

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"VALSUSA"**

Approvato con DM 31.10.1997 GU 265 – 13.1.1997
Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Valsusa" e' riservata al vino rosso, anche nella tipologia "novello", che risponde alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata "Valsusa" e' riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%;
altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, , da soli o congiuntamente, per il restante 40% 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.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione di origine controllata "Valsusa", comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti

comuni della provincia di Torino:

Almese; Borgone di Susa; Bruzolo; Bussoleno; Caprie; Chianocco; Chiomonte; Condove; Exilles; Giaglione; Gravere; Mattie; Meana di Susa; Mompantero; Rubiana; San Didero; San Giorio di Susa; Susa; Villarfocchiardo.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave.

Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggiati.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino di cui all'articolo 1 ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve

destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa t/h	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Valsusa rosso"	9,00	9,50%

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valsusa" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva / vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo delle comunita' montane, Alta Valle di Susa (Torino) e Bassa Valle di Susa e Val Cenischia (Torino).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

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

"Valsusa" rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: intenso, caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.

"Valsusa" rosso novello:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate;

sapore: armonico, acidulo, moderatamente tannico,

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore", "riserva", "vecchio" e similari.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

I vini con denominazione Valsusa DOC si producono in numerosi comuni della provincia di Torino, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa. La viticoltura della Valsusa affonda le proprie radici nella storia, già in epoca pre-romana si hanno testimonianze di popoli, che insediati sul territorio coltivavano la vite, così come testimonia il sito archeologico della "Maddalena". Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all'anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione "Segneur" col vitigno "Avanà", dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia, si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabilissime dall'altopiano al terrazzamento.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il Valsusa DOC è un vino rosso ottenuto, in gran parte, da varietà autoctone piemontesi, come Avana', Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese. Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna, vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità. Si presenta alla degustazione con un bel colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati, profumo vinoso, caratteristico ed intenso, con evidenti note fruttate e sapore asciutto ed armonico, con tannini leggeri sostenuti da una moderata acidità e talvolta con lieve sentore di legno, dovuto all'eventuale invecchiamento.

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

Per la comunità Chiomontina e Giaglionesa la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali, con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità di coltivazione eroica della vite per queste zone dove non è possibile applicare la meccanizzazione né per la coltivazione né per la raccolta. Una viticoltura di tradizione che per motivi geologici non potrà essere variata nel tempo.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Torino - Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino.

La Camera di Commercio di Torino è l'Organismo di controllo autorizzato dal 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 a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE

n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).