

logiche alla limitrofa Toscana, ne è riprova il fatto che una delle tre denominazioni ad origine controllata provinciali, la Colli di Luni, è a carattere interregionale, comprendendo anche alcuni comuni della limitrofa della Toscana.

Il clima conferisce al prodotto particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

Tali fattori ambientali hanno fatto sì che si affermasse la tradizione della coltivazione della vite, che ha portato a coltivare accanto al Vermentino altri vitigni che nel tempo si sono affermati e diffusi, ampliando la gamma delle produzioni enologiche provinciali. La riconosciuta qualità di tali produzioni ha fatto sì che venisse istituito il disciplinare di produzione IGP Liguria di levante.

Il connubio fra gli elementi ambientali ed umani determina l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici.

La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, e nella limitrofa Toscana, da sempre terra di scambi commerciali con la provincia spezzina.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di commercio industria artigianato agricoltura di La Spezia, piazza Europa n. 16, via Vittorio Veneto n. 28 - 19124 La Spezia - Tel. 0187-728256 / 0187-728302 - Fax 0187-777908 - Web: www.sp.camcom.it

La Camera di commercio di La Spezia è l'autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

19A01021

Proposta di modifica del nome della denominazione di origine controllata del vino «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza» e del relativo disciplinare di produzione.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del decreto legislativo n. 61/2010, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1971 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 142 del 5 giugno 1971 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Bianco di Custoza» o «Custoza» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP «Bianco di Custoza» o «Custoza»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP «Bianco di Custoza» o «Custoza»;

Esaminata la documentata domanda trasmessa in data 17 gennaio 2018, per il tramite della Regione Veneto su istanza del «Consorzio tutela vino Custoza» con sede in Sommacampagna (VR), intesa ad ottenere la modifica del nome della denominazione di origine controllata del vino da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza» e del relativo disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

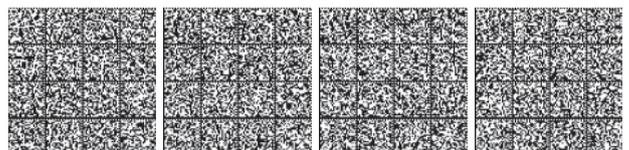
è stata tenuta in data 29 ottobre 2018 la riunione di pubblico accertamento, presso Villa Venier - Via Bassa, n. 14 - 37066 Sommacampagna (VR), con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 18 dicembre 2018, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del nome della denominazione di origine controllata del vino da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza» e del relativo disciplinare di produzione;

Considerato altresì che ai sensi del citato reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche sono considerate «unionali» e come tali seguono l'analoga procedura stabilita dalla preesistente normativa dell'Unione europea per le modifiche non minori e, pertanto, nelle more dell'adozione del richiamato nuovo decreto sulla procedura nazionale relativa alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, sono da seguire per la pubblicazione nazionale di tali domande di modifiche «unionali» le disposizioni di cui al decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del nome della denominazione di origine controllata del vino da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza» e del relativo disciplinare di produzione.

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del nome della denominazione di origine controllata del vino da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza» e del relativo disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Ufficio PQAI IV - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.



PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE RELATIVA ALLA PROPOSTA DI MODIFICA DEL NOME DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI DA “BIANCO DI CUSTOZA” O “CUSTOZA” IN “CUSTOZA”.

Articolo 1 Denominazione e vini

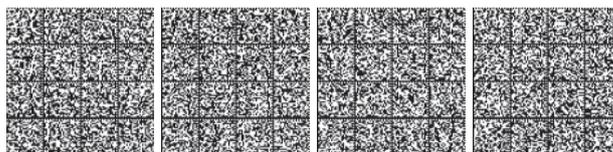
La denominazione di origine controllata «Custoza» anche superiore, riserva, spumante e passito é riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine «Custoza» anche superiore, riserva, spumante e passito deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Bianca Fernanda (sinonimo di Cortese B.), Garganega, Trebbiano toscano e Tocai Friulano B., da soli o congiuntamente per un minimo del 70% e ciascun singolo vitigno non può superare un massimo del 45%. Possono altresì concorrere alla produzione di detti vini fino ad un massimo del 30% le uve provenienti dai seguenti vitigni a bacca bianca: Malvasia, Riesling (Riesling italico e/o Riesling renano), Pinot bianco, Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.013 da soli o congiuntamente.

Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona é così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la



strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Custoza» anche superiore, riserva, spumante e passito 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 vigneti collinari e pedocollinari, esposti prevalentemente a sud, sud-ovest e posti in terreni di origine morenica di natura prevalentemente calcarea, argillo-calcarea, ghiaioso-calcarea e ghiaioso-sabbiosa con esclusione dei terreni umidi.

2. I sesti d'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.

3. È vietata ogni pratica di forzatura.

4. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

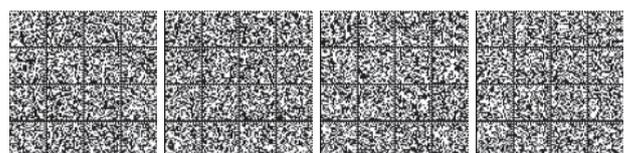
5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo come indicato nella tabella seguente:

Tipologia di vino	Max. Uva/ha (t)	Min. % vol.
Custoza, anche riserva e spumante	13	9.5
Custoza superiore	12	11

6. Per la produzione dei vini «Custoza» passito si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore a t 5 per ettaro. I rimanenti quantitativi di uva fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere presi in carico per la produzione dei vini corrispondenti alle tipologie previste di cui all'art. 1. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.

7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

8. La Regione Veneto, su richiesta motivata del consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.



Art. 5.
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, appassimento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Custoza» ad esclusione della tipologia spumante devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona nonché nei Comuni confinanti delle province di Mantova e Brescia.

Conformemente alla normativa unionale, l'imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Custoza», deve essere effettuato all'interno del territorio delimitato di cui al precedente capoverso, per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

Inoltre, Conformemente alla normativa unionale e nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale”.

2. Le operazioni di elaborazione e imbottigliamento del vino Custoza spumante, devono avvenire in stabilimenti siti all'interno della zona di produzione di cui all'art.3 e anche nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.

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

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione di vino «Custoza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Custoza» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale, avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito», al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.

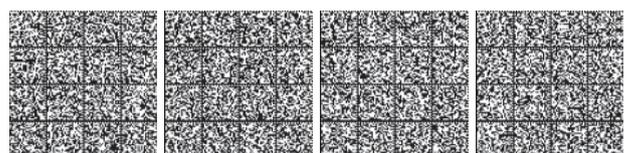
4. E' ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine “Custoza”. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

5. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologia di vino	Resa max uva/vino (%)	Resa max hl/ha
Custoza anche riserva e spumante	70	91
Custoza superiore	70	84
Custoza passito	40	20

5.1 Qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75% per le tipologie “Custoza” “Custoza” riserva e “Custoza” spumante, ed il 45 % per la tipologia “Custoza” passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata . Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6. E' ammesso il taglio nella misura massima del 15% con il vino della sola annata precedente purchè tale operazione venga effettuata entro la data del 31 dicembre dello stesso anno di produzione delle uve e comunicata all'Organismo di Controllo.



6.1 L'immissione al consumo per il vino a denominazione di origine controllata "Custoza" è prevista a partire dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve

7. Il vino a denominazione di origine controllata «Custoza» superiore deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno cinque mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

8. Il vino a denominazione di origine controllata "Custoza" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi a decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

9. Il vino a denominazione di origine «Custoza» passito deve essere immesso al consumo non prima del 1° settembre successivo a quello della vendemmia.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Custoza», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Custoza»:

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: delicato, sapido, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Custoza» riserva:

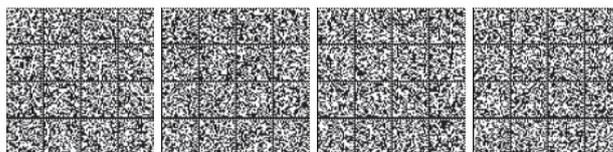
- colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso
- odore: intenso, caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: armonico, sapido, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

«Custoza» superiore:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole caratteristico lievemente aromatico;
- sapore: armonico, di corpo, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l;
- zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

«Custoza» spumante:

- spuma: fine persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato con il metodo Martinotti;
- fine, elegante e caratteristico se fermentato in bottiglia;
- sapore: fresco, sapido, fine e armonico; da dosaggio zero a demi-sec.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l;



«Custoza» passito:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato;
- sapore: dall'amabile e al dolce, armonico, di corpo leggermente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol. di cui almeno il 12% vol. effettivo;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini "Custoza" vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e Presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini 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. È 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.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

2. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Custoza», fatta esclusione per la tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata «Custoza» anche superiore, riserva e passito devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro fino alla capacità massima di 9 litri. Con l'esclusione della dama e del fiasco.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "Custoza" nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite.

3. È altresì consentita, per le sole aziende produttrici, esclusivamente nell'area di produzione di cui all'art.3, la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata "Custoza" con l'esclusione delle menzioni superiore e riserva, condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

4. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Custoza» con l'esclusione delle menzioni superiore e riserva è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

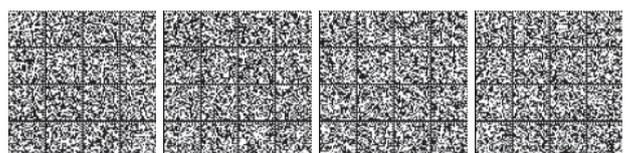
5. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi con esclusione del tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali



L'area di produzione del vino Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.

A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvioglaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

Il clima dell'area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.

Le precipitazioni si distribuiscono lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche.

Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

Fattori storici e umani

I primi cenni di domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana (nell'area sono stati ritrovati tra l'altro vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza, che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

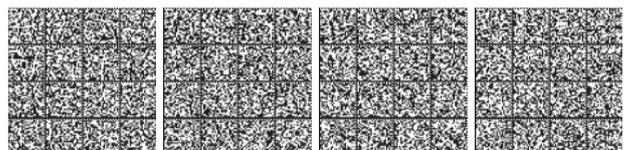
L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la doc Bianco di Custoza, fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata "Custoza".

Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972. La zona di produzione è percorsa dalla Strada del vino Custoza doc, che permette agli appassionati, italiani e stranieri, di conoscere la produzione e le qualità della denominazione, valorizzata dagli abbinamenti con i prodotti tipici del territorio. La qualità del vino Custoza è riconosciuta alle aziende produttrici con l'assegnazione di numerosi premi, tra i quali i "tre bicchieri" a vari vini in diverse edizioni della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Fattori umani

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della doc Custoza è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato ma consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le



lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir faire dei produttori emerge in particolare nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà. Ciò consente all'uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Trebbianello ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.

b) Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del Custoza, ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.

Il Custoza è costituito da un uvaggio che valorizza, accanto alla Garganega, al Trebbianello e alla Bianca Fernanda, anche le altre diverse varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire l'uvaggio che dona l'identità al Custoza, mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della doc Custoza, consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.

Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del Custoza.

In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci.

Il clima estivo caldo ma non afoso, favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della doc Custoza.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Siquria S.p.a.
Vicolo A. Mattielli, 11
37038 - Soave (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e-mail: info@siquria.it

La Società Siquria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

