



Prosecco DOC – VENDEMMIA 2021

Sintesi delle misure attivate per la vendemmia 2021

- **Attingimento temporaneo** di una quota della superficie di Glera con idoneità bloccata, che soddisfa i requisiti stabiliti dal disciplinare del Prosecco, come previsto dai provvedimenti:
 - o Regione Veneto: (**Delibera n. 1178 del 24 agosto 2021**)
 - o Regione Friuli-Venezia Giulia: (**Delibera n. 1334 del 27 agosto 2021**)

L'assegnazione prevede un limite aziendale massimo di 25 ettari.

Lo sblocco temporaneo a Schedario viene effettuato d'ufficio dalle Regioni. Per le aziende che conducono una superficie ≤ 25 ettari lo sblocco sarà immediato, mentre per quelle che conducono superfici maggiori, anche sommando quelle ricadenti in Veneto e FVG, ci dovrà essere un confronto azienda/Regione per individuare i mappali da sbloccare.

- **Stoccaggio**, fino al 31 dicembre 2022, delle produzioni idonee a Prosecco DOC ottenute dalla vendemmia 2021, provenienti dai vigneti di cui all'articolo 2 comma 1 del disciplinare (lo stoccaggio è applicato a tutte le tipologie, ad esclusione di quelle destinate al taglio di cantina), eccedenti:
 - o i 150 quintali/ettaro per i vigneti dal terzo ciclo vegetativo;
 - o i 90 quintali/ettaro per i vigneti al secondo ciclo vegetativo;

Inoltre, i volumi sottoposti alla misura dello stoccaggio:

- o potranno essere svincolati totalmente o parzialmente a Prosecco DOC, in caso di necessità ed in accordo con le Regioni, prima del 31 dicembre 2022;
 - o non potranno essere riclassificati e, pertanto, la durata dei provvedimenti di stoccaggio, in caso di necessità ed in accordo con le Regioni, potrà essere prorogata anche successivamente il 31 dicembre 2022;
 - o potranno essere conservati nello stesso vaso vinario del prodotto non stoccato;
 - o dovranno essere presi in carico e commercializzati con la specifica dicitura dello stoccaggio.
- **Esuberi di produzione**
 - o Le produzioni della varietà Glera derivanti dai superi di campagna - fino al 20% della resa massima rivendicabile – sono destinate a prodotto diverso dal vino (tale misura vale solo per la Glera, per cui le altre varietà sono esentate);
 - o La resa massima ammissibile dell'uva in vino è fissata al 75%, in coincidenza con la resa di trasformazione massima rivendicabile a Prosecco (quindi i superi di vinificazione di tutte le varietà non sono previsti).

- **Aree grandinate**. Nella denominazione si sono verificati diversi eventi grandinigeni, i quali hanno portato una limitazione delle rese di campagna (zona di Farra di Soligo, Moriago della Battaglia e Vidor vedi **provvedimento AVEPA n. 204986/2021** lista particelle: <https://www.avepa.it/documenti-dichiarazioni-vino-2021-2022>) e ad un'intensificazione dei controlli (zona compresa tra Oderzo – Mareno di Piave).

Tipologia	Età vigneto	Prodotto certificabile	Prodotto STOCCATO (riclassificazione non ammessa)
Vigneti Prosecco DOC (art. 2 comma 1, Glera + complementari in ambito aziendale)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	da 0 a 150 q/ha	da 150 a 180 q/ha
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	da 0 a 90 q/ha	da 90 a 108 q/ha
Superi di campagna altre DO (per il taglio lo stoccaggio non è previsto)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	< 150 q/ha	> 150 q/ha
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	< 90 q/ha	> 90 q/ha
Vigneti atti al taglio (art. 2 commi 2 e 3)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	da 0 a 180 q/ha	non previsto
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	da 0 a 108 q/ha	non previsto
Esuberi produttivi	di campagna	La produzione di Glera eccedente i 180 q/ha a prodotto diverso dal vino (le altre varietà sono escluse. Attenzione, i superi del PG per le IGT devono avere resa non superiore a 190 q/ha, altrimenti tutto il supero diventa bianco generico).	
	di cantina	Non previsti per tutte le varietà (resa massima uva vino 75%)	



Diciture da utilizzare nella documentazione

Uva

- **Glera**
 - Resa 0-150 q/ha: **Uva Glera atta a Prosecco DOC** (Treviso, Trieste)
 - Resa 150-180 q/ha: **Uva Glera atta a stoccaggio Prosecco DOC** (Treviso, Trieste)
 - Resa 180-216 q/ha: **Uva da supero campagna Prosecco DOC** (a prodotto diverso dal vino)
- **Pinot (bianco, grigio, nero in bianco), Chardonnay, Glera lunga, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera per complementare in ambito aziendale**
 - Resa 0-150 q/ha: **Uva ... complementare atta a Prosecco DOC** (Treviso, Trieste)
 - Resa 150-180 q/ha: **Uva ... complementare atta a stoccaggio Prosecco DOC** (Treviso, Trieste)
 - Resa 180-216 q/ha: **Uva da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)
- **Pinot (bianco, grigio, nero in bianco), Chardonnay atti al taglio**
 - Resa 0-180 q/ha: **Uva ... atta al taglio Prosecco DOC** (Treviso, Trieste)
 - Resa 180-216 q/ha: **Uva da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)
- **Pinot nero (da vinificare in rosso), per taglio (consigliato)**
 - Resa 0-135 q/ha: **Uva Pinot nero atta al taglio Prosecco DOC rosé** (Treviso, Trieste)
 - Resa 135-162 q/ha: **Uva PN da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)
- **Pinot nero (da vinificare in rosso), per complementare in ambito aziendale (sconsigliato)**
 - Resa 0-135 q/ha: **Uva Pinot nero complementare atta a Prosecco DOC rosé** (Treviso, Trieste)
 - Resa 135-162 q/ha: **Uva PN da supero campagna Prosecco DOC** (può essere destinato a IGT)

Mosti/Mpf/Vnf/Vino (si ricorda di indicare l'annata 2021)

- **Prosecco DOC (da Glera in purezza)**
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC** (derivante dalla spremitura dei 150 q/ha)
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC** (derivante dalla spremitura dei 150-180 q/ha)
- **Prosecco DOC con complementare al 15% (da Glera + complementari)**

NB: l'assemblaggio tra i volumi di Glera (min. 85% del tot) e i volumi dei vitigni complementari (max. 15% del tot) deve essere eseguito prima della vendita/spumantizzazione/frizzantatura e comunque prima dell'inizio dell'iter di certificazione della partita in cui sono presenti tali volumi. In seguito al coacervo, la massa finale sarà nominata come indicato:

 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC con complementare al 15%**, derivante dalla spremitura dei 150 q/ha. (Treviso, Trieste)
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC con complementare al 15%** derivante dalla spremitura dei 150-180 q/ha. (Treviso, Trieste)
- **Prosecco DOC rosé con complementare al 10-15%**

Considerando che la resa della Glera e del Pinot nero sono diverse, si consiglia di utilizzare il taglio di cui all'articolo 5 comma 7 del disciplinare di produzione e non l'assemblaggio in ambito aziendale. Comunque, per ottenere il Prosecco DOC rosé con complementare 10-15%, si dovrà assemblare il Glera con il Pinot nero vinificato in rosso ottenuti in ambito aziendale:

 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino atto a Prosecco DOC rosé con complementare al 10-15%** derivante dalla spremitura dei 150 q/ha per la Glera e 135 q/ha per il Pinot nero. (Treviso, Trieste)
- **Pinot/Chardonnay atti al taglio**
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco (Pinots/Chardonnay) atto al taglio Prosecco DOC** derivante dalla spremitura dei 180 q/ha. (Treviso, Trieste)
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino rosso Pinot nero atto al taglio Prosecco DOC rosé** derivante dalla spremitura dei 135 q/ha. (Treviso, Trieste)
- **Prosecco DOC (con taglio, manipolazione 7)**
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC – man 7** derivante da taglio Glera con resa di 150 q/ha e Pinot/Chardonnay con resa 180 q/ha. (Treviso, Trieste)
 - **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a stoccaggio Prosecco DOC – man. 7** derivante da taglio Glera con resa di 150-180 q/ha e Pinot/Chardonnay con resa 180 q/ha. (Treviso, Trieste)



- **Prosecco DOC rosé (con taglio, manipolazione 7) operazione consigliata**

Tale prodotto sarà ottenuto dal taglio tra **Mosto/Mpf/Vnf/Vino bianco atto a Prosecco DOC** (Glera 100%) e **Mosto/Mpf/Vnf/Vino rosso Pinot nero atto al taglio Prosecco DOC rosé** e si otterrà:

- **Mosto/Mpf/Vnf/Vino atto a Prosecco DOC rosé – man. 7** derivante da taglio Glera con resa di 150 q/ha e Pinot nero con resa 135 q/ha. (*Treviso, Trieste*)
- **Prodotto da supero di campagna**
 - **GLERA**
Uve (1), Mosto in peso (7), Mosto in volume (41), Mosto muto in volume (13), Mpf (8), Vnf (23), Vino (21) da supero campagna Prosecco DOC non potrà essere immesso al consumo come vino, ma dovrà essere utilizzato per produrre MC, MCR, succhi d'uva, bevande aromatizzate o da destinare a distillati/acetato.
 - **ALTRE VARIETA'**
Le produzioni derivanti dai superi di campagna delle varietà diverse dalla Glera potranno essere prese in carico, quindi commercializzate, come vino con o senza IGT.

Per la manipolazione 7 indicare la percentuale di taglio, ovvero se non indicata si intende il massimo consentito (15% sia su Prosecco DOC che su Prosecco DOC rosé)

Resa di vinificazione

La resa uva vino per la produzione di Prosecco è del 75% e non è prevista alcuna eccedenza.

Superi di campagna di altre DO

I superi di campagna di altre denominazioni di origine, aventi le caratteristiche idonee, possono essere rivendicati a DOC Prosecco seguendo le disposizioni dello stoccaggio.

Esempi

- Glera per DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco:
 - 135 q/ha DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco,
 - 27 q/ha di supero, di cui:
 - 15 q/ha a Prosecco DOC (resa da 135 a 150 q/ha),
 - 12 q/ha a Prosecco DOC stoccaggio (resa da 150 a 162 q/ha).
- Pinot grigio per DOC delle Venezie:
 - 130 q/ha DOC Delle Venezie,
 - 20 q/ha (resa da 130 a 150 q/ha) DOC delle Venezie stoccaggio,
 - 30 q/ha di supero (resa da 150 a 180) Pinot grigio atto al taglio Prosecco DOC.

Superi di vinificazione di altre DO

I superi di vinificazione (resa in vino dal 70 al 75%) di altre denominazioni di origine, aventi le caratteristiche idonee, possono essere destinati a Prosecco DOC avendo l'accortezza di indicare nel **CAMPO PARTITA** del registro la dicitura **“superi di vinificazione 70-75% della DO...”**.

Tenuto conto dell'attivazione della misura dello stoccaggio nella DOC Prosecco, la quota di vino con resa di vinificazione da 70 al 75% dei volumi di uva compresi tra:

- 0 e 150 q/ha può essere presa in carico come vino atto a Prosecco DOC;
- >150 q/ha può essere presa in carico come vino atto a stoccaggio Prosecco DOC.

Per i superi di vinificazione degli atti al taglio non è previsto lo stoccaggio.

E' bene che ogni acquirente si relazioni con il proprio fornitore, in modo da avere la corretta presa in carico delle diverse tipologie di prodotto.



MODALITA' OPERATIVA PER LA CERTIFICAZIONE

Descrizione nei documenti

Nei documenti di trasporto, nei registri di cantina e nei vasi vinari, oltre alle varie indicazioni obbligatorie si ricorda di apporre la corretta denominazione merceologica del prodotto "vino atto a ..." con l'indicazione dell'annata, pena la perdita della possibilità di riportare questa specifica.

- Nella compilazione del documento di trasporto si raccomanda una puntuale descrizione del prodotto seguita dall'indicazione della manipolazione qualora effettuata, altrimenti indicare 0 (vedi Reg 2018/273), avendo l'accortezza di completare il documento in ogni sua parte. N.B. è obbligatorio indicare il grado alcolometrico ad esclusione delle uve.
- Qualora si utilizzi la manipolazione 1 (arricchito) vi invitiamo ad inviare a Valoritalia copia del registro concernente l'arricchimento per verificare la corretta gestione delle rese e la successiva costituzione delle spumantizzazioni.
- Se ad una partita di Glera non arricchita, vengono aggiunti complementari arricchiti o se si effettua il taglio con prodotti arricchiti, tutta la partita diventa arricchita con codice manipolazione "1".
- Nel caso di taglio varietale con le varietà Pinot/Chardonnay, prodotto da destinare esclusivamente alla tipologia spumante, indicare la manipolazione 7. Si ricorda di inviare all'ente di certificazione l'apposito modulo.
- Nel caso di tagli d'annata (tra masse di vino atto a Prosecco DOC) indicare la manipolazione 8 (al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione) e inviare a Valoritalia la costituzione del taglio con l'apposito modulo.
- Nel caso si effettui un assemblaggio tra le diverse menzioni, es. "Prosecco Doc senza menzione Treviso/Trieste/Biologico/Sqnp con un Prosecco Doc con menzione" si ricorda di inviare a Valoritalia il modulo concernente la riqualifica del prodotto, rinunciando quindi alla menzione.
- Per il Mosto e VNF si chiede di allegare al documento di trasporto una dichiarazione con la resa o di scrivere direttamente nella descrizione la resa del prodotto o il quantitativo di uva di partenza ai fini della corretta gestione del carico da parte del destinatario/Valoritalia.
Tutti i documenti MVV (MOSTI - VNF - ATTO) inviati a Valoritalia devono essere CORREDATI DALLA CONVALIDA PEC, in caso venga utilizzata tale modalità.
- nei moduli relativi alle **DICHIARAZIONI PREVENTIVE DI SPUMANTIZZAZIONE E DI FRIZZANTATURA** si raccomanda la precisa indicazione della tipologia da dove si scarica il prodotto "atto a divenire...", oltre che alle dovute indicazioni obbligatorie presenti nell'apposito modulo.

Si precisa inoltre che tutte le operazioni di cantina che comportano variazioni di carico del vino finito devono essere comunicate a Valoritalia nr° fax 04381732116 (cali, perdite, feccia prodotta ecc.).

Modulistica: <https://www.valoritalia.it/modulistica/>



Iniziativa realizzata con il contributo di: