

SCHEMA DOCUMENTO UNICO PER DOMANDE PROTEZIONE NUOVE DOP/IGP
(estratto dal sistema informatico *e-Ambrosia* della Commissione UE)

Copertina (indicazione obbligatoria)

1. Nome/i da registrare	“LAGO DI CALDARO” o “KALTERERSEE” “CALDARO” o “KALTERER”
Lingua	Italiano e tedesco / italienisch und deutsch
Paese/i richiedente/i	Italia

Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
---------------------------------------	---

2. Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino

3. Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro anche con la menzione classico e/o riserva
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametri chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (g/l). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50% vol. con la menzione riserva 11,5% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro classico superiore anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

	odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametrici chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (g/l). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol.; con la menzione riserva 11,5 % vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	"Lago di Caldaro" scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" anche con la menzione Classico e/o riserva
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametrici chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (g/l). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____
Titolo - Nome del prodotto	"Lago di Caldaro" scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" classico superiore anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

	odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametri chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (g/l). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____

4. Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche	Si
---------------------------------------	----

Titolo	Vinificazione e invecchiamento
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee»), ivi compreso l'invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, tali operazioni sono consentite nell'ambito dell'intero territorio delle Province autonome di Bolzano e Trento. Per i vini con menzione «riserva» è previsto un periodo minimo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve.

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro scelto anche riserva
Resa massima	14000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro classico anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro classico superiore anche riserva
Resa massima	14000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro scelto classico anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro scelto classico superiore anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro scelto anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro classico anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro classico superiore anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro scelto classico anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro scelto classico superiore anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro

5. Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931,
--	--

	pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini. Tale zona - che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra in provincia di Trento. Così come delimitata nel disciplinare allegato.
--	--

6. Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	Schiava Grossa N Schiava Grigia N Schiava Gentile N
-----------------------------------	--

7. Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro"
Breve descrizione	La zona della DOP "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") è situata prevalentemente nell'area dell'Oltradige, tra le pendici della Mendola e le colline del versante occidentale della Valle dell'Adige, tra Bolzano e Termeno, con estensione anche in alcuni comuni limitrofi della provincia di Trento. Il cuore della denominazione è l'area attorno al Lago di Caldaro, che esercita un'influenza determinante sul microclima, conferendo al territorio un'impronta temperato-mediterranea. Comuni storicamente vocati quali Caldaro sulla Strada del Vino e Appiano sulla Strada del Vino rappresentano il nucleo tradizionale della viticoltura locale. L'area beneficia della protezione alpina dai venti freddi settentrionali e degli influssi miti meridionali. Le circa 1.800 ore di sole annue e una temperatura media prossima ai 18 °C garantiscono condizioni idonee alla maturazione regolare delle uve, con assenza di marcati sbalzi termici e inverni non eccessivamente rigidi. I suoli sono caratterizzati da elevata variabilità geologica: terreni ghiaiosi di origine glaciale sui pendii collinari; depositi morenici e fluviali; substrati vulcanici a base di porfido rosso misto ad argilla e sabbia nell'area di Caldaro; suoli calcareo-dolomitici nella porzione meridionale. Si tratta di terreni generalmente ben drenati, moderatamente poveri di sostanza organica e con buona aerazione, condizioni che favoriscono lo sviluppo di apparati

	radicali profondi e una maturazione equilibrata delle uve. La viticoltura nell'area è attestata fin dal V secolo a.C. e si è consolidata nei secoli attraverso la commercializzazione verso l'area germanica e l'Italia settentrionale. Dal 1905, con la nascita delle cantine sociali e delle aziende organizzate lungo la Strada del Vino, la produzione vitivinicola ha assunto un ruolo centrale nell'economia e nella struttura sociale del territorio. La base ampelografica è costituita dai vitigni tradizionalmente coltivati nell'area, con prevalenza della Schiava, varietà storicamente adattata al microclima dell'Oltradige e particolarmente espressiva nei terreni prossimi al lago. Le forme di allevamento tradizionali, in particolare la pergola altoatesina – oggi in parte affiancata dalla spalliera – garantiscono adeguata protezione dei grappoli, corretta esposizione e gestione agronomica razionale. Le pratiche enologiche adottate sono quelle tradizionalmente consolidate per la vinificazione di vini tranquilli, finalizzate alla valorizzazione dell'espressione varietale e territoriale. Le condizioni pedoclimatiche sopra descritte incidono in modo determinante sulle caratteristiche qualitative del vino DOP "Lago di Caldaro". L'elevata insolazione, la mitigazione termica del lago e la natura minerale dei suoli favoriscono una maturazione completa ma non eccessiva, preservando freschezza e finezza aromatica. Il vino si distingue per profilo fruttato con note di ciliegia e lampone, accompagnate da tipici sentori di mandorla amara e violetta; presenta struttura equilibrata, tannini morbidi e acidità gradevole, risultando armonico e di pronta bevibilità. L'interazione tra ambiente naturale e fattori umani determina pertanto un prodotto con caratteristiche analitiche e organolettiche riconoscibili e costanti, strettamente attribuibili all'ambiente geografico di produzione. Il radicamento storico della viticoltura, la continuità delle pratiche colturali e l'adattamento della varietà Schiava alle specifiche condizioni climatiche e pedologiche dell'area costituiscono gli elementi essenziali del legame causale tra territorio e tipicità del vino "Lago di Caldaro".
--	---

8. Ulteriori condizioni

	no
--	----

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	Kalterersee - Kalterer
Lingua	Tedesca
Denominazione tradizionalmente usata	Si
Lingua domanda	Italiano
Protezione nazionale provvisoria richiesta	No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

2. Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente		Consorzio Vini Alto Adige
Status giuridico dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)		Consorzio
Indirizzo	Nazionalità	Italiana
	Numero civico	15
	Via	F. Crispi
	Codice postale	39100
	Località	Bolzano
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0471 978528
	e-mail	info@vinialtoadige.com

Dettagli intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome intermediario		<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Indirizzo	Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli parti interessate (indicazione obbligatoria: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo parte interessata		Provincia Autonoma di Bolzano
Status giuridico, dimensione e composizioni (in caso di persone giuridiche)		Ente pubblico provinciale
Nazionalità		Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata		La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Bolzano
Indirizzo	Numero civico	6
	Via	Brennero
	Codice postale	39100
	Località	Bolzano
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0471 415080
	e-mail	Frutti-viticoltura@provincia.bz.it

Nome e titolo parte interessata		Provincia Autonoma di Trento
Status giuridico, dimensione e composizioni (in caso di persone giuridiche)		Ente pubblico provinciale
Nazionalità		Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata		La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Trento
Indirizzo	Numero civico	3
	Via	Trener
	Codice postale	38100
	Località	Trento
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0461 495782
	e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente		<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Indirizzo	Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome organismo di controllo	C.C.I.A.A. di Bolzano
-----------------------------	-----------------------

Tipo di organismo di controllo		Pubblico
Indirizzo	Numero civico	60
	Via	Alto Adige
	Codice postale	39100
	Località	Bolzano
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0471 945600
	e-mail	agri@camcom.bz.it

3. Menzioni tradizionali

Punto a)

Menzione ai sensi dell'art. 112, lett. a) del Reg. (UE) 1308/2013
Denominazione di Origine Controllata (DOC)
La denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") è una Denominazione di Origine Controllata, come previsto dal disciplinare vigente

Punto b)

Indicare le eventuali menzioni ai sensi dell'art. 112, lett. b) del Reg. (UE) 1308/2013

4.

Zona

- Classico (in lingua tedesca: *klassisches Ursprungsgebiet* o *klassisch*) anche riserva
- Classico Superiore anche riserva
- Scelto (in lingua tedesca: *Auslese*) anche riserva
- Scelto Classico anche riserva
- Scelto Classico Superiore anche riserva
Inoltre:
- è consentita la menzione "Vigna" (ove ne ricorrano le condizioni).
- è ammessa l'eventuale indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) "Spiegel", nei comuni di Caldaro, Termeno e Vadena (con obbligo di pittogramma previsto dal disciplinare).

NUTS (indicazione facoltativa)

La zona di produzione ricade nelle seguenti aree NUTS:

- ITD10 – Provincia Autonoma di Bolzano
- ITD20 – Provincia Autonoma di Trento

5. Varietà secondaria/e di uve da vino

Varietà secondarie di uve da vino	Oltre alle varietà principali Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia sono ammesse varietà secondarie, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca rossa, di colore analogo, idonei alla coltivazione nelle Province Autonome di Bolzano e Trento
-----------------------------------	--

6. Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto

Prova

della

protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	- Decreto del Presidente della Repubblica 23 marzo 1970 (GU n. 115 del 09.05.1970) - Successive modifiche con: - o DPR 22.09.1981 - o DM 03.08.1993 - o DM 31.05.2002 - o DM 06.08.2010 - o DM 30.11.2011 - o DM 07.03.2014 - Pubblicazione sul sito ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ora MASAF).
----------------	---

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

7. Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
------	------------------------------------