Trentino Traminer aromatico	98	14	11,0

Su detti limiti di resa di uva ad ettaro è ammessa una tolleranza massima del 20% non avente diritto alla denominazione di origine controllata. L'eventuale superamento del limite del 20% sopra indicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita. La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, sentito il Consorzio di tutela dei vini del Trentino, di anno in anno, prima della vendemmia, può modificare i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve sopra indicate.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire anche nella provincia di Bolzano e nei comuni di Brentino Belluno e Dolcè in provincia di Verona, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica sia di uso tradizionale e costante.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, esclusi quelli ottenuti dalle varietà

Moscato rosa, Moscato giallo e Traminer aromatico, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione «Trentino», nel limite massimo del 15% comprensivo delle eventuali aggiunte di uve previste nell'art. 2.

Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale sono consentite secondo le vigenti norme comunitarie e nazionali con esclusione della tipologia Moscato rosa.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al:

30% per il Trentino Vino Santo;

60% per il Trentino moscato rosa;

70% per le rimanenti tipologie di prodotto.

Qualora la resa superi i detti limiti, ma non oltre, rispettivamente, il 35%, il 65% e il 75%,

l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata «Trentino» Lagrein può essere designato o presentato con la specificazione del colore rubino (o dunkel), oppure rosato (o kretzer), in relazione al tipo di prodotto ottenuto dalla vinificazione.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» all'atto della loro immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Rosso:

colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, etereo;
sapore: secco, pieno, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

Kretzer o rosato:

colore: rosato, rubino, chiaro;
odore: delicato, gradevole;
sapore: fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Moscato giallo:

colore: giallo paglierino, talvolta dorato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Moscato rosa (o delle rose):

colore: da cerasuolo a rosso rubino;
odore: delicato, gradevole, speziato;
sapore: dolce, pieno, gradevole, talvolta alcolico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 23,0 g/l;

Müller Thurgau:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: delicato, lievemente aromatico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Nosiola:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, lievemente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Pinot bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: secco, lievemente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Pinot grigio:

colore: giallo paglierino, oppure ramato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Riesling italico:

colore: giallo paglierino chiaro, verdolino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, piacevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

Riesling (renano):

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Sauvignon:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, con aroma caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Traminer aromatico:

colore: giallo paglierino tendente al dorato;
odore: aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, aromatico, fine, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Bianco da due varietà di vite:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Cabernet:

colore: rosso rubino intenso;
odore: leggermente erbaceo, etereo;
sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

Cabernet franc:

colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo, etereo;
sapore: secco, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

Lagrein:

colore: rosato chiaro (kretzer) o rubino (dunkel);
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l (rubino/dunkel), 19,0 g/l (rosato/kretzer);

Marzemino:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

Merlot:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed accentuato;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

Pinot nero:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, piacevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 21,0 g/l;

Rebo:

colore: rosso rubino;
odore: gradevole ed accentuato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

Vino Santo:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: gradevole, armonico, fine, delicato;
sapore: piacevolmente dolce, di passito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 10,00%
vo. svolti;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,5 g/l;

Rosso da due varietà di vite:

colore: rosso rubino;

odore: etereo, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico;

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

Qualora vinificati o invecchiati in botti di legno, i vini, sia bianchi che rossi, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto secco netto minimo.

Articolo 7

La denominazione di origine controllata «Trentino» con la specificazione della varietà di vitigno Moscato giallo e Moscato rosa può essere utilizzata per designare il vino liquoroso ottenuto da mosto di uve o da vino proveniente dalle uve della corrispondente varietà di vite ed avente titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo almeno, del 10,5%, ferme restando le altre condizioni previste dal presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di elaborazione per la produzione del vino liquoroso devono essere effettuate in stabilimenti siti nella zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino»: bianco, rosso, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling (renano), Sauvignon, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Lagrein e Marzemino provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente art. 5 e siano ammessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dello 0,5% superiore a quello previsto dal precedente art. 6, possono riportare in etichetta la menzione «riserva», qualora abbiano superato un periodo di invecchiamento di almeno un anno per i vini bianchi e di due anni per i vini rossi.

Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini recanti la menzione «riserva» è obbligatorio riportare nell'etichettatura l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Lagrein (rubino) possono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Articolo 9

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» devono essere immessi al

consumo in bottiglie di vetro di forma «bordolese» o «renana» o «borgognotta» o «champagnotta» di capacità non superiore a litri 5 senza alcun vincolo colorimetrico.

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo di sughero o da tappo a raso bocca in sostanza inerte. La chiusura con tappo a vite è ammessa unicamente per le bottiglie di contenuto non superiore a 0,375 litri.

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» Moscato giallo e Moscato rosa, anche della tipologia «liquoroso», possono essere immessi al consumo nelle caratteristiche e tradizionali bottiglie ad anforetta di tipo analogo alla «Bocksbeutel».

Articolo 10

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte agli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino» è consentita la scelta vendemmiale tra le denominazioni: «Trento», «Valdadige», «Casteller» e «Caldaro» qualora fra loro compatibili in base alla coincidenza territoriale ed alla composizione varietale dei vigneti.

I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni su indicate a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 11

È consentito utilizzare indicazioni geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano

riferimento a unità amministrative, frazioni, località, dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Nell'etichettatura dei vini «Trentino» è ammessa la menzione «vigna» purché il prodotto così designato provenga dalla superficie vitata corrispondente al toponimo indicato e siano osservate le condizioni di cui alle norme vigenti.

Articolo 12

Alla denominazione di origine controllata «Trentino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «selezionato», «vecchio» e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

ALLEGATO 2

LEGENDA

MV	Massa Volumica (g/mL)
TAV Eff	Titolo Alcolometrico Volumico Effettivo (%vol)
Z	Zuccheri (g/L)
AT	Acidità Totale (g/L)
SO ₂ L	Anidride solforosa libera (mg/L)
SO ₂ T	Anidride solforosa totale (mg/L)

La tesi FM-D è stata ripetuta in quattro serbatoi da 25 e 15 hL (1, 3, 4, 12) (Tabb. 7, 8, 9, 10).

La durata della fermentazione alcolica della tesi FM-D - vasca 1 (Tab. 7), è stata di 14 giorni nel corso dei quali la temperatura, controllata giornalmente, è variata da 15° a 16°C. In questo caso la fermentazione si è conclusa senza particolari problemi.

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	12/09	1,0632		205,3	7,45	3,22
2	13/09	1,0554	0,81	187,6	7,45	3,22
3	14/09	1,0461	4,28	128,7	7,45	3,22
4	15/09	1,0407	5,53	106,3	7,45	3,22
5	16/09	1,0341	6,18	95,4	7,32	3,21
6	17/09	1,0168	8,45	52,5	7,26	3,20
7	18/09	1,0056	10,36	29,0	7,21	3,19
8	19/09	0,9979	11,12	16,4	7,18	3,18
9	20/09	0,9958	11,14	16,0	7,11	3,18
10	21/09	0,9939	11,35	13,2	7,06	3,19
11	22/09	0,9921	11,69	8,5	7,00	3,19
12	23/09	0,9917	11,95	5,1	6,95	3,20
13	24/09	0,9901	12,09	3,5	6,92	3,21
14	25/09	0,9897	12,36	secca	6,89	3,21
15	29/09	0,9896	12,38		6,87	3,21

Tab. 7 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-D nella vasca 1.

La durata della fermentazione alcolica della tesi FM-D - vasca 3 (Tab. 8) è stata di 15 giorni. C'è stato un avvio leggermente più lento della fermentazione ed un suo regolare decorso.

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	11/09	1,0782	0,00	212,7	7,57	3,20
2	12/09	1,0533	0,46	189,6	7,57	3,19
3	13/09	1,0443	4,86	123,4	7,56	3,19
4	14/09	1,0300	6,10	96,8	7,56	3,18
5	15/09	1,0294	6,89	85,5	7,56	3,18
6	16/09	1,0122	8,07	63,7	7,36	3,19
7	17/09	1,0077	9,50	31,9	7,24	3,19
8	18/09	0,9964	10,58	22,2	7,15	3,20
9	19/09	0,9951	11,03	14,8	7,00	3,20
10	20/09	0,9938	11,44	8,2	6,91	3,19
11	21/09	0,993	11,54	7,1	6,88	3,19
12	22/09	0,9922	11,57	6,6	6,74	3,19
13	23/09	0,9911	11,71	4,7	6,61	3,20
14	24/09	0,99	11,91	3,1	6,59	3,21
15	25/09	0,9898	12,16	secca	6,58	3,22
16	29/09		12,19		6,57	3,24

Tab. 8 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-D nella vasca 3.

La durata della fermentazione alcolica della tesi FM-D - vasca 4 (Tab. 9) è stata di 15 giorni, e la temperatura che oscillava da 15° a 16°C. Anche in questo caso si è potuto notare come nel corso dei primi 10 giorni la velocità di consumo degli zuccheri sia stata più rapida.

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	11/09	1,0875		201,6	7,57	3,19
2	12/09	1,0755	1,12	179,8	7,57	3,19
3	13/09	1,0661	2,28	151,2	7,56	3,18
4	14/09	1,0389	5,98	100,1	7,56	3,18
5	15/09	1,0276	7,03	82,3	7,55	3,17
6	16/09	1,0121	8,14	63,6	7,43	3,18
7	17/09	1,0069	9,73	31,9	7,37	3,19
8	18/09	1,0001	10,90	17,5	7,22	3,19
9	19/09	0,9976	11,38	9,4	7,16	3,20
10	20/09	0,9928	11,59	5,6	7,01	3,21
11	21/09	0,9913	11,64	5,1	6,93	3,21
12	22/09	0,9902	11,74	4,3	6,84	3,20
13	23/09	0,9900	11,88	3,7	6,79	3,22
14	24/09	0,9899	11,93	2,8	6,65	3,23
15	25/09	0,9897	12,23	secca	6,53	3,24
16	29/09	0,9896	12,24		6,40	3,25

Tab. 9 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-D nella vasca 4

La durata della fermentazione alcolica della tesi FM-D - vasca 12 (Tab. 10) è stata maggiore (18 giorni) a causa delle temperature inferiori (14-15°C).

Nei primi tre giorni c'è stato un rapido aumento della velocità di consumo degli zuccheri. Successivamente, la velocità di fermentazione si è stabilizzata ed è rimasta costante fino alla fine. Si è cercato di mantenere le temperature e la velocità di fermentazione basse per riuscire a conservare tutte le caratteristiche aromatiche di questa varietà.

La particolarità dell'andamento di questa fermentazione è stata la lenta e costante diminuzione giornaliera degli zuccheri, fino ad arrivare al totale esaurimento.

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	15/09	1,0761		192,0	7,68	3,10
2	16/09	1,0543	4,31	124,8	7,68	3,11
3	17/09	1,0488	5,70	101,3	7,67	3,12
4	18/09	1,0334	6,51	88,6	7,57	3,14
5	19/09	1,0256	7,51	71,4	7,53	3,14
6	20/09	1,0221	7,86	65,2	7,53	3,15
7	21/09	1,0201	8,44	57,7	7,48	3,14
8	22/09	1,0171	8,95	49,1	7,46	3,15
9	23/09	1,0132	9,97	32,7	7,46	3,16
10	24/09	1,0100	10,69	21,0	7,42	3,15
11	25/09	0,9989	10,84	15,9	7,40	3,15
12	26/09	0,9968	11,35	10,7	7,38	3,16
13	27/09	0,9931	11,51	8,1	7,35	3,16
14	28/09	0,9918	11,71	4,8	7,33	3,16
15	29/09	0,9909	12,01	2,4	7,32	3,16
16	30/09	0,9901	12,04	2,3	7,28	3,17
17	1/10	0,9900	12,07	2,1	7,12	3,17
18	2/10	0,9899	12,28	secca	7,01	3,18

Tab. 10 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-D nella vasca 12.

La tesi FM-ND è stata svolta in un serbatoio da 30 hL (Tab. 11).

La fermentazione della tesi FM-ND – vasca 7 è iniziata con 3 giorni di ritardo (Tab. 11); la causa potrebbe essere stato il raffreddamento troppo brusco in quanto, essendo stato messo in un serbatoio di acciaio, esso scambia in maniera maggiore anche con l'ambiente esterno. Un'altra causa potrebbe essere stata il tipo di lievito impiegato: infatti, il CK S102 ha una cinetica di fermentazione lenta. La durata è stata di 18 giorni ad una temperatura di 14°-15°C.

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	15/09	1,0825	0,36	199,5	7,21	3,14
2	16/09	1,0812	1,71	176,4	7,20	3,14
3	17/09	1,0804	2,56	159,6	7,15	3,15
4	18/09	1,0611	4,06	137,3	7,11	3,17
5	19/09	1,0423	5,52	111,7	7,14	3,14
6	20/09	1,0381	5,93	103,3	7,20	3,14
7	21/09	1,0277	7,07	87,1	7,07	3,17
8	22/09	1,0253	8,58	61,9	7,03	3,17
9	23/09	1,0239	9,44	46,8	6,98	3,18
10	24/09	1,0255	10,10	35,2	7,00	3,18
11	25/09	1,0013	10,82	22,7	7,04	3,18
12	26/09	0,9987	11,37	15,5	6,87	3,19
13	27/09	0,9965	11,61	12,3	6,68	3,19
14	28/09	0,9924	11,78	9,6	6,67	3,19
15	29/09	0,9933	11,93	8,2	6,66	3,20
16	30/09	0,9913	12,22	3,8		
17	1/10	0,9908	12,26	2,3		
18	2/10	0,9900	12,30	secca		

Tab. 11 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-ND nella vasca 7

La tesi FM-M è stata svolta in due serbatoi da 25 e 30 hL (vasca 2, 6) (Tabb. 12, 13).

La durata della fermentazione della tesi FM-M - vasca 2 è stata di 17 giorni ad una temperatura di 15°-16°C (Tab. 12).

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	16/09	1,0789	0,88	198,1	6,70	3,23
2	17/09	1,0769	0,92	179,7	6,67	3,23
3	18/09	1,0612	4,31	121,4	6,66	3,24
4	19/09	1,0473	6,23	92,0	6,63	3,24
5	20/09	1,0237	7,62	69,0	6,61	3,24
6	21/09	1,0152	8,74	51,2	6,58	3,25
7	22/09	1,0146	9,44	39,3	6,54	3,25
8	23/09	1,0121	10,33	25,2	6,53	3,25
9	24/09	0,9991	10,73	18,7	6,51	3,25
10	25/09	0,9982	11,09	13,5	6,49	3,26
11	26/09	0,9974	11,33	9,4	6,47	3,26
12	27/09	0,9957	11,58	6,1	6,45	3,26
13	28/09	0,9921	11,71	4,7	6,43	3,27
14	29/09	0,9908	12,12	2,0	6,41	3,27
15	30/09	0,9903	12,15	1,3		
16	1/10	0,9900	12,18	0,7		
17	2/10	0,9899	12,23	secca		

Tab. 12 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-M nella vasca 2.

La durata della fermentazione della tesi FM-M - vasca 6 è stata di 18 giorni ad una temperatura di 16°-17°C (Tab. 13). Il consumo degli zuccheri è stato progressivo, maggiore nelle fasi iniziali per poi stabilizzarsi nelle fasi finali della fermentazione.

Giorni	Data	MV (g/mL)	TAV Eff (%vol)	Z (g/L)	AT (g/L)	pH
1	15/09	1,0786	0,68	198,5	7,03	3,18
2	16/09	1,0567	3,15	156,7	7,01	3,18
3	17/09	1,0481	4,29	136,8	7,00	3,19
4	18/09	1,0387	5,88	100,2	6,98	3,19
5	19/09	1,0224	7,51	71,4	6,96	3,19
6	20/09	1,0162	8,40	53,3	6,93	3,20
7	21/09	1,0158	9,53	36,2	6,91	3,21
8	22/09	1,0133	10,16	28,5	6,91	3,21
9	23/09	1,0102	10,80	18,3	6,89	3,21
10	24/09	0,9978	11,28	10,4	6,87	3,22
11	25/09	0,9965	11,56	6,3	6,87	3,22
12	26/09	0,9943	11,64	5,0	6,86	3,23
13	27/09	0,9938	11,72	3,7	6,86	3,23
14	28/09	0,9931	11,81	2,6	6,85	3,24
15	29/09	0,9924	11,90	1,3	6,85	3,24
16	30/09	0,9915	11,95	1,0		
17	1/10	0,9912	11,94	0,9		
18	2/10	0,9905	11,98	secca		

Tab. 13 – Analisi chimico-fisiche sul mosto-vino della prova FM-M nella vasca 6

ALLEGATO 3

Analisi effettuate sui vini delle tre tesi (FM-D, FM-ND, FM-M) a fine fermentazione (10/10/2007) (Tab. 14).

Tesi	Serbatoio	MV (g/mL)	SO ₂ L (mg/L)	SO ₂ T (mg/L)
FM-D	1	0,9896	35	103
	3	0,9897	25	86
	4	0,9898	27	95
	12	0,9899	32	97
FM-ND	7	0,9897	27	101
FM-M	2	0,9901	31	85
	6	0,9905	22	83

Tab. 14 – Analisi chimico-fisiche della prova FM-M.

La massa volumica, in tutti i serbatoi, risulta essere pressochè uguale, mentre i valori di anidride solforosa libera e totale sono tali da garantirne la protezione da un punto di vista chimico (rischio di ossidazioni) e microbiologico.

ALLEGATO 4

ANALISI SENSORIALE DEI VINI

SCHEDA DI PREFERENZA

Nome _____ Data _____

Località _____ Campione _____

Si mettano in *ordine di preferenza* i campioni analizzati in funzione del descrittore indicato

	I	II	III	IV
Colore				
Olfatto				
Gusto				
Impressioni generali				

Commenti:

Scheda di preferenza per la valutazione dei vini.

SCHEDA ASTRUTTURATA PER LA VALUTAZIONE DEL MÜLLER THURGAU

Degustatore _____ Data _____

Campione Müller Thurgau _____ Prova _____

Colore giallo paglierino	min _____ max
Piccoli fiori di montagna (biancospino)	min _____ max
Fiori di sambuco	min _____ max
Pesca	min _____ max
Mela verde	min _____ max
Limone	min _____ max
Salvia/Ortica	min _____ max
Fieno	min _____ max
Acidità	min _____ max
Sapidità	min _____ max
Struttura	min _____ max

Commenti: _____

Scheda astrutturata per la valutazione del Müller Thurgau

Ringraziamenti

Giunto al termine di questo lavoro desidero ringraziare ed esprimere la mia riconoscenza nei confronti di tutte le persone che, in modi diversi, mi sono state vicine e hanno permesso e incoraggiato sia i miei studi che la realizzazione e stesura di questa tesi.

In primis, vorrei ringraziare la Cantina Vini Armani per avermi dato la possibilità di seguire da protagonista, nell'annata 2007, il processo di vinificazione del Müller Thurgau presso l'azienda Maso Michei (TN).

Due parole vorrei spenderle anche per il mitico Matteo Mattei, ex enologo della Cantina Vini Armani. Proprio grazie a lui ho appreso numerose conoscenze tecnico-pratiche e teoriche; grazie alla sua tranquillità e caparbietà la vendemmia 2007 ha avuto uno svolgimento più che positivo, visto che si trattava della mia prima esperienza di vinificazione di "Montagna".

Un ringraziamento va a anche a Beppe Tognotti, il proprietario del Maso Michei (TN), e grande appassionato dei vini di montagna.

Vorrei ringraziare la dottoressa Antonella Bosso, per avermi dato la disponibilità nel seguirmi in questo lavoro di tesi e indirizzarmi nella giusta via.

Un sincero ringraziamento va alla dottoressa Deborah Franceschi per avermi aiutato e guidato nella stesura della tesi. Le sono grato per la costante disponibilità e per la sua immancabile presenza.

Non posso non nominare la mia famiglia, i miei fratelli e tutti i miei famigliari la cui presenza è stata fondamentale nel mio cammino universitario. La loro vicinanza e il loro aiuto mi ha dato la forza di raggiungere il tanto ambito traguardo della laurea e nei momenti difficili mi hanno aiutato a rialzarmi e guardare avanti. Lo so che un "grazie" non riuscirà mai a contraccambiare tutti gli sforzi fatti per me, ma spero che un giorno riuscirò a dare quello che ho avuto in questi anni da voi.

Un enorme grazie va anche a Chiara che con estrema pazienza ha sopportato in questi anni la lontananza e tutti i miei sbalzi d'umore. Se ho raggiunto questo traguardo lo devo anche a lei che mi è sempre stata vicina, mi ha sempre sostenuto soprattutto nei momenti difficili e mi ha sempre appoggiato

nelle mie scelte. Grazie Chiara, soprattutto in questi ultimi mesi mi hai fatto capire che potevo farcela, incoraggiandomi a non mollare mai.

Come non ringraziare tutti gli amici, di sempre, e quelli dell'università e in modo particolare i miei "Compagni di corso, di appartamento e di Spritz" con i quali ho condiviso più da vicino questi anni di intenso studio (ma anche di piacevoli svaghi).

Volevo ringraziare Nicola, Michele e Lorenzo che mi hanno aiutato nello studio e nel materiale didattico.

Un sincero ringraziamento lo riservo a tutti gli insegnanti e i docenti che ho incontrato nel corso della mia formazione, per quanto da loro sono riuscito ad apprendere.

Desidero ringraziare tutte quelle persone con cui ho iniziato e trascorso i miei studi, con cui ho scambiato qualche pensiero, qualche idea, qualche risata all'interno del dipartimento. In diversi modi hanno contribuito nel mio percorso formativo, aiutandomi a credere in me stesso, suscitando in me nuovi interessi e soprattutto mi hanno suggerito, direttamente o indirettamente, le modalità per poterli raggiungere.

Marco