



INDICAZIONI TECNICHE RISERVA VENDEMMIALE 2018

Introduzione

Di seguito vogliamo fornirvi, nel modo più sintetico e completo possibile, tutte le principali informazioni utili a garantirvi la corretta impostazione del vostro lavoro per la gestione dei superi di campagna della corrente annata da utilizzare come RISERVA VENDEMMIALE.

RISERVA VENDEMMIALE

Visto l'andamento climatico favorevole dell'annata in corso e per far fronte ad eventuali nuove esigenze di mercato, il Consorzio di Tutela ha richiesto alla Regione del Veneto l'attivazione della "riserva vendemmiale" per i prodotti della vendemmia 2018.

La Regione del Veneto, con **Decreto n. 94 del 31 agosto 2018**, ha attivato tale misura al fine di far fronte nelle annate successive ad eventuali carenze di produzione o per soddisfare nuove esigenze di mercato.

- L'attivazione della riserva prevede la facoltà di accantonamento del vino ottenuto dalle uve dei superi di campagna calcolato fino ad un massimo di 27 q.li/Ha di uva, **ottenuta dai vigneti in piena produzione** della varietà Glera e varietà minori, mentre per quelli idonei alla produzione della menzione "Rive" un accantonamento del vino ottenuto dalla trasformazione calcolata fino a 26 q.li/ha di uva e per quelli della sottozona "Superiore di Cartizze" un quantitativo massimo di 24 q.li/ha.
- La "riserva vendemmiale" non viene applicata nei vigneti delle varietà Pinot e Chardonnay, destinati al "taglio tradizionale".
- I prodotti destinati alla riserva vendemmiale dovranno essere presi in carico su un apposito conto come "uve/mosti/vino nuovo in fermentazione/vino atto Conegliano Valdobbiadene Docg" **Riserva Vendemmiale**. Il prodotto andrà stoccato in recipienti separati e potrà essere utilizzato, **diversamente da quanto indicato nelle precedenti Indicazioni Tecniche di Vendemmia**, per la produzione delle sole **Tipologie Spumante**. I prodotti ottenuti dalle uve dei superi di campagna destinati a riserva vendemmiale, pur se originati dai terreni idonei alle utilizzazioni delle relative menzioni e sottozone, **non potranno essere designati** con la menzione "Rive" e la sottozona "Superiore di Cartizze".
- I prodotti oggetto di Riserva Vendemmiale, anche se ceduti ad altri operatori della filiera produttiva, rimarranno stoccati come sopra indicato fino al loro sblocco che sarà stabilito con apposito provvedimento regionale su richiesta motivata del Consorzio di Tutela. A tale scopo risulta di fondamentale importanza la esatta descrizione del prodotto sui documenti

di accompagnamento indicandoli come “uve/mosti/vino nuovo in fermentazione/vino atto Conegliano Valdobbiadene Docg” destinato a **Riserva Vendemmiale**.

La presa in carico dell'eventuale supero di campagna, quale riserva vendemmiale della Docg Conegliano Valdobbiadene, è **facoltativa e pertanto a discrezione dei singoli operatori**, che diversamente potranno destinarlo come consuetudine, secondo le ricadute previste quale Prosecco Doc, vino spumante o vino Igt senza indicazione della varietà e vino bianco. Il Decreto n. 37 del 02.09.2013 della Regione Veneto, confermato con le recenti modifiche recepite dal Disciplinare di produzione, ha stabilito, infatti, che i superi della Docg, se destinati alla produzione di vino IGT oppure vino spumante varietale non possono riportare nella designazione il riferimento al nome del vitigno “Glera”.

Supero di cantina

L'eventuale supero di cantina, ottenuto dalla trasformazione delle uve in vino entro il limite massimo del 5% (da 70% a 75% max), pena la decadenza dell'intera partita, potrà essere destinato, per ricaduta, alla produzione di **vino bianco IGT o di vino bianco senza il riferimento al nome del vitigno Glera.**

Viste le modifiche del disciplinare di produzione del vino Prosecco Doc, tra cui l'innalzamento della resa uva/vino (dal 70% al 75%) e le disposizioni della legge 238/2016, che non pongono restrizioni ad una eventuale rivendicazione per ricaduta ad altre denominazioni, potrà essere rivendicata e successivamente certificata come vino Prosecco Doc. Si raccomanda di comunicare all'Organismo di Controllo i quantitativi oggetto di questa scelta per permetterne la corretta gestione in sede di certificazione.

A tal proposito verrà quanto prima predisposto un apposito modello, da inviare all'Organismo di Controllo, concernente il riepilogo aziendale dei prodotti finali ottenuti a seguito della presente vendemmia.

Documenti integrativi - Denunce definitive delle uve

A seguito delle rivendicazioni dei prodotti della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, **ottenuti a partire da vigneti nei quali vi è la presenza di varietà minori** (Bianchetta, Perera, Verdiso e Glera lunga), si invita a comunicare all' Organismo di Controllo (Valoritalia) i quantitativi di prodotto tagliati e la percentuale delle medesime varietà minori presenti in essi, che dovranno avere riscontro nel registro telematico (vedi slide relative alla presentazione dei codici).

Per coloro che ricevono **uve in conto lavorazione per conto di una terza azienda**, al fine di un corretto riallineamento dei carichi, ricordiamo di inviare all' ufficio di Valoritalia – Solighetto, l'ATTESTATO DI CONSEGNA UVE O ALTRI PRODOTTI A MONTE DEL VINO completo delle eventuali annotazioni.

Esempio: il viticoltore A cede dell'uva al vinificatore B per conto di un altro soggetto X che ha la proprietà di quell' uva. In questo caso l'attestato di consegna del viticoltore A va completato con i riferimenti del soggetto terzo X.

N.B.: nel caso di vendita di partite di vino atto a dare Conegliano Valdobbiadene DOCG, **ottenute a partire da vigneti nei quali vi è la presenza di varietà minori** (Bianchetta, Perera, Verdiso e Glera lunga), si consiglia di riportare sul documento di trasporto la percentuale delle medesime varietà minori presenti.

Tale specifica risulta molto utile nel caso di utilizzo della tradizionale pratica correttiva in quanto consente di eseguire il taglio con vino delle varietà Pinot e Chardonnay riducendo lo stesso della

percentuale di varietà minori presenti, assicurando così che il taglio non superi il 15% complessivo previsto.

Certificazione dei Vini 2018 – Denunce preventive delle uve

Anche quest'anno per la certificazione dei vini 2018, ante denuncia definitiva, si adotterà già dai prossimi giorni il sistema di **denuncia preventiva** delle uve messo a disposizione da Avepa.

N.B. Tale denuncia va completata e presentata da entrambi le parti, dal viticoltore e destinatario delle uve, per poter espletare la certificazione del prodotto.

N.B. Se all'ufficio di Valoritalia arriva una richiesta di prelevamento campione e a quel momento non vi risulta nessuna dichiarazione preventiva allo stato PROTOCOLLATA, questa rimarrà sospesa fino al ricevimento di tutta la documentazione.

Eliminazione delle vinacce con uso alternativo alla distillazione

Con delibera regionale del 3 settembre 2014 è stato disposto l'uso alternativo alla distillazione dei sottoprodotti della vinificazione (vinacce, raspi, vinaccioli e fecce) previo spargimento nei campi dei produttori con un limite massimo di spargimento 30 q.li /ha.

Per utilizzare tale procedura di smaltimento bisogna inviare all'ufficio ICQRF e alla Provincia una comunicazione come da modello B allegato alla delibera suddetta almeno 4 giorni prima dell'inizio delle operazioni di smaltimento.

Cordiali saluti.

Solighetto, 12/09/2018

Ufficio Vigilanza
Dott. Mario Silipo