

Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini dei “Colli di Parma”



COMPITI DEL CONSORZIO

Il consorzio volontario per la Tutela dei Vini “colli di Parma” è costituito fra produttori, viticoltori singoli o associati e vinificatori della collina parmense.

Il Consorzio ha come scopo lo sviluppo ed il miglioramento della viticoltura collinare della provincia di Parma, la promozione, lo sviluppo il miglioramento e la salvaguardia della qualità e della tipicità di produzione, nel pieno rispetto della tradizione.

Tutti i consorziati hanno l'obbligo, riguardo ai vini D.O.C. approvati dalla Commissione di degustazione, di applicare il marchio consorziale sulle bottiglie prima della loro commercializzazione. Con decreto 4 dicembre 2003

è stato conferito al Consorzio volontario per la tutela dei vini “Colli di Parma” l'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal decreto 29 maggio 2001 per la D.O.C. “Colli di Parma”. In attuazioni di questo decreto, il Consorzio deve effettuare annualmente controlli in vigna prima della vendemmia, in cantina durante la vinificazione e in seguito all'approvazione in Commissione del vino, durante la fase di imbottigliamento e commercializzazione del prodotto.

ORIGINE E STORIA DEL CONSORZIO

Casatico (Comune di Langhirano), maggio 1977: alcuni viticoltori della collina parmense, consapevoli della tradizionale ed indiscussa qualità dei loro vini ed ormai fermamente decisi a tutelarla e promuoverla, si costituiscono in associazione; è il primo passo verso l'istituzione del Consorzio Volontario per la

Tutela dei vini dei Colli di Parma. Il Consorzio si costituisce formalmente il 28 dicembre 1977 con atto notarile dr. Ferruccio Micheli. Il passo successivo è la definizione del disciplinare di produzione e l'avvio delle pratiche per l'ottenimento della denominazione di origine controllata. Ma la volontà non basta a superare tutti gli intralci burocratici. Occorre l'aiuto tecnico ed economico di alcuni enti: del Servizio Provinciale Agricoltura e Alimentazione, dell'Assessorato Provinciale Agricoltura e Foreste, della Camera di Commercio I.A.A. di Parma. Questa ha messo a disposizione il personale ed i locali dove attualmente si trova la sede del Consorzio stesso. Così oggi questo è una realtà che opera da 37 anni nell'interesse di tutti i viticoltori e dei consumatori: avendo competenza su di una produzione qualificata ma anche contenuta, può svolgere una azione attenta e capillare.

I PRESIDENTI DEL CONSORZIO DAL 1977 AL 2014



Isidoro Lamoretti



Jader Boschi



Sergio Calzetti



Maurizio Dodi

Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini dei “Colli di Parma”



LE AZIENDE ASSOCIATE AL CONSORZIO Fanno parte del Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini dei Colli di Parma, tutte quelle aziende produttrici di uve, iscritte all'albo dei vigneti, che hanno i propri terreni nella fascia collinare della provincia di Parma.

A lavorare e imbottigliare il vino prodotto ci pensano le aziende di produzione e trasformazione della provincia di Parma iscritte al Consorzio di Tutela e che sono autorizzate ad utilizzarne i marchi e la fascetta numerata che fa fede dell'approvazione da parte della Commissione di degustazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Della zona di produzione fanno parte i terreni

collinari della provincia di Parma compresi fra i fiumi Enza ad est e Stirone a ovest, culla della viticoltura più tipica ed anticamente nota del parmense. Le terre di tali zone, per formazione geologica, per esposizione e per caratteristiche climatiche, sono definibili “a spiccata vocazione viticola”, certamente sullo stesso piano di limitrofe o più lontane province.

L'altitudine varia fra i 200 e gli 800 metri sul livello del mare e comprende tutti i comuni che hanno terreni compresi in questa fascia. I territori con la più alta densità di vigneti sono, comunque, quelli delle valli dei fiumi Parma e Baganza con i comuni di Langhirano (zona di Torrechiara e Casatico), Felino (zona di Barbiano), Sala Baganza (zona di Maiatico e Boschi di Carrega); tutti gli altri comuni della fascia collinare contribuiscono ad arricchire la produzione con uve pregiate e profumate per ottenere i prodotti che il consumatore apprezza.

