

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT “COLLINE DEL GENOVESATO”

Approvato con	DM 27.05.2002	G.U. 139 - 15.6.2002
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 156 - 07.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

L'indicazione geografica tipica “Colline del Genovesato” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

L'indicazione geografica tipica “ Colline del Genovesato” è riservata ai seguenti vini:

COLLINE DEL GENOVESATO BIANCO
COLLINE DEL GENOVESATO BIANCO FRIZZANTE
COLLINE DEL GENOVESATO ROSATO,
COLLINE DEL GENOVESATO ROSATOFRIZZANTE
COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO,
COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO FRIZZANTE,
COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO NOVELLO,
COLLINE DEL GENOVESATO ROSSOPASSITO.

I vini ad indicazione geografica tipica “Colline del Genovesato” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni, a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la Regione Liguria, 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.

I vini con l'indicazione geografica tipica “Colline del Genovesato” con l'indicazione di uno dei vitigni: Granaccia o Pigato, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, da soli o congiuntamente riconosciuti idonei alla produzione di uve da vino nella Regione Liguria, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e delle uve atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica “Colline del Genovesato” comprende il territorio amministrativo della provincia di Genova incluso nelle denominazioni di origine controllata.: “Riviera di ponente” (Comuni di Arenzano e Cogoleto), “Golfo del Tigullio” e “Val Polcèvera”.

In particolare i confini della zona sono geograficamente delimitati (in senso antiorario) da:

- il Mare Ligure dal confine con la provincia di Savona al confine con la provincia di La Spezia, a sud; i confini orientali dei Comuni della provincia di Genova di: Moneglia, Castiglione Chiavarese, Casarza Ligure, Nè, Mezzanego e Borzonasca;
- i confini settentrionali dei Comuni della provincia di Genova di: Borzonasca, San Colombano Certenoli, Orero, Lorsica, Favale di Malvaro, Neirone, Lumarzo, Davagna e Genova, quindi si prosegue dai piani di Creto, al passo Crocetta di Orero e fino al passo dei Giovi lungo lo spartiacque che segue la direttrice dei monti: Carmo, Capanna, Vittoria, Cappellino, sino al passo dei Giovi;
- dal passo dei Giovi fino al monte Turchino lungo la direttrice Bric Montaldo, Monte Poggio, Monte Lecco o Leco, Monte Taccone, Bric di Guana, Bric Ronsasco, Prato del Gatto, Monte Orditano, M. Sejeu, M. Oralado, M. Foscallo, Bric Marino, Prato d'Ermo, M. Turchino;
- dal Monte Turchino fino al monte Reixa e il confine della provincia di Savona lungo la direttrice passo del Turchino, Bric Brusa, Bric Geremia, Monte Giallo, Bric del Dente, Passo del Faiallo, Monte Reixa e Passo della Gava;
- infine i confini occidentali dei comuni della provincia di Genova di Arenzano e Cogoleto.

Articolo 4 **Norme per la coltivazione**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche qualitative.

I sestii di impianto, le forme di allevamento del vigneto, i sistemi di potatura, devono essere quelli tradizionali delle aree di produzione e/o quelli deliberati dagli organi tecnici competenti.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro è di 16 tonnellate per tutti i vitigni che concorrono alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colline del Genovesato".

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colline del Genovesato", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico minimo naturale :

9,50 % vol per i bianchi;

10,00 % vol per i rossi ;

10,00 % vol per i rosati;

11,00 % vol per i novelli;

12,00 % vol per i passiti.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della regione Liguria.

La resa massima delle uve in vino finito non deve superare il 80% per tutte le tipologie , sono ammesse le pratiche enologiche dell'arricchimento nelle annate e nei limiti stabiliti dalla Regione Liguria con proprio decreto.

Per la tipologia passito la resa delle uve in vino non deve superare il 50% con riferimento all'uva fresca.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "COLLINE DEL GENOVESATO" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

COLLINE DEL GENOVESATO BIANCO

Colore: giallo più o meno intenso
profumo: delicato
sapore: fresco
acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO BIANCO FRIZZANTE

Colore: giallo più o meno intenso
profumo: delicato
sapore: fresco ed equilibrato
acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO ROSATO

Colore: rosato
profumo: delicato
sapore: fresco
acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO ROSATO FRIZZANTE

Colore: rosato
profumo: delicato
sapore: fresco e delicato
acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO,.

Colore: rosso più o meno intenso
profumo: delicato
sapore: equilibrato
acidità totale minima: 3,5g/l
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO FRIZZANTE,

Colore: rosso più o meno intenso
profumo: delicato
sapore: equilibrato
acidità totale minima: 3,5g/l

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50% vol
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO NOVELLO,

Colore: rubino

profumo: vinoso

sapore: fresco ed equilibrato

acidità totale minima: 3,5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00% vol

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

COLLINE DEL GENOVESATO ROSSO PASSITO.

Colore: rubino

profumo: intenso e persistente

sapore: equilibrato

acidità totale minima: 3,5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,50% vol per i passiti di cui almeno 14,00% vol svolti

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Non è ammesso l'uso di indicazioni geografiche o toponomastiche, nomi di comuni, frazioni o località comprese nella zona di produzione.

Alla indicazione geografica tipica dei vini "Colline del Genovesato" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio dell'Indicazione Geografica Tipica Colline del Genovesato ricade nella parte centro – orientale della Regione Liguria, in provincia di Genova e comprende un territorio piuttosto vasto con vigneti situati per la maggior parte in bassa - media collina.

Aspetti pedologici:

I substrati litologici dei rilievi collinari del levante ligure genovese sono rappresentati in gran parte da torbiditi a composizione argillosa con suoli a tessitura franco fine e reazione neutra - subalcalina – alcalina, in misura minore da torbiditi a composizione calcareo marnosa con suoli a tessitura franco fine e reazione da neutra a subalcalina.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 100 e 300 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – est e distanza dal mare compresa tra 0 e 21 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 14°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2028°C con valori compresi tra 1800 e 2180 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1720°C con valori compresi tra 1480 e 1900. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 450 e 590.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 210 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 21 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1340 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 80 con un massimo di 15 giorni ad aprile ed un minimo di 6 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La diffusione della coltivazione vite è storicamente attribuita ai monaci benedettini che la trasformarono in redditizia produzione economica che nel tempo si consolidò avendo come sbocco commerciale la città di Genova. Da questo periodo la produzione di vini bianchi, rossi e rosati e dei passiti acquisisce una dimensione commerciale e geografica locale che attualmente si è imposta quale denominazione corrente nella produzione soprattutto per la stagione turistica estiva.

La base ampelografica dei vigneti è in buona parte caratteristica riguardando vitigni particolari presenti solo nel territorio delimitato che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento benché mutate nel tempo hanno comunque sempre rispettato il ricercato equilibrio tra vigore e produzione quale essenza fondamentale di una armonia tra profumi e sapori del vino prodotto.

Le tecniche enologiche, ammodernate negli strumenti e nei materiali, hanno comunque mantenuto una sapienza tradizionale basata sulla particolare selezione delle uve e degli uvaggi in particolare al fine di esaltare caratteristiche proprie di quei vitigni locali come la Bianchetta Genovese, il Vermentino ecc... I centri di vinificazione si sono concentrati presso aziende specializzate, innovando in tecnologia ma tramandando una antica sapienza che dalla coltivazione arriva alla commercializzazione verso mercati che ormai hanno stabilmente varcato i confini nazionali contribuendo a rinnovare una rinomanza costruita nel tempo.

Sebbene la base ampelografica dei vigneti ammessi comprende tutti quelli assentiti alla coltivazione in Regione Liguria, il territorio delle Colline del Genovesato propone prevalentemente le specificità territoriali individuabili nella Bianchetta Genovese, Ciliegolo, Vermentino, il Moscato e lo Cimixià

B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'IGT Colline del Genovesato fa riferimento a varie tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori vivaci, profumi delicati, gusto armonico e abbastanza sapido.

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

La storia della città di Genova e del suo porto, hanno inevitabilmente condizionato il territorio limitrofo modificandolo nella sua struttura originale per ricavarne appezzamenti di terreno sui cui coltivare la vite. Il mare ed il suo influsso climatico hanno di conseguenza plagiato le produzioni qui selezionate con cura perché prevalentemente destinato al mercato. Tale tradizione è rimasta

immutata pur modificandosi apparentemente nelle dinamiche che privilegiano, oggi, il consumo da parte di un flusso turistico continuo. Da queste sinergie e da queste tradizioni ancora oggi il vino delle colline genovesi si ripropone in modo convinto forte di peculiarità e caratteri tipici.

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).