



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot. n. 41136

Decreto 23 maggio 2014 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini IGP “Bergamasca” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 107, paragrafo 3, del Regolamento (UE) n. 1308/2013, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Reg. (CE) n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Reg. (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP “Bergamasca”.

VISTA la comunicazione con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A1369 relativo alla citata IGP “Bergamasca” (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Reg. (CE) n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico E-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio Tutela Valcalepio, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118 *vicies*, paragrafo 2, del Reg. (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n. M1.2014.0054170 del 16/05/2014 con la quale il predetto soggetto richiedente, per il tramite della Regione Lombardia, ha presentato a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia, presentato con nota n. M1.2014.0054170 del 16/05/2014, in merito alle modifiche al fascicolo tecnico in questione, così come proposte dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo "E-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato D.M. 30.11.2011;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini IGP "Bergamasca", così come consolidato con il D.M. 30.11.2011, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell'ambito del sistema informativo "E-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Reg. (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Reg. (CE) n. 1234/2007;
 - b) nell'ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del D.M. 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, lì 23/05/2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini IGP “Bergamasca”

L'articolo 8 del disciplinare di produzione è sostituito per intero dal seguente testo:

N.B.: Le modifiche al disciplinare in questione, rispetto al disciplinare consolidato dei vini IGP “Bergamasca” sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word.

Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica viene delimitata dai fiumi Adda ed Oglio e comprende un territorio pedecollinare.

Le principali formazioni geologiche presenti nella zona collinare Bergamasca sono il Selcifero Lombardo, la Maiolica di Bruntino, il Sass del Luna tipico (o Pietra di Luna) e il Sass de Luna calcareo, le torbiditi sottili, le Peliti nere superiori, le Peliti rosse, Flish di Pontida, Arenaria di Sarnico, Pietra di Credaro, Flish di bergamo, Frangipan e terreni alluvionali.

La genesi delle rocce madri delle colline bergamasche avviene nel periodo Cretacico dell'era Mesozoica; dalle rocce madri sono avute origine i terreni che sono prevalentemente di tipo eluviale sono quindi terreni rimasti sulla roccia da cui provengono ed a questa restano fortemente legati in termini di ripartizione minerale; fanno eccezione alcune zone sulle sponde dell'Oglio e nella zona di Chiuduno di tipo alluvionale.

In linea generale è possibile affermare che nell'area collinare a nord-ovest della città di Bergamo prevalgono terreni di tipo scisto-argilloso, mentre lungo la fascia collinare ad oriente fino alla lago di Iseo si susseguono diverse formazioni con prevalenti caratteristiche argillo-calcaree.

L'area Bergamasca presenta tre aree climatiche principali, Collina occidentale, Collina orientale e area di Trescore Balneario (valle).

In esame vengono presi tre parametri quali la radiazione solare, la temperatura e la piovosità o precipitazione meteorica.

In relazione alle temperature e alle radiazioni solari è possibile rilevare la costante termica in relazione alla fase fenologica della vite. Le aree occidentali e quelle di valle presentano costanti termiche inferiori a quella orientale, si va quindi dai 3470 gradi dell'area occidentale e valli ai 3570 dell'area a oriente.

In merito alle precipitazioni le medie annuali si attestavano attorno ai 1100-1200 mm annui fino alla fine degli anni 90. Una riduzione significativa della piovosità si è registrata a partire dal 2003.

Gli scarti annuali rispetto alla media in relazione alle aree geografiche risultano essere contenuti, ma non irrilevanti e si aggirano tra i 200 e i 350 mm.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

‘La naturale predisposizione del terreno orobico alla viticoltura, vanta storiche ed illustri testimonianze’, così Aldo Quinzani inizia la sua analisi sulla viticoltura bergamasca in Vini della Bergamasca (Quinzani, A. – I. Tastavino, La Nova Grafica, Bergamo, 1983).

Riportiamo a seguito alcune citazioni di testi antichi :

‘Bergamo, dal punto di vista agricolo, era una città produttrice di vino. Quasi quattro quinti delle superfici trattate fino alla fine del XI secolo erano vigneti. [...] Anche nei dintorni immediati della città, nel suburbium, c'erano più vigneti che nella media: quasi un terzo della campagna serviva alla produzione del vino.’

Janut, J., *Bergamo 568-1098*

Dallo stesso testo si evince la maggior quotazione dei terreni coltivati a vite (vinea) rispetto a quelli destinati ad altre colture (campus)

Anni	Vinea	Campus
976 – 1000	7,2	3,6
1001 – 1025	7,9	3,8
1026- 1050	13,2	7,4
1051 – 1075	22,4	5,3

‘Altro monte non hai più a te gradito, Bacco lascivo’

Del Brolo, M., *Liber Pergaminus, 1110-1112*

‘Il territorio è molto fertile, e produce eccellentissimi vini [...]

Sansovino, F., *Ritratto delle più nobili et famose città d'Italia, 1575*

‘[...] in fatto di qualità i suoi vini non cedevano a nessuno delle terre vicine. Molto vitate eran le valli del Brembo e del Serio, produttrici di ottimi vini neri e bianchi ‘che entro l’anno son maturi, e si mantengono sinceri fino al decimo’

Bacci, A., *Storia dei Vini d'Italia, 1596*

‘[...] Abbonda il territorio di vini ottimi, castagne, carni, formaggi, butirri ...’

Bisaccioni, M., *Relationi et descrizioni universali et particolari del mondo, 1664*

‘La riva destra del Lago d’Iseo, cominciando da Lovere ha un’attività economica particolare che, dall’industria siderurgica di Castro, si estende al prodotto degli oliveti, della vite e della pesca. Ed è, si può dire, da Sarnico, dove il lago finisce, che si apre la Val Calepio, la quale più propriamente si deve chiamare una riviera sulla destra dell’Oglio, operosa e ferace. Altrettanto deve ripetersi per la Valle San Martino, la quale pure è del tutto aperta e lambita dall’Adda per lungo tratto, da Villa d’Adda a Vercurago e dà agli abitanti prodotti della riviera e specialmente il vino’

Belotti, B., *La storia di Bergamo e dei Bergamaschi*

Il Quinzani riporta poi come molte carte di vendita, stipulate in epoche assai remote, accennano a vinee e terre vitate, dimostrando come allora si producesse vino e come questi fosse usato quale forma di pagamento.

‘[...] Nel 1187 per ordine della corte di Roma, risulta che donando la corte di Almeno al Vescovo di Bergamo, Attone aveva posto condizione che il Vescovo ogni anno dopo la Pasqua fosse tenuto a dare ai canonici di S. Alessandro quattro castrati, vino, pane, farina e uova per far ravioli [...]

Ronchetti, G., *Memorie*

‘[...] Prima che il gelso ed il granoturco penetrassero nella Bergamasca, tanto si coltivava la vite da aversene vino il triplo del bisogno; nel 1610 ne mandava fuori tanto da poter in

Isvizzera cambiarlo con quantità di bestie cornute e di cavalli, e a San Marco e a Morengo nel 1525, su 2300 pertiche arative, 6580 piedi di vite maritavansi a 5244 olivi. Il soverchio del vino cambiavasi a Milano e Cremona coi grani, di cui tanto scarseggiavano allora le valli'

Cantù, I., *Bergamo e il suo territorio*, 1859

'Robbe che si mandano fuori del paese et per le quali entra denaro forestiero:

Panni bassi, p. 20.000 a 20 = 400.000

Panni alti, p. 8.000 a 50 = 400.000

Ferrarezza = 150.000

Vino, quanto può estraher = 90.000

Sera non lavorata = 60.000

Note conservate nella Civica Biblioteca di Bergamo e inerenti il calcolo delle esportazioni di Bergamo agli inizi del 1600 (valori espressi in ducati).

'In provincia di Bergamo si producono 155.100 some di vino'.

Notizie Statistiche del dipartimento del Serio, 1815 (la soma corrisponde a circa 40 litri, la produzione ammontava quindi a circa 6.200.000 litri, parti ad oltre 20 litri procapite, essendo la popolazione in quell'anno di 304.876 unità).

Sempre il Marengoni sostiene che 'il vino risulta dal matrimonio tra ambiente e capacità umana: la collina bergamasca e il suo viticoltore non potevano quindi che generare vini, quali il Valcalepio e il Moscato di Scanzo'.

Altre testimonianze dell'antichità della viticoltura in bergamasca ci vengono dall'epoca latina: alcuni storici riportano la notizia dell'impianto di viti in quel di Scanzo da parte dei militi romani. Inoltre, per i Romani la cultura della vite a Bergamo diventò così importante che fu dedicato un tempio a Bacco nell'antico Borgo di San Lorenzo.

Plinio racconta che in questo territorio la coltivazione della vite era molto sviluppata, soprattutto nei luoghi più appropriati, cioè nella collina.

Quando poi nel 569 i Longobardi invasero la città, la vite, rimasta senza il vignaioli, costretto ad una precaria esistenza e soggiogato a lavorare per padroni per nulla avveduti, ebbe un notevole tracollo sotto il profilo della diffusione e della produttività e si rifugiò nelle proprietà ecclesiastiche.

Ma anche nei secoli bui la gente bergamasca non smise mai di amare il suo vino, tanto che il primo atto ufficiale che attesta l'importanza economica del vigneto è proprio un rogito del 750 con il qual viene ceduta una vigna sotto le mura della città.

Risalgono al 1000-1100 d.C. alcune carte di permuta e di vendita di terre vitate.

A testimonianza dell'attenzione prestata dal potere pubblico al vino, nel 1243 Bergamo ordina i piantare le viti lungo la strada che va a Seriate e nel 1266 viene emanato lo statuto di Vertova che impone che 'chi tiene a fitto tre pertiche di terreno comunale del Grumelli e nei Zereti vi planti vigna'.

Del modo dei bergamaschi di allevare le viti si occupa nel '300 Pier dè Crescenzi nel suo *Opus Ruralium Commodorum*.

Indizio del valore dato al vino dai bergamaschi è la diatriba tra Guelfi e Ghibellini riguardo la quantità di carri (98 per i Ghibellini e 60 secondo i Guelfi) rubati durante il saccheggio delle case dei Ghibellini di Scanzo da parte dei Guelfi; in data 27 febbraio 1398 della questione si occupa il cronista Castello Castelli nel suo *Chronicon Bergomense Guelpho-Ghibellinum: ab anno 1378 usque ad annum 1407*.

Nel 1569 il bresciano Agostino Gallo parla della eccellente tecnica usata nel trattare le viti, nel capitolo ‘Quanto bene piantano le viti i Bergamaschi’ del suo libro *Le venti giornate dell’agricoltura e dei piaceri della villa*.

Nel 1614 Alvisè Rizzi stila un elenco dei benefici ecclesiastici del priorato di Pontida e riporta che ‘[...] i monaci accorparono le proprietà frazionate e disperse plasmando le coste dominate dal sole con vigneti capaci di dare vino potente e buonissimo. Per affinarlo conservarlo hanno costruito una cantina con botti cerchiata in ferro di sei carri l’una e si preparavano a costruirne un’altra per accogliere il nettare derivante dai nuovi vigneti che stavano per entrare in produzione’. La relazione conferma il fatto che dal 1400 a tutto il 1600 la provincia di Bergamo produceva molto più vino del suo fabbisogno, circa tre volte tanto e che il sovrappiù veniva collocato sul facoltoso mercato milanese.

A partire dal 1700, con l’espansione dell’allevamento dei bachi da seta e della coltivazione dei gelsi, che in pianura sostituirono la vite, la produzione diminuì fino al punto che i Bergamaschi, all’inizio dell’800 furono costretti ad importare vino da altre regioni. A tale proposito Rosa riferisce che ‘nel 1780 non solo [Bergamo] non ne mandò fuori, ma ne introdusse 5000 brente, ovvero 3554 ettolitri, che nel 1840 salirono a 5400 brente od ettolitri 38.172’.

Tra le varietà più antiche censite nella Bergamasca:

- il Bajoni nel 1789 parla nel suo Metodo per fare e conservare Il Vino in modo esplicito della vocazione del territorio bergamasco che “essendo fornito di aprici colli niente inferiori a quelli della Borgogna in tal prodotto fertilissima” del Moscato detto di Scanzo, del marzemino, schiava, pignola e groppello.
- dal Tamaro Cenni sui vitigni e sui vini della Lombardia (1892) “... prima dell’oidium in queste vallate si coltivava il Groppello, la Schiava, il Moscatello, la Rossara, la Bondria e altre varietà locali...confermando quanto citato dal Gallo e il Bacci

Mentre tra quelle aromatiche e destinate alla produzione del “moscatello” troviamo una varietà “moscatello” censita già nel 1783 dal Tomini Foresti, mentre il moscato giallo viene censito come varietà tra le più diffuse nel 1970 da Marco Marengoni.

La viticoltura nel XVIII e XIX secolo restava coltura di pregio e ambita anche dal piccolo mezzadro e la produzione di vini paragonata alle attività artigianali eccellenti quando non artistiche, parimenti la qualità dei vini si modificava in relazione alle tecniche importate dalla Francia, grazie anche alla passione di personaggi eminenti e colte come il Bajoni (fine XVIII sec.). Effetti di questa evoluzione sono tracciabili anche in atti ed eventi pubblici. Emblematica l’Esposizione Industriale Agricola e di Belle Arti che ebbe luogo a Bergamo dal 15 agosto al 15 settembre 1870, in occasione della Fiera di S. Alessandro; ivi vennero esposte e giudicate da un esperto ben 180 qualità di vino, mentre nel 1879 alla Fiera enologica di beneficenza” di Carnevale vennero esposte oltre 1000 bottiglie di vino prodotto in varie aziende dislocate da ogni parte della collina [...] dall’elenco dei partecipanti si scopre che alcuni producevano un vino ottenuto con il sistema “Gallsaldato”..e che tra i vini cosiddetti speciali si citavano il malvasia, il moscato bianco, il moscato nero, un moscato molto vecchio del 1834..” M. Marengoni, Vite e vino in terra Bergamasca, Bergamo 2000.

Con l'arrivo della peronospora e dell'oidio e la comparsa della fillossera nel 1886, i vigneti subirono gravi perdite ma i bergamaschi in breve tempo reimpiantarono vastissime superfici tanto che già nel 1912 la superficie investita in viti superava quella di un tempo e continuò ad aumentare sino al 1940, all'inizio cioè della Seconda Guerra Mondiale.

Dal 1950 la Camera di Commercio si rese promotrice di una vasta innovazione in viticoltura chiamando a consiglio anche illustri personaggi come il viticoltore Italo Cosmo e si decise di modificare la base ampelografia, incentivando l'impianto di Merlot, Barbera, Incrocio Terzi, Marzemino gentile e Schiava grossa. Curati i vigneti, non rimaneva che pensare al vino: si istituirono così due cantine sociali, una a Pontida – la Val san Martino – che iniziò a funzionare nel 1959, l'altra a S. Paolo d'Argon – la Bergamasca- che iniziò a funzionare nel 1960.

Sull'Eco di Bergamo del 4 novembre 1950 si legge:

'[...]nello spasimo contorto degli olivi svenati dai secoli, geme ancora, viceversa, lungo i dolci declivi dei vigneti, il singhiozzo strozzato di antichi drammi soffocati tra le mura dei fortilizi o affogati nell'Oglio o nelle acque del Sebino ... Ma anche il visitatore sprovveduto, dall'altro del colle di Montecchio, il linguaggio di questi resti, filtrato dalla rete fittissima dei filari di vite educata a modello per i moderni vignaioli, ha pure una sua suggestiva parola da dire'.

Della storia della Viticoltura Bergamasca si è occupato anche il dottor Marengoni Bruno, tra gli altri in un saggio così intitolato nel sopraccitato testo del Quinzani:

'[...] Molte viticolture raggiungono quella bergamasca per antichità di origine. Parecchie la superano per raccolto. Ben poche invece possono vantare una così pronunciata evoluzione qualitativa attraverso i tempi.

[...] Alla fine del secolo scorso la vite alligna anche in pianura, di solito tra i gelsi, associata a cereali e foraggi. Il livello economico generale, di pura sussistenza, e le difficoltà nei trasporti, impongono alla famiglia contadina ed alla collettività, la massima autarchia, ponendo il seconda linea la qualità del prodotto.

[...] L'importazione dall'America della peronospora e dell'oidio, parassiti della vite pericolosi specie in ambiente umido, rende questa coltura in piano assai impegnativa. La comparsa poi di un terzo parassita, la fillossera, il migliorato tenore generale di vita, con il conseguente allentamento del regime autarchico e l'esigenza di appezzamenti più ampi idonei alla meccanizzazione decretano la graduale scomparsa della viticoltura in piano. Questa perciò si ritira in collina, ed anche qui, solo sui pendii meglio esposti, in quanto gli altri vengono lasciati al bosco.

[...] Si verifica così il primo presupposto per una viticoltura di qualità: la vocazione naturale dell'ambiente. Il secondo passo determinante per una migliore qualificazione viene compiuto negli anni cinquanta, quando si affrontano tre problemi:

- la scelta, tra una miriade eterogenea, delle uve più idonee;
- la difesa dalla grandine con apposite reti;
- l'adozione di nuove forme di allevamento e di nuove sistemazioni del terreno meglio atte alla meccanizzazione.

[...] viene effettuata una prima scelta fondamentale, escludendo i vitigni troppo tardivi ed adottando gli altri, più idonei ai vini abbastanza pronti [...] ecco perché tra i rossi emergono il Merlot e il Cabernet Sauvignon [...] mentre per i bianchi s'impongono soprattutto i Pinots. Si verifica così un secondo presupposto, fondamentale per i vini di classe: la nobiltà del vitigno'.

Delle zone di produzione della vite, dei vitigni coltivati e dei tipi di vino prodotti trattano anche Compagnoni e Marengoni in *Vini Bergamaschi di Qualità e percorsi di degustazione*:

[...] Un tempo la viticoltura era distribuita in tutta la fascia collinare ed anche nella media ed alta pianura, nonché nella pianura dell'Isola. Mentre in collina la vite è sempre stata in coltura principale, in pianura la prevalenza dei vigneti era in coltura secondaria: in questa zona la vite veniva allevata lungo i filari di olmi o di altre essenze legnose. In seguito, con l'estirpazione dei filari di piante legnose e con il progredire della meccanizzazione aziendale, tale coltura si è andata via via riducendo, tanto che attualmente interessa esclusivamente la fascia collinare, dove trova il suo ambiente ideale.

Più esattamente ritroviamo queste coltura nella zona collinare vera e propria, che si estende per una settantina di chilometri dal fiume Adda al lago di Iseo ed anche in zone considerate montane dalla statistica ufficiale, ma che presentano caratteristiche ambientali proprie delle colline e precisamente: la valle Cavallina, la bassa Valle Camonica da Lovere a Rogno, la sponda occidentale del lago d'Iseo l'imbocco della valle Seriana e della valle Brembana.'

- le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bergamasca IGT" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini

Nella vinificazione dei vini a "Bergamasca IGT" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

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

I vini a "Bergamasca IGT", in virtù delle differenti tipologie di prodotto e dei differenti vitigni che li compongono, presentano al consumo, caratteristiche organolettiche specifiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. Le condizioni geo-pedologiche sono favorevoli alla produzione di vini di grande interesse dal punto di vista delle caratteristiche analitiche e di quelle fenoliche, il suolo bergamasco infatti è fattore determinante ai fini della qualità delle produzioni viticole per tutte le tipologie di vino indicate ~~e a maggior ragione per la produzioni di uve surmature per i vini amabili.~~

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

~~La morfologia dell'area di produzione, unitamente al microclima sono fondamentali per conferire alle uve coltivate le caratteristiche peculiari che si riscontrano in tutte le tipologie di vino definite dal disciplinare.~~

~~In particolare, il microclima bergamasco, offre benefici notevoli ai fini della maturazione delle uve, le escursioni termiche sono caratterizzanti il profilo aromatico e la buona esposizione di tutta l'area geografica promuove la formazione di grappoli adatti alla produzione di vini secchi e da appassimento come già detto, per le uve moscato.~~

~~La vocazionalità della zona alla produzione di vino conosciuta e sfruttata già in tempi remoti, ha permesso che l'antico mestiere della vinificazione non si perdesse nei tempi ma che si tramandasse da generazione a generazione, mantenendo i caratteri della tradizionalità sia per la produzioni di vini sia per quanto riguarda la pratica, molto diffusa in zona della sovraturazione delle uve per la produzione di vini passiti~~

~~I viticoltori comunque traendo vantaggio dalla peculiarità della zona e dalle pratiche enologiche tradizionali hanno saputo rinnovarsi combinando la tradizione con le moderne tecnologie che hanno portato alla produzione degli attuali vini di qualità, che testimoniano la stretta connessione ed interazione tra il fattore umano e la qualità dei vini IGT Bergamasca.~~

~~Le caratteristiche~~ Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti a DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, hanno inciso sull'intero processo di produzione. Tutte le tipologie di vino indicate all'art. 6 dal punto di vista analitico ed organolettico presentano le caratteristiche intrinseche dei vitigni da cui sono costituite, derivate dall'ambiente e dal clima nel quale essi vengono coltivati.

Nel complesso il microclima bergamasco, offre benefici notevoli ai fini della maturazione delle uve, le escursioni termiche sono caratterizzanti il profilo aromatico e la buona esposizione di tutta l'area geografica promuove la formazione di grappoli adatti alla produzione di dei vini secchi e da appassimento come già detto, per le uve moscate; d'altro canto le tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche di questo territorio, hanno sinergicamente promosso la valorizzazione delle peculiarità delle diverse varietà di uva coltivate in provincia di Bergamo, conferendo a tutte le tipologie di vino indicate all'art 6 le peculiarità particolari e caratterizzanti.