

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT “TERRE LARIANE”

Approvato con DM 17.07.2008 G.U. 177 - 30.07.2008

Errata Corrige G.U. 223 - 23.09.2008

Modificato con DM 24.07.2009 G.U. 184 - 10.08.2009

Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

1. L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

«Terre Lariane» Bianco, anche nelle tipologie frizzante e passito;

«Terre Lariane» Rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;

«Terre Lariane» Rosato, anche nelle tipologie frizzante e novello;

«Terre Lariane» Verdese bianco;

«Terre Lariane» Chardonnay;

«Terre Lariane» Pinot bianco;

«Terre Lariane» Riesling;

«Terre Lariane» Sauvignon;

«Terre Lariane» Incrocio Manzoni;

«Terre Lariane» Pinot Nero;

«Terre Lariane» Syrah;

«Terre Lariane» Trebbiano (da Trebbiano toscano);

«Terre Lariane» Barbera;

«Terre Lariane» Cabernet sauvignon;

«Terre Lariane» Merlot;

«Terre Lariane» Marzemino;

«Terre Lariane» Sangiovese;

«Terre Lariane» Schiava.

Articolo 2

Base ampelografica

1. L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante e passito;

rossi, anche nella tipologia frizzante, passito e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante e novello;

con la specificazione del nome di un vitigno.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e 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.

3. L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni : Verdese bianco, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano Toscano), Incrocio Manzoni, Pinot Nero è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

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

L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Sangiovese, Schiava, Pinot Nero, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca rossa provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

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

Articolo 3

Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica «Terre Lariane» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni di collina e di montagna della provincia di Como: Albavilla, Albese con Cassano, Albiolo, Alserio, Alzate Brianza, Anzano del Parco, Appiano Gentile, Argegno, Arosio, Asso, Barni, Bellagio, Bene Lario, Beregazzo con Figliaro, Binago, Bizzarone, Blevio, Brenna, Brieno, Brunate, Bulgarograsso, Cabiato, Cadorago, Caglio, Cagno, Cantù, Canzo, Capiago Intimiano, Carate Urio, Carimate, Carlazzo, Carugo, Caslino d'Erba, Casnate con Bernate, Cassina Rizzardi, Castelmarte, Castelnuovo Bozzente, Cavallasca, Cermenate, Cernobbio, Civenna, Colonno, Como, Consiglio di Rumo, Corrido, Crema, Cucciago, Dizzasco, Domaso, Dongo, Drezzo, Erba, Eupilio, Faggeto Lario, Faloppio, Figino Serenza, Fino Mornasco, Gera Lario, Gironico, Grandate, Grandola ed Uniti, Gravedona, Griante, Guanzate, Inverigo, Laglio, Lambrugo, Lasnigo, Lenno, Lezzeno, Lipomo, Livo, Longone al Segrino, Luisago, Lurago d'Erba, Lurate Caccivio, Magreglio, Mariano Comense, Maslianico, Menaggio, Merone, Mezzegra, Moltrasio, Monguzzo, Montano Lucino, Montemezzo, Montorfano, Musso, Nesso, Novedrate, Olgiate Comasco, Oltrona di San Mamette, Orsenigo, Ossuccio, Paré, Pianello del Lario, Pigra, Plesio, Pognana Lario, Pontelambro, Porlezza, Proserpio, Pusiano, Rezzago, Rodero, Ronago, Sala Comacina, San Fermo della Battaglia, San Siro, Schignano, Senna Comasco, Solbiate, Sorico, Sormano, Tavernerio, Torno, Tremezzo, Trezzone, Uggiate-Trevano, Valbrona, Valmorea, Valsolda, Veleso, Vercana, Vertemate con Minoprio, Villa Guardia, Zelbio;

e dei seguenti comuni di collina e di montagna della provincia di Lecco: Abbazia Lariana, Airuno, Annone di Brianza, Barzago, Barzanò, Bellano, Bosisio Parini, Brivio, Bulciago, Calco, Calolziocorte, Carenno, Casatenovo, Cassago Brianza, Castello di Brianza, Cernusco Lombardone, Cesana

Brianza, Civate, Colico, Colle Brianza, Costamasnaga, Cremella, Dervio, Dolzago, Dorio, Ello, Galbiate, Garbagnate Monastero, Garlate, Imbersago, Introzzo, Lecco, Lierna, Lomagna, Malgrate, Mandello del Lario, Merate, Missaglia, Molteno, Monte Marengo, Montevecchia, Monticello Brianza, Nibionno, Oggiono, Olgiate Molgora, Olginate, Oliveto Lario, Osnago, Paderno d'Adda, Perego, Perledo, Pescate, Robbiate, Rogeno, Rovagnate, Santa Maria Hoè, Sirone, Sirtori, Sueglio, Suello, Torre De' Busi, Valgreghentino, Valmadrera, Varenna, Vendrogno, Vercurago, Verderio Inferiore, Verderio Superiore, Vestreno, Viganò.

3

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane» per tutte le tipologie a tonnellate 12 per ettaro.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane», seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00 % per i bianchi comprese le tipologie frizzante e passito;

10,50 % per i rosati comprese le tipologie frizzante e novello;

10,50 % per i rossi comprese le tipologie frizzante, passito e novello
10,00% vol. «Terre Lariane» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Verdesse bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano toscano);
10,50% vol. per «Terre Lariane» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava.
E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50 % per il passito.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Terre Lariane» bianco

colore: giallo paglierino;

odore: fine, floreale e minerale;

sapore: tipico, secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

4

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Terre Lariane» rosso

colore: rosso rubino;

odore: intenso, fruttato e speziato;

sapore: sapido, fresco e tipico;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Terre Lariane» rosato

colore: rosato cerasuolo;

odore: fine, floreale;

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.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane» 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.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Lariane», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “novello” e “frizzante”, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

«Terre Lariane» novello 11,00% vol;

«Terre Lariane» frizzante 10,50% vol.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «superiore» e similari.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende il territorio del Lario, la sponda settentrionale del Ceresio, la fascia collinare che abbraccia la Brianza, i laghetti morenici e l'olgiatese, per un totale di 195 comuni di cui 126 in provincia di Como e 69 in provincia di Lecco.

5

Da un punto di vista climatico i territori per risorse radiative, termiche, e pluviometriche sono vocati ad una viticoltura di qualità. Dette risorse negli areali vocati delle due provincie manifestano valori del tutto analoghi a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali.

Il clima delle provincie di Como e Lecco è generato da una vasta gamma di fattori operanti alle diverse scale, fra i quali si possono in particolare ricordare:

1. la localizzazione alle medie latitudini che implica sia la vicinanza di “regioni sorgenti” di masse d'aria con caratteri peculiari (la fredda aria artica, l'umida e mite aria atlantica da cui discende l'abbondante piovosità estiva, l'aria russo – siberiana molto fredda in inverno, l'aria subtropicale torrida) sia la presenza di una circolazione atmosferica vivace e in grado di portare le masse d'aria sopraelencate a contatto con il territorio in esame;

2. l'appartenenza alla regione padano-alpina, grande bacino 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;

3. la presenza del Lario, grande massa idrica con un significativo effetto sul clima. In particolare rispetto all'area padana le zone costiere del lago presentano scarsità di nebbie, una buona ventilazione garantita dalle brezze di lago e temperature relativamente miti (in media 2°C in più rispetto alla pianura padana in inverno, 1-2°C in meno in estate). Se tale effetto lacustre può essere a prima vista qualificato come “effetto mediterraneo”, l'abbondante piovosità estiva induce più correttamente a parlare di “effetto oceanico”;

4. La struttura locale del rilievo (giacitura, pendenza, esposizione) da cui derivano effetti peculiari su radiazione solare, temperature, precipitazione umidità relativa e venti.

Si spiega così la varietà dei climi locali e dei microclimi delle provincie di Como e Lecco.

Per quanto riguarda i suoli e' possibile suddividere il territorio IGT in tre macroaree: la macroarea Alpi, la macroarea Prealpi e l'Alta Pianura .

Nelle tre aree si inserisce il Lago di Como che delimita a est il gruppo delle Orobie e Prealpi bergamasche, a ovest le Prealpi luganesi mentre a sud si raccorda con la Pianura Padana. Tra le diramazioni meridionali del lago si inserisce il Triangolo Lariano parte delle Prealpi comasche.

La zona alpina può essere definita come il territorio a nord della linea Menaggio - Centro Lago - Bellano - Valsassina Introbio - Passo del Cedrino - Valtorta, con prevalenza di antichissime rocce metamorfiche, montagne elevate spesso di altezza superiore ai 2000 metri, e circhi glaciali.

La zona prealpina è a sud della linea orobica, caratterizzata dalla presenza di montagne in genere inferiori ai 2000 metri con prevalenza quasi assoluta di sedimenti marini mesozoici, abbondanza di calcari, di dolomie e di marne. All'interno di questo territorio si possono individuare i seguenti complessi: il Triangolo Lariano, il gruppo delle Grigne, le Prealpi Lecchesi orientali e il Monte Barro.

L'alta pianura invece si colloca nella zona di transizione tra le Prealpi e la zona di pianura vera e propria. Dal punto di vista geologico è possibile operare una distinzione tra un basamento caratterizzato da sequenze tardo-mesozoiche e cenozoiche e una coltre di depositi continentali di età quaternaria. Il basamento prequaternario è rappresentato dalle formazioni della "Scaglia Lombarda" con una successione di marne e marne calcaree e argillose di colore variabile, fittamente stratificate, cui si succedono alternanze ritmiche di marne, argilliti e arenarie, intercalate da calcareniti localmente marnose. Questi materiali costituiscono il basamento di Colle Brianza, di Montevecchia e di Monte Marenzo.

I depositi quaternari che ricoprono il settore meridionale dell'area sono stati prodotti dall'attività glaciale quaternaria e dai depositi legati alla rete idrica superficiale.

6

Fattori umani rilevanti per il legame

Numerose sono nel passato le note storiche e letterarie, testimonianze di un trascorso vinicolo delle nostre terre.

Già Strabone, Geografia (63 a. C. – 19 d. C.) scrive” i Reti si stendono fino a quella parte d'Italia che è sopra Verona e Como. E il vino retico, degno di non essere dimenticato tra i vini italiani celebri, si produce alle falde dei loro monti.”

[Le sponde del Lario] sono circondate come da una cintura dal verde perpetuo degli uliveti: più sopra frondosi vigneti risalgono il fianco del monte. Aurelio Cassiodoro, Lettere varie (485-575)

Nel corso dei secoli le menzioni sono numerose, quasi sempre si parla di vini “leggeri”, “beverini”

A questa panoramica si aggiunge l'enclave brianzola di Montevecchia, che sicuramente produceva vini di grande pienezza, come riportato in epoca di poco precedente da Sebastiano Compagni: *A mezzogiorno del Lario è la modesta regione detta del Monte di Brianza, popolata di villaggi, dove si fa un vino buonissimo.*

Sebastiano Compagni, Geografia (1509, circa)

Ora questa separazione in zone non deve essere considerata una regola: infatti entrambi i territori sono vocati alla produzione di vini bianchi, così come di ottima Schiava per produrre eventuali chiaretti ne è sempre stata ricca anche la zona di Montevecchia; tuttavia, l'esposizione e il terreno della sponda orientale del Lario, quelli della riva Occidentale e le condizioni delle colline brianzole attorno a Montevecchia sono effettivamente differenti e determinano vocazioni viticole diverse.

La base ampelografica era ricca di varietà appartenenti a tutto il nord Italia, con riferimenti precisi alla Verdesa (o verde bianco, unica varietà riconosciuta autoctona), alla borgognina (pinot bianco e nero), alla schiava (chiamata butascera).

Limiti che hanno portato con il tempo ad una situazione di abbandono sono stati, primo tra tutti, la scarsa redditività economica di una attività, già di per sé difficile in pianura e in collina, certamente eroicase perseguita sulle strette terrazze aggrappate alla montagna, che caratterizzano l'Alto Lago di Como e i terrazzamenti molto declivi della zona di Montevecchia.

In secondo luogo l'arrivo della Fillossera, la prima segnalazione di presenza della fillossera in Italia pare sia avvenuta proprio nel territorio di Valmadrera (LC) e di Agrate (MI).

Infine il frazionamento dei poderi, incentivato dalla scarsa disponibilità di territorio utile e la crescente industrializzazione che nel territorio lecchese e comasco ha riguardato il settore siderurgico e la filiera produttiva della seta.

Gli elementi che oggi invece hanno portato alla ripresa della viticoltura e che fanno sperare ad una crescita produttiva già in atto sono legati, oltre che alla qualità dei vini, soprattutto bianchi, che marcano un carattere minerale e sapido molto importante, alla natura stessa del territorio, alla sua bellezza e alla sua varietà, tra lago, colline e montagne, che permette di attirare sul luogo i potenziali consumatori dei propri prodotti.

Essi costituiscono una possibilità di riscatto di questa realtà agricola proprio nella incentivazione di piccole aziende a par-time professionale o a carattere imprenditoriale, e di un agriturismo diffuso dove la complementarità tra prodotti diversi e l'eliminazione di costi aggiuntivi nella catena

distributiva consentono, in linea di principio, di rendere ragionevolmente redditizio quello che non potrebbe esserlo altrimenti.

7

Questo riscatto è possibile, come dimostrano alcune realtà viticole nella zona di Montevicchia e olivicole nella zona del Lario, dove il giusto connubio tra coltivazione della terra, trasformazione del prodotto e offerta di servizi con l'attività di agriturismo, hanno creato un interesse crescente non solo all'interno del territorio, ma anche oltre confine.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini bianchi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni, caratterizzati da una nota comune di sapidità e acidità rilevante e duratura.

Per quanto riguarda i vini bianchi tutte le varietà risultano fornire vini non molto intensi ma molto piacevoli e apprezzati. Il territorio nel suo complesso, nell'interazione tra area di coltivazione/lago/tecnica di produzione, esalta la produzione vini fini ed eleganti. Al naso si percepiscono sempre note fruttate e di frutta tropicale seguite da un leggero sentore floreale. Tutte le varietà esprimono al palato buoni livelli di acidità bilanciati da note sapide.

Invece i vini rossi presentano una costanza di comportamento lungo le diverse fasi di assaggio (vini grezzi e finiti) a conferma dell'origine territoriale dei sentori degustati. Tutte le varietà forniscono vini leggeri, mediamente strutturati e privi di note amare. Al naso si percepiscono sempre note di frutta rossa (ciliegia) e confettura.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La storia vitivinicola della regione, pur avendo subito un periodo di stallo produttivo e anzi di involuzione, dovuta alla difficoltà di produzione di queste aree con terrazzate e con forti pendenze, è attestata da numerosi documenti, che riportano la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Terre Lariane"

La IGT «Terre Lariane» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 17 luglio 2008

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 Pitteri Milano.**

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

8

(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).