DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«CASTELLER»

Approvato con	DPR 03.05.1974	G.U. 257 - 03.10.1974
Modificato con	DPR 03.11.1989	G.U. 29 - 05.02.1990
Modificato con	DM 31.05. 2002	G.U. 142 - 19.06.2002
Modificato con	DM 13.10. 2004	G.U. 254 - 28.10.2004
Modificato con	DM 30.11 .2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Casteller" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Casteller" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Merlot, minimo 50%; Schiava grossa, Schiava gentile, Lambrusco a foglia frastagliata (Enantio), Lagrein e Teroldego da soli o congiuntamente, per la differenza.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Casteller", comprende il territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Brentonico, Calavino, Calliano, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Isera, Lasino, Lavis, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave San Rocco, Nogaredo, Nomi, Padergnone, Pergine, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenna, Tenno, Ton, Trambileno, Trento, Vezzano, Villalagarina, Volano, Zambana.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Casteller" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni con buona esposizione, pedecollinari, collinari e di piano, purché questi ultimi a tradizione viticola, con esclusione dei terreni situati oltre i 600 metri sopra il livello del mare.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura. È tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Casteller" è stabilita in 15 tonnellate per ettaro in coltura specializzata. Su detto limite, 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% sopraindicato comporta la rinuncia alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dal D. Lgs. 08.04.2010, n. 61 art. 10, par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. L'eventuale supero di resa, consentito nella misura massima del 5% non avrà diritto alla D.O.C.
Per i prodotti derivati dalle superfici vitate iscritte allo schedario del vino a denominazione di origine controllata "Casteller", è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art. 14 del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61. I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni prescelte a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nel territorio della provincia di Trento.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Casteller" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol..

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

L'eventuale arricchimento, previsto dalle norme comunitarie e nazionali, è consentito utilizzando mosti concentrati rettificati e mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata "Casteller" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore : rosso rubino, più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, armonico e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per il vino di cui all'art. 1 è fatto obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame:
La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Casteller" comprende 48 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca e parzialmente nella Valsugana. La zona copre pertanto un'area di discreta estensione e comprende le principali zone viticole della provincia. Tali zone sono peraltro cointeressate anche ad altre denominazioni per cui solo una parte della superficie vitata (circa 50 ettari) è destinata alla produzione del vino D.O.C. "Casteller".
L'area in questione è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). L'altitudine dei terreni vitati idonei alla produzione del vino D.O.C. "Casteller" varia dai 70 ai 600 m s.l.m.
I suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici) e della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico).
Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare.
Per quanto riguarda le zone alla quote più basse, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km^2).
Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1000 mm a seconda delle zone. Le

distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:
Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.
La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
La denominazione prende il nome dalla località "*Casteller*", mirabile collina vitata a sud di Trento, dove la tradizione vuole che sia nata questa tipologia di vino, il cui apprezzamento a fatto si che la sua produzione si sia estesa all'attuale territorio delimitato. Il suo nome appare per la prima volta nelle Cronache del Concilio di Trento scritte dal Michelangelo Mariani nel 1673.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.
Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono: il Merlot (minimo 50%), la Schiava grossa, la Schiava gentile, il lambrusco a foglia frastagliata (Enantio), il Lagrein ed il Teroldego, da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza;
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini rossi. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il vino D.O.C. "Casteller" presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica del vino.
Il vino presenta parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vini della regione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).
La C.C.I.A.A. di Trento è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).