- Di avviare, per le medesime motivazioni ed ai sensi del combinato disposto degli artt. 7, 8 e 21-quinquies L. 241/1990 s.m.i., alla luce della nuova valutazione dell'interesse pubblico operata dal Comune e del conseguente mutamento della situazione di fatto relativa all'agibilità dell'immobile, il procedimento di revoca dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata con D.G.R. n. 906 del 13/6/2008.

- Di notificare il presente provvedimento:
  - al Legale Rappresentante della Società S.A.R.A. s.r.l., con sede in Volturara Appula (FG) alla Via della Sanità, 9;
  - al Sindaco del Comune di Volturara Appula (FG);
  - al Direttore Generale dell'Azienda ASL FG territorialmente competente;
  - alla Svim Service di Molfetta.

Il presente provvedimento:

a) sarà pubblicato all'Albo del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria/all'Albo Telematico (ove disponibile)
b) sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale ed in copia al Servizio Bilancio e Ragioneria;
c) sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia (ove disponibile l'albo telematico);
d) il presente atto, composto da n. 9 facciate, è adottato in originale;
e) viene redatto in forma integrale.

Il Dirigente del Servizio APS
Silvia Papini

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ALIMENTAZIONE 7 dicembre 2011, n. 243

Reg. (CE) n. 1234/2007, articolo 118 vicies, par. 2 e 3 e Reg. (CE) n. 670/2011 di mod. al Reg. (CE) n. 607/2009. Fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP dalla Regione Puglia. Disciplinari di produzione dei vini consolidati. Pubblicazione.

L'anno 2011 addì 07 del mese dicembre in Bari, nella sede del Servizio Alimentazione presso l'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Lungomare Nazario Sauro n. 45.

Il dirigente dell'Ufficio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Tutela Qualità", Agr. Lillo Angelo Raffaele, riferisce:

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), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 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, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTO il Regolamento (CE) n. 670/2011 della Commissione con il quale sono state apportate modifiche al citato reg. (CE) n. 607/2009, ed in particolare all'articolo 73, per quanto concerne le disposizioni transitorie per l'inoltro alla Commis-

sione dei fascicoli tecnici relativi alle denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche riconosciute dallo Stato membro anteriormente al 1° agosto 2009 ed alle denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche le cui domande di riconoscimento o di modifica dei disciplinari sono state presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009 ed approvate e trasmesse alla Commissione entro il 31 dicembre 2011, nonché per la definizione delle modifiche minori presentate successivamente al 1° agosto 2009;

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;

VISTI i decreti applicativi, finora emanati, del predetto D.L.vo 8 aprile 2010, n. 61;

VISTI i decreti con i quali in conformità alla predetta normativa nazionale e comunitaria sono state riconosciute le Denominazioni di Origine Controllata, le Denominazioni di Origine Controllata e Garantita e le Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini pugliesi ed approvati o modificati i relativi disciplinari di produzione;

VISTO il decreto 2 agosto 1996, recante disposizioni integrative dei disciplinari di produzione ad indicazione geografica tipica prodotti nelle Regioni e Province autonome del territorio nazionale, con il quale è stata rispettivamente innalzata del 20% la resa uva/ha ed all'80% la resa vino/uva prevista dai disciplinari di produzione dei vini IGT italiani;

CONSIDERATO che ai fini della protezione dei vini pugliesi DOP e IGP è necessario trasmettere alla Commissione UE entro il 31 dicembre 2011 i fascicoli tecnici delle stesse denominazioni di origine e indicazione geografiche, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 vicies del Reg. (CE) n. 1234/2007 e all'articolo 73 del Reg. (CE) n. 607/2009, usufruendo del sistema informatico messo a disposizione dalla Commissione UE, nel rispetto delle modalità procedurali di cui agli articoli 70 bis, 70 ter, 71 e 73 del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

VISTE le circolari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 22 febbraio, n. 3378 2011 e del 21 aprile 2011, n. 7796 con le quali sono state impartite le disposizioni in merito ai criteri operativi ed ai termini procedurali da seguire da parte dei soggetti legittimati e dalle competenti Regioni e Province autonome per la predisposizione dei richiamati fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP italiani ed in particolare per l'adeguamento dei relativi disciplinari di produzione mediante la descrizione di tutti gli elementi prescritti dall'articolo 118 quater, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007, al fine di apportare alcune integrazioni, intese ad esplicitare taluni elementi e requisiti che di fatto sussistevano anteriormente al 1° agosto 2009, in conformità sia alla preesistente normativa comunitaria e nazionale, sia alle innovazioni introdotte con la citata nuova normativa comunitaria, tenendo conto delle informazioni contenute nelle linee guida diramate dalla Commissione UE nell'ambito del Comitato di Gestione OCM mercati agricoli - settore vino ed alcoli;

CONSIDERATO che ai fini della predisposizione dei disciplinari consolidati dei vini IGP Pugliesi si rende necessario, tra l'altro, indicare negli specifici disciplinari le rese effettive di uva e di vino per ettaro, senza fare riferimento agli innalzamenti di cui al citato D.M. 2 agosto 1996, che conseguentemente è da ritenere abrogato;

CONSIDERATO che il fascicolo tecnico di ciascuna DOP e IGP ai sensi articolo 118 quater, par. 1, del Reg. CE n. 1234/2007 deve contenere il disciplinare di produzione e un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione;

CONSIDERATO che il disciplinare di ciascuna DOP e IGP deve prevedere tutti gli elementi di cui all'articolo 118 quater, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007;

RITENUTO necessario modificare i disciplinari di tutte le DOP e IGP della regione Puglia per apportare alcune integrazioni, intese ad esplicitare taluni elementi e requisiti che di fatto sussistevano anteriormente al 1° agosto 2009 in conformità sia alla preesistente normativa comunitaria e nazionale, sia alle innovazioni introdotte con la citata nuova normativa comunitaria, tenendo conto delle informazioni contenute nelle linee guida diramate dalla Commissione;

CONSIDERATO che tanto nei disciplinari DOP che IGP sono da inserire, tra l'altro, negli specifici articoli già esistenti o in nuovi appositi articoli gli elementi che identificano le "Caratteristiche analitiche ed organolettiche al consumo", ove non presenti, gli elementi che "evidenziano il legame con l'ambiente" di cui alla lett. g del par. 2 all'articolo 118 quater del Reg. CE n. 1234/2007), in conformità all'articolo 7, del Reg. (CE) n. 607/2009" e i "riferimenti all'autorità o all'organismo che verifica il rispetto delle disposizioni del disciplinare e le relative attribuzioni" di cui alla lett. i) del par. 2 all'articolo 118 quater, del Reg. CE n. 1234/2007)";

DATO ATTO che nelle circolari esplicative circolari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è stato definito, tra l'altro, che i Consorzi di tutela delle specifiche DOP o IGP o, gli altri soggetti richiedenti, devono presentare alla Regione competente, per via informatica, le citate integrazioni ai disciplinari, il disciplinare consolidato alla luce di tali integrazioni, nonché il documento unico riepilogativo compilato e che in mancanza del Consorzio di Tutela o degli altri soggetti richiedenti, tale documentazione viene predisposta dalla Regione competente d'intesa con la filiera vitivinicola locale;

VISTI i fascicoli tecnici delle DOP e IGP dei vini pugliesi, così come predisposti da parte dei soggetti legittimati, fatti propri dalla Regione Puglia e trasmessi al Ministero, comprensivi della domanda, del disciplinare consolidato e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare;

RITENUTO che, conformemente alle disposizioni di cui alle richiamate circolari e norme comunitarie, si rende necessario una opportuna informazione mediante la pubblicazione sia sul Bollettino Ufficiale che sul sito internet istituzionale della Regione Puglia, dei disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP pugliesi, consolidati con l'integrazione degli articoli riferiti "al legame con l'ambiente" e "all'autorità o all'organismo di controllo" e precisamente per i:

- disciplinari di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita: "Primitivo di Manduria Dolce Naturale", "Castel del Monte Bombino Nero", "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", "Castel del Monte Rosso Riserva";
- disciplinari di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata: "Aleatico di Puglia", "Alezio", "Barletta", "Brindisi", "Cacc'e mmitte di Lucera", "Castel del Monte", "Colline Joniche Taratine", "Copertino", "Galatina", "Gioia del Colle", "Gravina", "Leverano", "Lizzano", "Locorotondo", "Martina o Martina Franca", "Matino", "Moscato di Trani", "Nardò", "Negroamaro di Terra d'Otranto", "Orta Nova", "Ostuni", "Primitivo di Manduria", "Rosso di Cerignola", "Salice Talentino", "San Severo", "Squinzano", "Tavoliere delle Puglie o Tavoliere", "Terra d'Otranto";
- disciplinari di produzione dei vini ad Indicazione Geografica: "Daunia", "Murgia", "Puglia", "Salento", "Tarantino", "Valle d'Itria";

PROPONE di rendere noto le modifiche apportate ai disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP pugliesi, consolidati con l'integrazione degli articoli riferiti "al legame con l'ambiente" e "all'autorità o all'organismo di controllo" (Allegato 1), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale e nel sito istituzionale della Regione Puglia.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso al Servizio Ragioneria;

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato, è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P.O. Tutela qualità
Agr. Angelo Raffaele Lillo

Il Dirigente dell'Ufficio
Dr. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO ALIMENTAZIONE

VISTA la proposta del dirigente dell'Ufficio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/7/98 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento

DETERMINA

- di prendere atto di quanto riportato nelle premesse e di condividere la proposta formulata dal dirigente dell'Ufficio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità, che qui si intende integralmente richiamata;

- di rendere noto le modifiche apportate ai disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP pugliesi, consolidati con l'integrazione degli articoli riferiti "al legame con l'ambiente" e "all'autorità o all'organismo di controllo" (Allegato 1), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale e sul sito istituzionale internet della Regione Puglia;

- di incaricare l'Ufficio Associazionismo, Alimentazione Tutela Qualità di inviare copia del presente atto all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione sul B.U.R.P. e all'Ufficio relazioni con il Pubblico per la pubblicazione nel sito istituzionale della Regione Puglia.

Il presente provvedimento è esecutivo.

Il presente atto composto di n. 4 facciate timbrate e vidimate, dall'allegato 1 composto da 292 fogli è redatto in un unico originale che rimarrà agli atti del Servizio Alimentazione. Copia conforme sarà inviata alla Segretariato generale della Giunta regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari, copia all'Ufficio proponente. Non sarà trasmesso all'Area Programmazione e Finanza Servizio Ragioneria in quanto non vi sono adempimenti contabili.

Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso il Servizio Alimentazione.

Il Dirigente del Servizio
Nicola A. Rutigliani

ALLEGATO 1

REGIONE PUGLIA
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale
Servizio Alimentazione

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine consolidati: n. 38

Parte A)	VINI DOCG	n. 4
Parte B)	VINI DOC	n. 28
Parte C)	VINI IGT	n. 6

PARTE A) - VINI Denominazione di Origine Controllata e Garantita: n. 4

N.	Denominazione di Origine Controllata e Garantita	Menzione Tradizionale (Reg CE n. 1234/07, art. 118 duovicies, par 1, lett a)	
1.	Castel del Monte Bombino Nero	DOCG	Puglia (BA, BT)
2.	Castel del Monte Nero di Troia Riserva	DOCG	Puglia (BA, BT)
3.	Castel del Monte Rosso Riserva	DOCG	Puglia (BA, BT)
4.	Primitivo di Manduria Dolce Naturale	DOCG	Puglia (TA,BR)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO"

Approvato con DM 04.10.2011 GU n. 243 - 18.10.2011

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bombino Nero minimo 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale".

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto.

Tale zona è così delimitata: Dal punto d'incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e contro spalliera; i sesti d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione e garantire l'origine e assicurare i controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del DL n. 61/2010 (Allegato 1).

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

E' tuttavia consentito, nel rispetto delle normative vigenti l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Bombino Nero", deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) ***Informazioni sulla zona geografica***

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appeninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "*murex*", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce

sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico

L'area "Castel del Monte", trae l'appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Castel del Monte" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile**.** Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inesoanche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

Il vino di cui al presente disciplinare, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi del vitigno prevalente.

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma,

Valoritalia s.r.l. è l'Autorità di controllo competente, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 4).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA"

Approvato con DM 04.10.2011 GU n. 244 - 19.10.2011

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Nero di Troia minimo 90%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale".

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto.

Tale zona è così delimitata: dal punto d'incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi). Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e contro spalliera; i sesti d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E'consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione e garantire l'origine e assicurare i controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del DL n. 61/2010 (Allegato 1).

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno uno in legno. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: di corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

E'tuttavia consentito, nel rispetto delle normative vigenti l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva", deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appeninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "*murex*", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti

da superfici spianate

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002).

La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico.

L'area "Castel del Monte", trae l'appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Castel del Monte" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile**.** Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inesoanche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello

d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

Il vino di cui al presente disciplinare, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi del vitigno prevalente.

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma

Valoritalia s.r.l. è l'Autorità di controllo competente ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA"

Approvato con D.M. 04.10.2011 GU n. 243 - 18.10.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia: Nero di Troia minimo 65%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" - 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

Le uve destinate alla produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto. Tale zona è così delimitata: Dal punto d'incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Castel del Monte Rosso Riserva" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le

specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti sono consentite esclusivamente le forme di coltivazione ad alberello e controspalliera, fatti salvi i diritti acquisiti per altre forme di allevamento; i sesti d'impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 4.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di maturazione, invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno uno in legno. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, fine;
- sapore: di corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo 26,0 g/l,
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili o similari.

E' tuttavia consentito, nel rispetto delle normative vigenti l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimenti a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita per le tipologie dei vini indicate all'articolo 1 a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva" è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Rosso Riserva", deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 6 e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appeninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "*murex*", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate.

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari

dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate".

Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico. L'area "Castel del Monte", trae l'appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Castel del Monte" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile**.** Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inesoanche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

Il vino di cui al presente disciplinare, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi del vitigno prevalente.

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma.

Valoritalia s.r.l. è l'Autorità di controllo competente ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 4).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE"

Approvato con DM 23.02.2011 GU 57 - 10.03.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' riservata al vino rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' riservata al vino proveniente da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Primitivo.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" ricade nelle province di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto o parte dei Comuni compresi nelle suddette province. Tale zona e' così delimitata: in provincia di Taranto, i territori dei comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, intercluse nei territori dei comuni di Fragagnano e Lizzano.

Le isole amministrative del comune di Taranto di cui sopra sono così delimitate: partendo al km 87 sulla strada provinciale Carosino-Francavilla, il limite segue verso sud il confine comunale di Carosino, fino ad incontrare quello di Monteparano, localita' Macchiella, lungo il quale prosegue, sempre verso sud, sino ad incrociare il confine di Roccaforzata in localita' Petrello. Prosegue quindi lungo il confine sud di Roccaforzata fino all'incrocio di questi con quello di Faggiano, a sud del centro abitato di questo comune. Segue quindi il confine occidentale del comune di Faggiano in direzione sud sino ad incrociare quello di Pulsano sulla strada che a questi conduce (km 76,500 circa), prosegue poi lungo il confine occidentale di Pulsano in direzione sud sino alla costa, quindi lungo questa, verso ovest, raggiunge il confine di Lizzano che segue poi verso nord fino a raggiungere quello di Fragagnano in prossimità della masseria San Grifone. Quindi, lungo il confine orientale di Fragagnano, prosegue verso nord sino ad incontrare quello di Grottaglie in localita' Pappadai, segue poi il confine comunale di Grottaglie in direzione nord-est raggiungendo, sulla strada provinciale Francavilla-Carosino, il km 87 da dove la delimitazione era iniziata.

In provincia di Brindisi i territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" in tutte le tipologie previste dall'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti i sesti di impianto dovranno consentire l'allocamento di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 calcolato sul sesto d'impianto. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono alberello pugliese e la contro spalliera, quest'ultima potata a Guyot o cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto una altezza dal suolo non superiore a 1 metro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Ogni pratica colturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Nella produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" e' consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi espressamente quelle provenienti dalle "femminelle" (racemi).

La resa massima di uva ammessa per la produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" non deve essere superiore a 7 t/ha di vigneto in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La Regione Puglia, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Alla vendemmia, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" un titolo alcolometrico naturale minimo di 16% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e preparazione dei vini devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le uve possono essere sottoposte a pratiche di appassimento sulla pianta e/o su graticci e/o in cassette all'aperto o in locali anche dotati di sistemi per il controllo di temperatura e/o umidità e/o di ventilazione forzata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 60% pari ad una resa massima di 42 ettolitri per ettaro. Qualora la resa dell'uva in vino superi tale limite decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" per tutto il prodotto.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso intenso, con sfumature tendenti al granato;
- odore: ampio, complesso, talvolta con sentore di prugna;
- sapore: dolce, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui effettivo 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.
- Il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

In etichetta e' vietata ogni altra qualificazione aggiuntiva non prevista dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "riserva", "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "classico", e similari.

L'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, e l'indicazioni di fattorie, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario vitivinicolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell' articolo 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" deve essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale fino a un massimo di 6 litri secondo le disposizioni vigenti in materia. Per gli stessi e' obbligatorio il tappo raso bocca, tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 e' consentito anche l'uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

L'Arco Jonico(zona costiera) interessa maggiormente la zona costiera e comprende i comuni di Carosino, San Giorgio Ionico, Monteparano, Roccaforzata, Faggiano, Lizzano, Leporano, Pulsano, Fragagnano, Sava, Maruggio, Manduria. Esso si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale. La morfologia deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

Il Salento o Penisola salentina risulta la tipologia predominante in cui rientrano i Comuni di Avetrana, S.Marzano di San Giuseppe, Torricella, Torre dell'Ovo, Campomarino, S.Pietro in Bevagna, Torre Colimena, Oria, S.Susanna, Erchie, interessando quindi la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C.G. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Tale tipologia in realtà lambisce la parte orientale dei Comuni di Sava e Lizzano. Procedendo verso ovest, si nota che i Comuni di Manduria, Sava e Avetrana sono caratterizzati dall'alternanza di suoli sottili e profondi, per lo più a media tessitura e poco adatti, ad approfondimento radicale oltre i 50 cm. I tre Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Primitivo di Manduria".

Nel primo trentennio del 1900 il prof. Giuseppe Musci (1879-1946), Direttore del Consorzio Antifilosserico della provincia di Bari, contribuì allo sviluppo della nuova viticoltura in Puglia con un'incessante attività testimoniata da numerosi articoli, opuscoli e testi tra cui uno dedicato al "Primativo di Gioia" datato 1919. Nel testo il Musci fa risalire l'origine, fino ad oggi mai smentita, della prima selezione del Primitivo al 179 per opera del sacerdote don Francesco Filippo Indellicati (1787-1831), Primicerio del capitolo della chiesa madre di Gioia del Colle (Ba) nonché esperto botanico ed agronomo. Indellicati, avendo notato ed apprezzato il vitigno all'interno di un vecchio vigneto polivarietale situato in agro di Gioia del Colle, lo ribattezzò come Primativo o Primaticcio in virtù della precocità di maturazione e ritenendolo adatto alle terre rosse tipicamente pugliesi, realizzò per talea un vigneto razionale monovarietale in contrada Terzi. Il Vitagliano (1985), sposando la tesi dell'origine gioiese, afferma che già nel 1868, nelle contrade Marchesana, Terzi, Castiglione e Parco Busciglio dell'agro di Gioia fossero coltivati a Primitivo circa 6.000 ettari. A sostegno di quanto detto non mancano illustri citazioni bibliografiche di fine '800, ossia in un epoca caratterizzata dalla nascita in tutta Europa della disciplina ampelografia e dai primi tentativi di associare ogni vitigno ad una determinata area di coltivazione. Ancor prima G. Perelli (1874) e D. Froio (1875) ne avevano brevemente descritto le caratteristiche ampelografiche, produttive ed enologiche, risultando, ad oggi, tra i primi testimoni dell'antica presenza del vitigno in Puglia. Il dottor Antonio Carpenè, nella sua nota "Intorno ad alcuni vini del barese" cita un vino "Primitivo di Turi" dell'annata 1867, e ciò, nel confermare l'autenticità pugliese del vitigno, pone comunque un interrogativo sull'origine prettamente gioiese della sua coltivazione.

Nel 1887 il De Rovasenda annotò che "il Primitivo, coltivato in Terra di Bari (Altamura, Bitonto, Turi) matura la sua uva molto precocemente e può dare un buon vino….; dà in qualche località un vino liquoroso". Tale antica citazione rappresenta probabilmente il primo riferimento di una tipologia di vino prodotto con uve parzialmente passite analoga all'attuale Dolce naturale della D.O.C Primitivo di Manduria.

Nella piana di Manduria il Primitivo approdò molto probabilmente alla fine del XIX secolo, grazie ad alcune barbatelle portate dalla contessa Sabini di Altamura, andata in sposa a Tommaso Schiavoni Tafuri, il quale ne avviò la coltivazione nelle terre di sua proprietà, selle dune di Campomarino, una località rivierasca frazione di Maruggio. La prima etichetta di cui si ha testimonianza del primitivo proveniente dal vigneto dello Schiavoni Tafuri risale al 1891 e porta la denominazione "Campo Marino". Si narra che di tale vino, presto rivelatosi di grande struttura, il nobiluomo di Manduria fosse così geloso, da ammettere alla degustazione solo pochi eletti suoi amici. Tutto ciò non esclude ovviamente che il vitigno fosse presente già da tempo in Puglia, sulla murgia barese o lungo l'areale jonico-tarantino (Baldassarre, 2003).

Singolare appare la fama in epoca romana dell'area tarantina o Aulonia, elogiata per fertilità e abbondanza nell'Ode VI dei Carmina di Orazio: "Più di ogni altro angolo della terra / mi sorride quello dove il miele non è

da meno di quello dello Imetto / e l'olivo gareggia con quello del Venafro / dove Giove alterna lunghe primavere e tiepidi inverni / e l'Aulone amico del fertile Bacco non ha minimamente da invidiare alle uve di Falerno". I mera tarantina, i prestigiosi vini prodotti nel territorio dell'antica Aulonia, furono paragonati da Orazio al famosissimo Falerno, di cui riproducevano le doti di longevità, austerità e forza. Il leggendario confronto tra i due vini, nel sostenere la tesi di un contributo del Primitivo alla loro composizione, è supportato dal riconoscimento dell'antica presenza del vitigno nel casertano, nella stessa zona dove in epoca romana si produceva il celeberrimo Falerno, con la DOC "Falerno del Massico Primitivo". A tal riferimento Vitagliano annota "Il fatto che in questa stessa area della provincia di Caserta, localmente, il vitigno è chiamato primitivo di Lecce fa pensare che esso sia in qualche modo arrivato dalla Puglia, e in particolare dal Salento".

Nel 1629, il patrizio monopolitano Prospero Rendella nel suo "Tractatus de vinea, vindemia et vino" decanta le qualità del vino Tarentinum. E un vino così prestigioso doveva necessariamente nascere da un vigneto dotato di qualità superiori e fortemente adattato all'ambiente. E allora si potrebbe anche pensare che il Primitivo portato a Manduria dalla contessa Sabini di Altamura abbia segnato un fortuito ritorno di un vitigno diffuso nella stessa area in epoca ben più remota.

La recente opera "Dal merum al Primitivo di Manduria", nel valoroso tentativo di ricostruire l'intreccio millenario tra la storia del popolo pugliese e il vino, aggiunge interessanti tasselli alla tesi di una antica presenza del comprensorio di Manduria del vitigno Primitivo o quantomeno di un suo simile (Filo et al., 2004). Nel libro si descrive la fama della cosiddetta "fiera pessima" di Manduria, nota, in epoca angioina, per la bontà e l'abbondanza del vino che giungeva dai comuni limitrofi e si parla dell'abate Pacichelli, che durante i suoi viaggi in Terra d'Otranto negli ultimi decenni del '600, si soffermò ad osservare la grande produzione enologica di Casalnuovo, l'odierna Manduria.

La sua vita fenologica è più breve di altre varietà:a dispetto della precocità di maturazione è, infatti di germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate, la fioritura è delicata e resistente discretamente agli attacchi di malattie crittogamiche. Caratteristica unica nel panorama viticolo, le cosiddette femminelle, in zona dette racemi, raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia. Infatti, dopo un mese circa dalla prima vendemmia, veniva effettuata la raccolta dei racemi,che sicuramente rappresentavano caratteristiche differenti dai grappoli principali, ciononostante il mosto che ne derivava veniva vinificato in purezza e il vino ottenuto si presentava più asciutto e tannico nonché più colorato di quello proveniente dalla prima vendemmia.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità.

La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale"è stata riconosciuta con il DM 23/02/2011 – G.U. n. 57 del 10-3-2011.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti*:* il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il primitivo;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (42 ettolitri per ettaro);
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona.

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

La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano un colore intenso (rosso tendente al granato), di media acidità, con odore ampio e complesso, talvolta con sentore di prugna e sapore dolce, vellutato, caratteristico.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Primitivo di Manduria Dolce Naturale"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

PARTE B) - VINI Denominazione di Origine Controllata n. 28

N.	Denominazione origine controllata	Menzione Tradizionale (Reg CE 1234/07, art 118 duovicies, par 1, lett a)	
1	Aleatico di Puglia	DOC	Puglia (FG, BA, BR, LE, TA)
2	Alezio	DOC	Puglia (LE)
3	Barletta	DOC	Puglia (BT)
4	Brindisi	DOC	Puglia (BR)
5	Cacc'e mmitte di Lucera	DOC	Puglia (FG)
6	Castel del Monte	DOC	Puglia (BA, BT)
7	Colline Joniche Tarantine	DOC	Puglia (TA)
8	Copertino	DOC	Puglia (LE)
9	Galatina	DOC	Puglia (LE)
10	Gioia del Colle	DOC	Puglia (Ba)
11	Gravina	DOC	Puglia (BA)
12	Leverano	DOC	Puglia (LE)
13	Lizzano	DOC	Puglia (TA)
14	Locorotondo	DOC	Puglia (BA, BR)
15	Martina o Martina Franca	DOC	Puglia (TA, BR, BA)
16	Matino	DOC	Puglia (LE)
17	Moscato di Trani	DOC	Puglia (BA, FG
18	Nardò	DOC	Puglia (LE)
19	Negroamaro di Terra d'Otranto	DOC	Puglia (BR, LE, TA)
20	Orta Nova	DOC	Puglia (FG)
21	Ostuni	DOC	Puglia (BR)
22	Primitivo di Manduria	DOC	Puglia (TA,BR)
23	Rosso di Cerignola	DOC	Puglia (FG)
24	Salice Salentino	DOC	Puglia (LE,BR)
25	San Severo	DOC	Puglia (FG)
26	Squinzano	DOC	Puglia (LE)
27	Tavoliere delle Puglie o Tavoliere	DOC	Puglia (FG, BT)
28	Terra d'Otranto	DOC	Puglia (BR, LE, TA)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALEATICO DI PUGLIA"

Approvato con DPR 29.05.1973 GU n. 214 - 20.08.1973

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Aleatico di Puglia" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal seguente vitigno: Aleatico minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni: Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nel territorio delle province di: Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

Sono quindi da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcareo – argilloso – silicea anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Aleatico di Puglia", in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 8,00 tonnellate/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 14,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto.

E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. I sistemi di preparazione del vino a DOC "Aleatico di Puglia" sono quelli tradizionali della zona, previsti dalla vigente legislazione escludendo qualsiasi correzione a mezzo di concentrato e qualsiasi concentrazione ad eccezione di quella a freddo.

E' consentita la preparazione del vino a DOC "Aleatico di Puglia liquoroso" secondo le vigenti disposizioni di legge.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" può essere preparato ne seguenti tipi: dolce naturale liquoroso dolce naturale da indicare in etichetta, e devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Aleatico di Puglia" Dolce Naturale:

- colore: rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- profumo: aroma delicato, caratteristico, più intenso ed etereo con l'età;
- sapore: moderatamente dolce, pieno, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Aleatico di Puglia" Liquoroso Dolce Naturale:

- colore: rosso granata più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- profumo: delicato, caratteristico, etereo ed intenso con l'invecchiamento;
- sapore: dolce, pieno, caldo, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" non può essere immesso al consumo prima del 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino a DOC "Aleatico di Puglia" qualora sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° Gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve o dalla data di alcolizzazione nella tipologia liquoroso può portare in etichetta la qualifica "riserva".

Alla DOC "Aleatico di Puglia" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a DOC "Aleatico di Puglia" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Sviluppandosi in lunghezza per ben 400 km. il territorio pugliese presenta caratteristiche assai differenti che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese.

L'incessante azione dell'acqua sul calcare, principale componente del terreno, ha dato vita sin dalla preistoria a profonde incisioni nel banco roccioso divenute col tempo gravine, serre e letti fossili di antichi fiumi, oggi habitat perfetto per migliaia di specie vegetali endemiche. Profonde voragini, dette appunto vore, smaltiscono ancora oggi le acque piovane favorendo, anche qui, particolarissimi tipi di fioritura. È un territorio che alterna infatti la vegetazione caratteristica della macchia mediterranea presente in particolare nel Salento ai boschi di vario genere e natura presenti nella zona del Gargano con il lussureggiante esempio della foresta Umbra. A questi si alternano le acque, anch'esse di forma e natura assai differente. Ai canali e ai bacini frutto delle bonifiche eseguite dall'uomo resistono i delicatissimi sistemi lacustri di Lesina e Varano nel Gargano, dei laghi Alimini nel territorio di Otranto e l'oasi naturalistica delle Cesine sempre in provincia di Lecce.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio.

I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale.

Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm di pioggia.

Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione.

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di

coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera Naturalis Historia, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come viticulosae, cioè "piena di vigne". Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di viticulosae: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori.

Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura.

Il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da merum, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino", deriva infatti il termine mjere, che in dialetto pugliese significa "vino".

Dopo la caduta dell'impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia. Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «terra sitibonda ove il sole si fa vino». L'importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.

Il vino assume un ruolo strategico per l'economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d'Angiò firma una legge che vietava nel territorio l'introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi delle altre zone d'Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili. Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo, ricorda nella sua opera De naturali vinorum historia che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di "ottima qualità", mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di "media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più". Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriranno una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti.

Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiranno sulla quantità e qualità finale del prodotto.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Aleatico di Puglia", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce ;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto;

Le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 che effettuano la verifiche 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALEZIO"

Approvato con DPR 09.02.1983 GU n. 264 - 29.09.1983

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Alezio" è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Alezio" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Negro Amaro.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese e Montepulciano, da sole o congiuntamente presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni idonei, di medio impasto, tendenti allo sciolto.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva o dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e al 35% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve di cui al precedente art. 3 e nel territorio del comune di Matino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Alezio" Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una limitata macerazione.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del «rosato» non può essere utilizzato per la vinificazione del vino «Alezio» Rosso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino «Alezio» Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, con leggeri riflessi arancioni se invecchiato;
- odore: vinoso se giovane, etereo e ricco di bouquet se invecchiato;
- sapore: asciutto, caldo, con gradevole retrogusto amarognolo, giustamente tannico e sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per il riserva);
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino "Alezio" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosa corallo intenso;
- odore: vinoso, persistente;
- sapore: asciutto, armonico, vellutato con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino "Alezio" Rosso, ottenuto da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 12,00% vol, qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno 12,50% vol, può portare in etichetta la qualificazione «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Alezio" Rosso del tipo «riserva» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente *geografico*

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie., tutti in provincia di Lecce. Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Alezio" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa.

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "ALEZIO".

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime.

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio".

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Alezio, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.
Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a ALEZIO da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Possiamo affermare, quindi, che ALEZIO è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.
La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "ALEZIO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BARLETTA"

Approvato con DPR 01.06.1977	GU n. 278 - 12.10.1977
Modificato con DM 19.09.2011	GU n. 229 - 01.10.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Barletta» è riservata ai vini bianchi, rosati e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Barletta» devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo articolo 3 da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

"Barletta" rosso

- Uva di Troia minimo 70%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 30% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, 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.

La presenza nei vigneti del vitigno Malbek non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

"Barletta" rosato

- Uva di Troia minimo 70%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 30% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati , 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.

"Barletta" Bianco

- Malvasia bianca minimo 60%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 40% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo , idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati , 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.

"Barletta" Malvasia bianca

- Malvasia bianca minimo 90%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 10% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo , idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati.

"Barletta" Uva di Troia o Nero di Troia

- Uva di Troia minimo 90%;

- possono concorrere fino ad un massimo del 10% anche le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo , non aromatici, idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona omogenea Capitanata e Murgia centrale, come sopra identificati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino «Barletta» devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Barletta ed in parte quello di Andria e Trani in provincia di BAT (ex BA) e in tutto il territorio comunale di S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli (ex FG).

Tale zona è così delimitata: partendo dal centro abitato di Barletta sulla costa, il limite segue quest'ultima verso nord-ovest fino alla foce dell'Ofanto dove incrocia il confine comunale di Margherita di Savoia, che segue prima in direzione sud e poi in direzione nord-ovest fino al punto in cui si dirama da quello di Trinitapoli, all'altezza del km 26 della strada statale n. 159. Da qui segue, nella stessa direzione, il confine comunale di Trinitapoli per la parte occidentale fino ad incrociare quello di S. Ferdinando di Puglia in prossimità della masseria De Biase, segue quindi quest'ultimo confine comunale in direzione sud prima e nord poi, lungo il corso dell'Ofanto, fino ad incontrare quello del comune di Barletta. Procede lungo questi in direzione sud-est sino alla quota 127 in località la Cappella dove, segue in direzione ovest, la strada per Andria e giunto alla circonvallazione del centro abitato, prosegue lungo questa a nord della città fino ad incrociare la strada per Corato (strada statale Andriese - Coratina) che segue fino al km 42 e 800 circa dove incrocia il confine comunale di Trani. Lungo questi prosegue verso nord-est fino alla costa, segue quindi la medesima direzione nord-ovest raggiungendo il centro abitato di Barletta da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti ubicati su terreni di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità, sono da considerarsi esclusi i terreni umidi o salmastri.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1, non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Puglia, annualmente, con proprio provvedimento, sentiti il Consorzio di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, può modificare i limiti di cui sopra conformemente alle disposizioni previste all'art. 10 comma1 lettera d) e dall'art. 14 comma 10 e 11 del Decreto legislativo 8 aprile 2010 n.61;

Le uve destinate ad ottenere i vini denominazione di origine controllata "Barletta" devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici minimi naturali :

- "Barletta" Bianco (anche frizzante e con indicazione di vitigno)10,50% vol.
- "Barletta" Rosato(anche frizzante) 10,50% vol.
- "Barletta" Rosso (anche novello) 11,50% vol.
- "Barletta" Uva di Troia o Nero di Troia 11,50% vol.
- "Barletta" Rosso riserva 12,50% vol.
- "Barletta" Uva di Troia o Nero di Troia riserva 12,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve. La resa massima delle uve dei vini, di cui all'art. 1, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto .

I vini a denominazione di origine controllata "Barletta" rosso e "Barletta" Nero di Troia o Uva di Troia con intendano utilizzare l'indicazione della menzione riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno un anno in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini denominazione di origine controllata "Barletta" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Barletta" bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" bianco frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" rosso:

- colore: rosso rubino tendente al granato con eventuali riflessi aranciati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; per il riserva 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Barletta" rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Barletta" rosato frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Barletta" novello:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta"Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta"Malvasia bianca frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore:asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Barletta" Nero di Troia:

- colore: rosso rubino tendente al granato con eventuali riflessi aranciati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico di corpo;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; per il riserva 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I suddetti vini, qualora sottoposti a invecchiamento o ad affinamento in recipienti di legno, possono presentare sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Rosso Barletta" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Barletta", ad esclusione delle tipologie frizzanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Designazione e presentazione

Non è consentito per la tipologia rosso riserva l'utilizzo di contenitori in PET.

E' consentito per i vini a denominazione di origine controllata "Barletta", con l'esclusione delle tipologie con menzione riserva e vigna , l'uso di contenitori alternativi costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri e non superiore a litri 5.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica prevista per la produzione del vino «Barletta» è contemplata dall'art. 3 del relativo disciplinare di produzione, il quale sancisce che le uve destinate alla produzione del vino DOC "Barletta" devono essere prodotte nella zona che comprende:

- l'intero territorio amministrativo del comune di Barletta e parte di quello di Andria e Trani in provincia di BAT (ex BA);
- l'intero territorio amministrativo comunale di S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli e parte del territorio comunale di Margherita di Savoia in provincia BT (ex FG);.

Il territorio è prevalentemente pianeggiante; tuttavia, l'altitudine dei terreni è compresa tra il livello del mare ed i 250 m s.l.m.. Dal punto di vista strutturale i suoli presentano carattere calcareo/argilloso a medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente e variabilmente profondi e di buona fertilità. Il clima della zona è tipicamente mediterraneo, anche considerando la vicinanza della zona costiera, motivo per cui le temperature sono miti, né troppo rigide nei periodi invernali, né eccessivamente calde nei periodi estivi: negli ultimi sessant'anni, infatti, la temperatura minima assoluta ha toccato circa i -5,9 °C nel gennaio 1993 mentre la massima assoluta ha raggiunto i +45,6 °C nel luglio 2007. Se questi sono i picchi registrati, le temperature medie minime e massime, nello stesso periodo, hanno fatto registrare circa, rispettivamente, + 8,6 e + 23,8. Non si registrano, pertanto, eccessive escursioni termiche in grado di incidere negativamente sulle colture. Le precipitazioni medie annue si attestano intorno ai 600 mm circa, mediamente distribuite in 70 giorni, con picco massimo nelle stagioni autunnali e con minimo in estate.

2) Fattori umani rilevanti per il legame con il territorio.

Il fattore umano presenta una straordinaria importanza nella definizione del territorio, che per consuetudine secolarmente consolidata è vocato alla produzione di questo nobile e storico vitigno: l'uva di Troia. La leggenda vuole che Diomede, esule da Troia dopo la distruzione da parte dei Greci, trapiantò lungo le rive del fiume Ofanto quei tralci di vite che, proprio perché originari dell'antica Troia, da essa presero nome. La leggenda si intreccia in tal modo con la storia, che testimonia l'antichissima presenza dell'uva di Troia sul territorio. In effetti è storicamente accertata la passione di Federico II di Svevia per questo vitigno, coltivato lungo la litoranea adriatica dell'attuale provincia Barletta – Andria – Trani, tant'è che esso è altresì noto come "Nero di Troia", "Vitigno di Barletta" o "Uva di Barletta".

Le prime notizie dettagliate secondo criteri scientifici risalgono al 1882, quando la "Rivista di viticoltura ed enologia" pubblicò la prima descrizione scientifica dell'Uva di Troia. La forma d'allevamento era quella antica, già praticata dai popoli dell'Asia Minore e della Grecia, che i Romani chiamavano "humilis sine adminculo" o più conosciuto come "alberello pugliese": il sesto di un metro per un metro, la potatura a due speroni con due gemme e il pampinaio e una produzione media di 50 - 70 ql/ha, con picchi di quasi 100 q.li/ha. L'Uva di Troia era la materia prima per la produzione di un vino conosciuto in tutta Europa come "il vino di Barletta", per le notevoli quantità di prodotto che dall'entroterra barlettano lì si concentravano per essere spedite via ferrovia o via mare e pertanto ne assunse tale denominazione. Si può quindi affermare con sicumera certezza che Barletta rappresenta senza'altro una tra le più antiche zone d'Italia a vocazione viticola. Ad ulteriore conferma di tale prestigioso pedigree storico, Barletta è altresì stata la sede importante di rinomate aziende di produzione di botti e bottoni da 100 hl in legno, tra cui Picardi, Lionetti e Violante. Ai fini del buon risultato dei vini, ha operato in Barletta la Regia Cantina Sperimentale, retta da illustri e valenti chimici, ultimo dei quali a reggerla il prof. Mattia ed il dott. Monterisi, in costante rapporto di partnership con la Regia Stazione Agraria di Roma. Ancora: a Barletta fu istituito il Vivaio Sperimentale per la Viticultura, anch'esso retto da illustri agronomi, tra cui il prof. Prosperi.

Per ciò che concerne il Barletta bianco, esso è ottenuto da Malvasia Bianca B.. In sede storica, le Malvasie rappresentano una vasta ed eterogenea famiglia di vitigni, per la maggior parte a bacca bianca, coltivati in quasi tutte le regioni d'Italia, compresa la Puglia. Le Malvasie iscritte al Registro Nazionale delle Varietà sono 17, tra cui la Malvasia, Malvasia Bianca B., Malvasia Bianca di Candia, Malvasia Bianca lunga e la Malvasia di Candia aromatica.

Il nome Malvasia deriva, molto probabilmente, dal porto greco di Monemvasia, dal quale partivano ricercati vini dolci che venivano esportati in tutto il Mediterraneo. Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare, in un primo momento, tali vini dolci provenienti dalle zone orientali del Mediterraneo e, successivamente, anche le botteghe in Venezia nelle quali si consumava questa bevanda.

Le Malvasie non erano solo importate dal bacino greco: nel 1500-1600 erano coltivate in molte regioni italiane, tra cui la Puglia. Oggi la coltivazione delle varie tipologie di Malvasia è raccomandata ed autorizzata complessivamente in 80 province italiane. In particolare, la Malvasia bianca è principalmente diffusa in Puglia, dove viene utilizzata per la produzione di vini ad IGT, siano essi bianchi o neri. Tale si inserisce nel patrimonio vitivinicolo del territorio, caratterizzandolo come già descritto al punto precedente.

Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino "Barletta", oltre all'uva di Troia, per il Barletta Rosso e la Malvasia Bianca B., per il Barletta Bianco, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e, più in generale, i vitigni a bacca nera o bianca autorizzati e/o raccomandati per la Regione Puglia. Le forme di allevamento a spalliera o, di solito, a tendone, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti. La raccolta avviene

quando le uve sono pienamente mature, in genere nella seconda e terza decade di ottobre: l'uva di Troia è, infatti, considerata uva di "quarta epoca"; raccolta della Malvasia, invece, avviene durente il mese di settembre inoltrato. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione: il mosto viene sottoposto a lenta fermentazione a temperatura controllata, completando la fermentazione malolattica in botti di media capacità.

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

Il "Barletta", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Barletta bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta delicato, fruttato e caratteristicamente profumato; il sapore è asciutto ed armonico. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

Il Barletta rosato presenta un colore rosato più o meno intenso; vinoso ed equilibratamente fruttato all'olfatto; al palato si presenta asciutto ed armonioso.

Il Barletta rosso presenta alla vista un colore rosso rubino granato tendente ad assumere riflessi arancioni con l'invecchiamento; il profumo è vinoso caratteristico, ampio e ben pronunciato di frutti a bacca rossa maturi; al sapore si presenta asciutto, sapido ed armonico di corpo.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, attraversato dal fiume Ofanto e non lontano dalla costa; l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite in una zona geografica compresa tra il nord barese ed il sud foggiano; ed il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Barletta, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Barletta", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini, in modo particolare il Rosso Barletta.

La DOC «Rosso Barletta» è stata riconosciuta con D.P.R. del 01/06/1977, pubblicato su G.U. n. 274 del 12/10/1977.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

L'Autorità di controllo competente è la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, ex art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1,

del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, vinificazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste in un esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BRINDISI"

Approvato con DPR 22.11.1979	GU n. 111 - 23.04.1980
Modificato con DM 29.07.2011	GU n. 188 - 13.08.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Brindisi» è riservata ai vini, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, con le tipologie di seguito riportate:

- Rosso, anche Novello e Riserva;
- Rosato, anche Spumante;
- Bianco, anche Spumante;
- Negroamaro, anche Riserva;
- Negroamaro Rosato, anche Spumante;
- Susumaniello;
- Chardonnay, anche Spumante;
- Malvasia bianca, anche Spumante;
- Fiano, anche Spumante;
- Sauvignon, anche Spumante;

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Brindisi» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

- «Brindisi» Rosso e Rosato, minimo 70% Negroamaro;
- possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi. Susumaniello, Montepulciano, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare - da sole o congiuntamente, nella misura massima del 30% .

- «Brindisi» Negroamaro o Negro amaro, Rosso e Rosato, minimo 85% Negroamaro;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura massima del 15% come sopra identificati.

- «Brindisi» Susumaniello, minimo 85% Susumaniello;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura massima del 15% come sopra identificali.

- «Brindisi» Bianco, minimo 80% Chardonnay, Malvasia bianca, da sole o congiuntamente:
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche lesive di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare nella misura massima del 20% come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Chardonnay, minimo 90% Chardonnay;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Malvasia bianca, minimo 90% Malvasia bianca;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Fiano, minimo 90% Fiano;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10% ad esclusione dei moscati.

- «Brindisi» Sauvignon, minimo 90% Sauvignon;
- possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico", nella misura del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Brindisi", comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Brindisi e Mesagne.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini. Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva ton./ha	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Rosso	15	12
Rosato	15	12
Negroamaro rosso	15	12
Negroamaro rosato anche spumante	15	12
Susumaniello	15	12
Novello	15	12
Rosso Riserva	15	12,5
Negroamaro rosso Riserva	15	12,5
Bianco	13	11
Chardonnay anche spumante	13	11
Malvasia Bianca anche spumante	13	11
Piano	13	11
Sauvignon anche spumante	13	11

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Le uve unicamente destinate alla produzione delle tipologie Spumante, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%.

I vini «Brindisi» Rosso Riserva, «Brindisi» Negroamaro Riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

E vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, unicamente come mezzo di soccorso.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'Articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni e Latiano in provincia di Brindisi.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate da aziende che avendo stabilimenti situati in territori limitrofi alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.

I vini «Brindisi» Rosato, «Brindisi» Negroamaro Rosato e «Brindisi» Bianco, «Brindisi» Chardonnay. «Brindisi» Malvasia bianca. «Brindisi» Fiano. «Brindisi» Sauvignon, possono essere prodotti nei tipi Spumante ottenuti per presa di spuma dei corrispondenti vini «tranquilli», mediante ri fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica. Per la presa di spuma può essere utilizzato: saccarosio; mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine; mosto concentrato rettificato.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 50% per il tipo rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Brindisi» Rosso, bensì può essere utilizzato per la produzione di vini ad Indicazione Geografica Protetta.

Qualora tali rese superino il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Protetta, ma potrà essere destinata alla produzione dei corrispondenti vini Bianco e Rosso a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino « Brindisi » Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione. Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla Denominazione di Origine Protetta e comunque prima della certificazione per l'immissione al consumo.

I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

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

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Brindisi» Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con ri tiessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: etereo caratteristico, intenso;
- sapore: pieno, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l:
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Brindisi» Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato se giovane;

- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l

«Brindisi» Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1:
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Negroamaro:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: etereo caratteristico, gradevole e intenso;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1 ;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Negroamaro Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato se giovane:
- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Negramaro Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;

- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1

«Brindisi» Susumaniello:

- colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
- odore: di frutti di bosco;
- sapore: vellutato, persistente e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Bianco:

- colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, gradevolmente fruttato:
- sapore: fresco e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrìco volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrìco volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Chardonnay Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrìco volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Fiano :

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, asciutto, caratteristico:
- titolo alcolometrìco volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/1;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/1.

«Brindisi» Fiano Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/1.

«Brindisi» Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico e intenso;
- sapore: caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/1;

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

«Brindisi» Malvasia bianca Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Brindisi» Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico e intenso;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Brindisi» Sauvignon Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Brindisi» Novello:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, giustamente persistente, fruttato;
- sapore: vellutato armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

- zuccheri residui 3%.

I vini Spumante di cui al presente Articolo 6, possono essere prodotti nelle seguenti tipologie di sapore: da extra brut a extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'Articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Brindisi», ad esclusione delle tipologie Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Articolo 1 devono essere confezionati in tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente, e capacità non superiore a litri 9. Restano esclusi dame e damigiane in vetro e tutti i recipienti in PET di qualsiasi capacità. Per tutti i vini di cui all'articolo 1, i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Brindisi.

Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica, povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Brindisi" DOC.

L'origine della denominazione DOC Brindisi è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Brindisi e Mesagne, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Brindisi

Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Brindisi, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce.

Il Negromaro é di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Brindisi maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera:

Alberello pugliese; é il sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale varia da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti, questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera, in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello. Attualmente, infatti, l'alberello pugliese rappresenta al massimo il 20% della superficie, mentre fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzato nella spalliera varia da 2.00 - 2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. sulla fila con una densità d'impianto diversificata con un minimo di 3.800 piante per ettaro, fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro. Questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura quali il cordone speronato, ed il guyot.

Il vitigno principe del Salento, e sopratutto della DOC Brindisi è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Brindisi", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi - Via Bastioni Carlo V, 4/6 - 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi 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 del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CACC'E MMITTE DI LUCERA"

Approvato con DPR 13.12.1975 GU n. 82 - 29.03.1976

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Cacc'e mmitte di Lucera" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Uva di Troia (localmente detta Sumarello) dal 35 al 60%;

Montepulciano, Sangiovese, Malvasia nera di Brindisi, da soli o congiuntamente dal 25 al 35%; Trebbiano toscano, Bombino bianco e Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga, da soli o congiuntamente dal 15 al 30%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 14,00 tonnellate/ettaro. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 11,50% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno carico;
- profumo: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico con retrogusto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" di cui al presente disciplinare di produzione, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi Dauni, ossia la zona nord-ovest della Puglia tra le pendici del Gargano e quelle dell'Appenino Sub Dauno quasi confinanti col Molise, è caratterizzata da un suolo di origine alluvionale profondo almeno 1 metro,sabbioso siliceo,sabbioso calcareo e da terre su crosta intatta, di colore grigio scuro o nerastro. Sono ricchi di limo e di buona fertilità,di medio impasto,atti alla coltivazione della vite. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione,si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-argillosi. Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di una zona collinare. L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni mediamente dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. L'areale si estende tra la cornice montuosa dell'Appenino Dauno e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore della costante ventilazione che determina una forte escursione termica tra giorno e notte.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "Cacc'e Mmitte di Lucera". La storia vitivinicola di questo territorio è fortemente legata alla storia del nero di Troia(vitigno che costituisce la maggiore percentuale dell'uvaggio del Cacc'e Mmitte) e segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza

interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica.

Le origini storiche del Cacc'eMmitte risalgono al periodo di dominio dei Saraceni che si insediarono nel territorio favoriti da Federico II. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld, convinte delle qualità del vitigno, impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500 che nei territori di Lucera ,Troia e Biccari vennero utilizzati anche con gli altri vitigni storici come il Montepulciano d'Abruzzo ,il Sangiovese,il Bombino,La Malvasia. Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città del'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia. Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con se tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia. Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare nella Sua Residenza del Castello di Lucera, il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva abbinandola ad altri vitigni del luogo.

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

Dall'uvaggio previsto in disciplinare, si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con riflessi violacei , dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. All'olfatto si riscontrano aromi di viole, liquirizia e frutti a bacca rossa; al gusto buon il buon equilibrio tra note fruttate,more,ciliegia e prunga, e quelle speziate,pepe nero e chiodi di garofano ed un leggero erbaceo, rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo che lo rendono adatto anche a periodi di affinamento medio lunghi.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di una zona collinare. L'area di nostra competenza è una regione a clima mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni mediamente dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. Nella scelta delle aree di produzione sono stati privilegiati i terreni con buona esposizione locati nelle zone a più alta escursione termica, adatti ad una viticoltura di qualità. La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la prova inequivocabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Cacc'e Mmitte di Lucera. Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere l'attuale rinomato vino frutto di passione e di rigore esecutivo.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via Dante n. 27, 71121 Foggia.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DEONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CASTEL DEL MONTE"

Approvato con DPR 19.05.1971	GU n. 188 - 26.07.1971
Modificato con DPR 27.12.1990	GU n. 111 - 14.05.1991
Modificato con DM 19.09.1995	GU n. 235 - 07.10.1995
Modificato con DM 14.03.1997	GU n. 72 - 27.03.1997
Modificato con DM 23.04.2008	GU n. 116 - 19.05.2008
Modificato con DM 04.10.2011	GU n. 246 - 21.10.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata **"**Castel del Monte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Castel del Monte": Bianco, anche Frizzante e Spumante;
- "Castel del Monte": Rosso, anche Novello;
- "Castel del Monte": Rosato, anche Frizzante e Spumante;
- "Castel del Monte": Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante;
- "Castel del Monte": Chardonnay, anche Frizzante;
- "Castel del Monte": Sauvignon, anche Frizzante;
- "Castel del Monte": Nero di Troia;
- "Castel del Monte": Cabernet, anche Riserva;
- "Castel del Monte": Aglianico, anche Riserva;
- "Castel del Monte": Aglianico Rosato, anche Frizzante;

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Castel del Monte": Bianco, anche Frizzante e Spumante: Pampanuto (o Pampanino) fino al 100%; Chardonnay fino al 100%; Bombino bianco fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Castel del Monte" Rosso, anche Novello: Nero di Troia fino al 100%; Aglianico fino al 100%; Montepulciano fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35% anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale", iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino

approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Castel del Monte" Rosato, anche Frizzante e Spumante: Bombino Nero fino al 100%; Aglianico fino al 100; Nero di Troia fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35% anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale", iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte", con le seguenti specificazioni:

- Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante;
- Chardonnay, anche Frizzante;
- Sauvignon, anche Frizzante;
- Nero di Troia;
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon) , anche Riserva;
- Aglianico, anche Riserva;
- Aglianico Rosato, anche Frizzante;

devono essere ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale".

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Canosa di Puglia, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto. Tale zona è così delimitata: dal punto di partenza dell'antico ponte romano sul fiume Ofanto, si segue ad est, il deflusso del fiume che segna confine con la provincia di Foggia, fino ad arrivare ai confini comunali di Canosa e Barletta; si prosegue in direzione sud, sempre lungo la linea di confine fino a raggiungere il punto d'incontro dei confini comunali di Andria e Canosa di Puglia (q.234). Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex s.s. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232, 227, 215, 207, 208, 201, 188, 187 e 182.

All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente 162 la strada provinciale 231 (ex s.s. n. 98 Andriese-Coratina) che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Torrito e Grumo (contrada dei Gendarmi). Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, si raggiunge la località denominata Coppe di Maltempo; tagliando in direzione nord si raggiunge la masseria Battaglini e la s.s 93 Appulo Lucano, percorrendola in direzione Canosa si giunge al torrente Locone che si immette nel fiume Ofanto, segnando nuovamente il confine con la provincia di Foggia, seguendo la direzione di scorrimento delle acque si giunge all'antico Ponte Romano, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata qualsiasi pratica di forzatura. Tuttavia consentita l'irrigazione solo come mezzo di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" di colore bianco e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 14; per i vini "Castel del Monte" di colore rosso, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 13.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta delle viti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" 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.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Bianco; Rosato; Bombino Bianco; Chardonnay; Sauvignon; Aglianico Rosato, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%;

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Rosso; Nero di Troia; Aglianico; Cabernet, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Le uve unicamente destinate alla produzione dei vini delle tipologie "Spumante" di cui all'Articolo 1, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente Articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e anche nei comuni di Barletta e Canosa.

L'elaborazione dei vini Spumanti e Frizzanti deve avvenire nell'ambito della Regione Puglia.

La produzione dei vini Spumanti può essere ottenuta con la rifermentazione del vino base o per fermentazione dei mosti; la presa di spuma potrà essere ottenuta in autoclave o in bottiglia.

La resa massima delle uve in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" debbono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui uno in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

È consentito per i vini "Castel del Monte" bianchi e rossi, con o senza la specificazione del vitigno, un periodo di affinamento in recipienti di legno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Castel del Monte" Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.,0
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Bianco Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Castel del Monte" Rosso:

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Rosso Novello:

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

"Castel del Monte" Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l;

"Castel del Monte" Bombino Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Bombino Bianco Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Bombino Bianco Spumante:

- spuma fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Castel del Monte" Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Chardonnay Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, armonico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Sauvignon Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Castel del Monte" Nero di Troia:

- colore: rosso da rubino granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Cabernet:

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Cabernet Riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico:

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico anche Riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante, di buona intensità;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata "Castel del Monte", ad esclusione delle tipologie Frizzante e Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E'consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente Articolo 3 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" possono essere confezionati, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A. ***Informazioni sulla zona geografica.***

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appeninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "*murex*", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico

L'area "Castel del Monte", trae l'appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Castel del Monte" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile**.** Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni

"storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inesoanche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

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

I vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi dei vitigni prevalenti.

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

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

Nome e Indirizzo: VALORITALIA s.r.l., Via Piave, 27 00187 Roma

l'Autorità di controllo competente è Valoritalia s.r.l., ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando a sorteggio casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) (Allegato 4).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLINE JONICHE TARANTINE"

Approvato con D.M. 01.08.2008 GU n. 195 - 21.08.2008

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata " Colline Joniche Tarantine" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Colline Joniche Tarantine" Bianco;
- "Colline Joniche Tarantine" Bianco Spumante;
- "Colline Joniche Tarantine" Verdeca;
- "Colline Joniche Tarantine " Rosato;
- "Colline Joniche Tarantine" Rosso;
- "Colline Joniche Tarantine" Novello;
- "Colline Joniche Tarantine " Rosso Superiore;
- "Colline Joniche Tarantine" Primitivo;
- "Colline Joniche Tarantine" Primitivo Superiore;
- "Colline Joniche Tarantine" Primitivo Liquoroso secco;
- "Colline Joniche Tarantine" Primitivo Liquoroso-Vino dolce naturale.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Bianco, anche nella tipologia Spumante, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Chardonnay;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico, ed 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.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Verdeca deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 85% del medesimo vitigno;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" Rosato e Rosso, anche nei tipi Novello e Superiore, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Cabernet Sauvignon;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Primitivo, anche nei tipi Superiore, Liquoroso secco e Liquoroso Vino dolce naturale, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 85% del medesimo vitigno;

possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in Provincia di Taranto ed è così delimitata:

la delimitazione della zona inizia ad Est con la strada provinciale Grottaglie-Villa Castelli, a quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi. Da qui si prosegue in direzione nord lungo il confine della Provincia di Taranto fino a raggiungere quota 187, a circa 650 mt a est della Masseria Mannara, laddove ricade l'intersezione tra il confine del comune di Martina Franca ed il confine della Provincia di Taranto.

Da qui si prosegue in direzione Nord lungo il confine della provincia di Taranto ed è proprio quest'ultimo che delimita la zona delle Colline Joniche ad Est, a Nord e ad Ovest, includendo i confini Est e Nord del comune di Martina Franca, il confine nord del comune di Mottola, il confine Nord del comune di Castellaneta, il confine Nord ed Ovest del comune di Laterza, e parte del confine Ovest del comune di Ginosa.

Percorso dunque tutto il confine della provincia di Taranto da Est ad Ovest si giunge al confine Ovest del comune di Ginosa che coincide con il confine tra le province di Taranto e Matera e, quindi, con il confine tra le Regioni Puglia e Basilicata.

Percorrendo in direzione Sud il suddetto confine, si giunge sino a quota 69 in località Castelluccio e di qui, risalendo verso Nord lungo la Carrareccia che interseca il confine medesimo e lungo i confini sud dei fogli di mappa nn 46, 47, 48 e 49 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge sino ad intersecare il foglio di mappa 66.

Proseguendo in direzione Sud, lungo i confini dei fogli di mappa n. 66, 68, 84, 87 e 102 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge ad intersecare la strada comunale di Leuci. A questo punto, percorrendo in direzione est il confine sud del foglio 102, lungo la strada comunale di Leuci, si interseca la strada Provinciale n° 154.

Da questo punto, si percorre, lungo la strada provinciale n° 154, in direzione nord il confine est del foglio 102 fino ad intersecare il confine sud del foglio 103, in corrispondenza del Casone Bagone.

A questo punto si percorre in direzione est il confine sud del foglio 103 (interamente incluso) fino ad intersecare la strada comunale Bandiera.

Da questo punto si percorre in direzione nord il confine est ed il confine nord della particella 103 fino ad incrociare nuovamente la strada provinciale n° 154.

Da questo punto si percorrono in direzione nord i confini est dei fogli di mappa 87, 84, 66 e 49 fino a raggiungere il confine sud ovest del foglio 51, in località Castelluccio a quota 176 .

A questo punto, seguendo detto confine di foglio si giunge prima a quota 161 e, oltrepassato il Tratturo Chiancone ci si porta sino a quota 138 all'inizio del tratto carreggiabile che porta sino a Contrada Perrone.

Da quota 138, si percorre in direzione Nord, lungo il confine Est del foglio di mappa n. 51 del comune di Ginosa, la Carrareccia che, passando per Contrada Longo a quota 232 e mantenendosi a sud di questa giunge sino a quota 225 in Località Difesa Le Cesine lungo il confine sud del foglio di mappa n. 36 e fino ad intersecare il vertice sud ovest del foglio di mappa n. 37 del comune di Ginosa (interamente inclusi) confluendo nella carreggiabile che collega Contrada Pezzulli con la strada comunale di Roccavetere.

Da questo punto, percorrendo in direzione sud i confini ovest dei fogli di mappa 56, 55, 73 e 75 (interamente inclusi), si giunge al punto di intersezione tra la strada comunale di Giancipoli e la strada comunale di Roccavetere.

Da questo punto si percorre in direzione nord la strada comunale di Roccavetere, lungo i confini est dei fogli di mappa 75 e 73, fino ad incrociare la strada comunale Fiumicello II, confine sud del foglio 56 ed intersezione con il foglio di mappa 57 (interamente incluso).

Da questo punto si percorre il confine sud ed est del foglio di mappa 57 e 38 (interamente incluso), fino al punto in cui si incrociano la strada comunale di Roccavetere con la strada provinciale Ginosa-Ginosa Marina, confine sud ovest del foglio di mappa 33 del comune di Ginosa, a quota 185.

A questo punto mantenendosi a sud di questa, in direzione Est, toccando rispettivamente quote 151 e 159, giunge sino a quota 158 in località S. Felice poco oltre Cisterna di Ricciardi, lungo i confini sud dei fogli di mappa 33 e 34 del comune di Ginosa (interamente inclusi).

Giunti a quota 158, si risale verso Nord il confine del foglio 34 del comune di Ginosa escludendo il foglio di mappa n. 42 e giungendo sino al confine con il comune di Laterza.

Si prosegue dunque, seguendo detto confine in direzione Est toccando rispettivamente quote 179, 202, 164 in località Lamione del Brigante e 151 in località La Guardiola sino a giungere alla Gravina di Laterza in corrispondenza del foglio di mappa n. 141 del comune di Laterza.

Si continua a percorrere detto confine in direzione Est toccando dapprima a quota 118 e quindi, quota 126 in località Masseria Panettiere laddove il confine interseca la strada provinciale n. 181, quindi, quote 190 e 179 in località Parco del Marchese, quote 171, 184 e 219.

Da quota 219 si risale verso nord sempre lungo il confine ed in corrispondenza del limite est del foglio di mappa 135 del comune di Laterza sino a giungere a quota 294 nel limite più a nord del foglio 76 de comune di Castellaneta escluso dalla zona "Colline Joniche Tarantine".

Da questo punto si abbandona il confine tra i territori comunali di Castellaneta e Laterza e si prosegue verso sud sino a giungere al margine nord della Gravina di Giacoia lungo il confine tra i fogli di mappa n. 66 e 76 (interamente escluso) e toccando quote 262 e 225 in prossimità della Gravina della Vernata.

Seguendo prima il confine sud del foglio di mappa n. 66 del comune Castellaneta e risalendo poi il confine est dello stesso foglio si giunge ad attraversare il foglio 67 (parzialmente incluso) di questo comune toccando quote 102 e 95 e di qui si comincia a risalire in direzione nord lungo la strada carrareccia che conduce sino a quota 121 e, successivamente a quota 114 dove la carrareccia interseca la strada carreggiabile che collega Masseria Marico con la strada provinciale 181.

A questo punto, oltrepassata la carreggiabile e proseguendo lungo la suddetta carrareccia, si prosegue sempre verso nord lungo il confine est del foglio di mappa 67 del comune di Castellaneta sino al punto di intersezione tra i limiti dei fogli 67,62 e 63 (interamente inclusi).

Proseguendo quindi in direzione sud lungo i limiti dei fogli di mappa 63 e 69 (interamente incluso) del comune di Castellaneta ci si porta sino a quota 95 sulla strada carreggiabile che si innesta sulla provinciale n. 181, ai limiti dei fogli di mappa n. 68 (interamente incluso) e 70 (parzialmente incluso) del comune di Castellaneta.

Percorrendo la carreggiabile in direzione est si tocca quota 89 e, quindi, quota 87 in corrispondenza della diramazione che porta a nord verso masseria Varola e, attraversando i fogli di mappa 70 e 71 (parzialmente inclusi) si giunge all'innesto con la strada provinciale n. 181 a quota 85.

Proseguendo lungo la strada provinciale n. 181 in direzione Nord-Est si tocca quota 91 in Località il Pagliarone al confine con il foglio di mappa n. 72 (interamente incluso).

Da quota 91 percorrendo sempre la strada provinciale n.181 in direzione Sud-Est si giunge a quota 81 in corrispondenza dell'intersezione della suddetta strada provinciale n. 181 con la Via Appia.

Da questo punto si risale in direzione nord-est mantenendo a sud la suddetta strada provinciale in territorio del comune di Castellaneta delimitato dal foglio di mappa 73 (parzialmente incluso) e, intersecando la carreggiabile che porta a nord in località Cave di Tufo si tocca quota 78, quindi quota 82 giungendo sino all'intersezione con la strada statale n. 7 Appia Km. 620 e poco oltre all'intersezione con il confine tra i comuni di Palagianello e Castellaneta e si prosegue quindi in direzione est verso masseria S. Colomba a quota 90, con l'inclusione della medesima nella zona di produzione.

Da quota 90, si prosegue in località Parco di Stalla lungo la strada che, toccando quota 89, quota 88, ancora quota 89 in corrispondenza dell'intersezione con la strada che porta verso nord a Masseria Parco di Stalla, quota 88, quota 83 in corrispondenza dell'intersezione con la strada provinciale n.38 Palagianello-Mottola e risalendo verso Masseria Coppolapiatta giunge all'intersezione dei confini dei comuni di Palagianello e Palagiano dopo aver attraversato il foglio 7 (parzialmente incluso) del comune di Palagianello ed il foglio di mappa n. 8 (interamente incluso) dello stesso comune.

Da questo punto, seguendo il confine tra il comune di Palagiano (interamente escluso) e quello di Mottola (interamente incluso) si giunge, dopo intersezione con la linea ferroviaria Taranto- Bari, sino alla Strada Statale n. 7 Appia in territorio di Massafra.

Proseguendo lungo la strada statale n. 7 Appia in direzione Sud-Est si giunge a quota 59 in località Masseria Palombaro con inclusione dell'intera area sottesa dai fogli di mappa nn 37 e 38 del comune di Massafra.

A quota 59 si lascia la strada statale n.7 Appia poco oltre Masseria Palombaro e si imbocca verso nord la carreggiabile che, attraversando i fogli di mappa nn.38, 40 e 41(parzialmente inclusi), giunge sino al centro abitato di Massafra in corrispondenza del foglio di mappa n. 115 (parzialmente incluso).

A questo punto, ripresa la strada statale n. 7 Appia, si prosegue in direzione sud-est lungo i limiti a sud dei fogli di mappa nn. 58 e 64 (interamente inclusi), si prosegue attraversando il foglio di mappa n. 73 (parzialmente incluso) del comune di Massafra, si percorre quindi il limite sud del foglio di mappa n. 75 del comune di Massafra prima a quota 38 e poi a quota 36.

Lasciata la strada statale n. 7 Appia si imbocca verso nord la carreggiabile che porta verso la Cava di Tufo, lungo il limite sud del foglio 80 (interamente incluso) di Massafra si giunge al confine tra il territorio comunale di Massafra e quello di Statte così come delimitato dalla Legge Regionale 20 ottobre 1993 n. 22 che ha modificato il primo comma dell'art. 2 della L.R. 9 Aprile 1993 n.6.

Si prosegue dunque lungo la stessa strada, passando e mantenendosi a sud di queste, prima Masseria Gravina ricadente nel foglio di mappa n. 94 (interamente incluso) del Comune di Taranto-Statte e, successivamente, Masseria S. Giovanni ricadente nel foglio di mappa n. 114 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte.

Si giunge, dunque a lambire il limite a nord della discarica comunale situata a nord della SS 7 Appia e si giunge sino all'alveo principale della gravina di Leucaspide, ricadente nel foglio di mappa n. 115, limite della zona di produzione in territorio di Taranto-Statte.

Si risale l'alveo della gravina toccando quote 62 prima e 83 poi sino a giungere al limite sud del foglio di mappa n. 95 (interamente incluso).

Seguendo detto limite verso Est ci si dirige verso Masseria Galeotta (inclusa) sino a giungere alla strada che congiunge il quartiere dei Tamburi del comune di Taranto con il centro abitato di Statte.

Percorrendo detta strada in direzione sud verso Taranto lungo il limite ovest del foglio di mappa 117 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte per circa 1,1 Km si giunge sino a quota 65.

Da questo punto si prosegue in direzione est lungo il limite sud del foglio 117 verso Ovile Felicia a quota 75 e, seguendo la strada che interseca la ferrovia sud-est a quota 70 si prosegue in direzione est lungo il limite sud del foglio di mappa n. 122 (interamente incluso) del comune di Taranto, ricadente nel territorio comunale di Statte, sino a giungere alla strada campestre che, percorsa in direzione sud, lungo i limiti ovest dei fogli di mappa nn. 139 e 141 (interamente inclusi) di Taranto-Statte porta a quota 38 e, sempre in direzione sud, ci si porta nella strada che risale lungo il limite sud del foglio 141 innestandosi nella strada statale dei Trulli n. 172.

Risalendo verso nord per un tratto di quest'ultima strada, sempre lungo il limite sud del foglio 141 verso Masseria S. Teresa (esclusa) e passando a nord di questa si giunge sino alla strada campestre che percorsa in direzione nord, porta prima a quota 33 e successivamente a quota 45 in corrispondenza di Casa Bianca.

Proseguendo sempre verso nord lungo il limite est del foglio di mappa n. 142 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte si confluisce nella strada campestre che tocca quota 70 e quota 75 all'altezza della Gravina di Mazzarracchio.

Proseguendo per circa 350 metri circa. Oltre quota 75, in direzione nord si segue in direzione sud sud-est i limiti sud dei fogli di mappa 125, 126, 128 e 129 (interamente inclusi) di Taranto-Statte sino a giungere, a quota 82, all'innesto con la Strada statale dei Trulli n. 172 che, percorsa in direzione Nord per Martina Franca, arriva ad intersecare il confine del Comune di Statte per portarsi in territorio comunale di Crispiano.

In corrispondenza di tale intersezione si segue il confine sud del comune di Crispiano in direzione Est sino al punto in cui questo interseca i confini dei comuni di Montemesola e Grottaglie.

Di qui, si prosegue lungo il confine del comune di Grottaglie sino al punto in cui questo interseca la strada provinciale n° 74 a quota 78,8.

Da questo punto si procede in direzione dell'abitato di Grottaglie percorrendo per Km 4,5 la strada provinciale n° 74 sino a raggiungere Piazza IV novembre del centro urbano di Grottaglie. Da questo punto, la delimitazione procede in direzione nord percorrendo per km 0,12 la Piazza IV novembre sino al raggiungimento della via XXV luglio.

Da questo punto si prosegue in direzione nord percorrendo l'intera via XXV luglio e un tratto della strada provinciale n° 71 Grottaglie-Martina Franca per km 0,91. Il percorso continua dal punto precedentemente indicato in direzione nord-est percorrendo per km 0,72 un tratto di strada interpoderale ivi tracciata, sino al raggiungimento della strada provinciale n° 72 Grottaglie-Martina Franca.

Da qui si procede sempre in direzione nord-est percorrendo per km 0,6 l'intera via Capri sino all'inizio di viale Lavoiser.

Da questo punto si procede nella stessa direzione nord-est risalendo il tratto di viale Lavoiser per km 0,25 sino all'intersezione con viale della Costituzione. Il percorso prosegue in direzione sud-est percorrendo per km 0,63 viale della Costituzione sino al raggiungimento della strada provinciale n° 73 Grottaglie-Villa Castelli e, da qui, risale in direzione nord per km 1,53 della strada provinciale n° 73 fino al raggiungimento di quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, semplice o doppia o ad alberello.

Per i vigneti impiantati prima dell'approvazione del presente disciplinare, allevati con forma a pergola, è consentita l'iscrizione allo schedario viticolo per un periodo massimo di dieci anni. Trascorso tale periodo i vigneti non allevati a spalliera o alberello saranno automaticamente cancellati dall'albo.

E' fatto obbligo per tutti i vigneti impiantati dopo l'approvazione del presente disciplinare un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3500.

E' vietata ogni pratica di forzatura. L'irrigazione è consentita solo ed esclusivamente come pratica di soccorso.

E' consentito l'uso di mezzi di protezione antigrandine.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono si seguenti:

Colline Joniche Tarantine Bianco

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 11,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Bianco "Spumante"

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 10,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Verdeca

- Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 10,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosato

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosso e Novello

- Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosso Superiore

- Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo

- Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo Superiore

- Produzione massima di uva per ettaro: 10 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 13,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo Liquoroso Secco e Liquoroso Dolce Naturale

- Produzione massima di uva per ettaro: 10 tonnellate;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00 % vol;

I Vini a Denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Rosso Superiore e Primitivo Superiore, la cui produzione massima per ettaro in coltura specializzata non abbia superato rispettivamente le 10 e le 9 tonnellate, che abbiano subito un periodo di invecchiamento non inferiori a 30 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia e immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo rispettivamente del 13 e del 13,50% vol, possono riportare in etichetta la menzione "Riserva Superiore".

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia annualmente, sentite le organizzazioni professionali agricole e di categoria, prima della vendemmia può modificare i limiti di cui sopra con la procedura prevista dall'articolo 10 della legge n. 164/92.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine", ivi compresi l'imbottigliamento, la elaborazione dei tipi Spumante, Novello, Liquoroso secco e Liquoroso Dolce Naturale, nonché l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno dei territori amministrativi dei Comuni anche solo parzialmente compresi nella zona di produzione delimitata al precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutti i vini, ad esclusione per il vino "Colline Joniche Tarantine" rosato per il quale la resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60% .

Qualora la resa uva/vino supera il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" ma può essere classificata con una indicazione Geografica Tipica di quelle utilizzabili per il territorio di cui trattasi.

Oltre la resa del 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto, fermo restando la possibilità di utilizzare una Indicazione Geografica Tipica previste per il territorio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata " Colline Joniche Tarantine", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Joniche Tarantine" BIANCO:

- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: delicato, gradevole;
- Sapore: asciutto, fresco;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" BIANCO Spumante:

- Spuma: fine e persistente;
- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: delicato, fruttato;
- Sapore: fresco, asciutto;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 5,0 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" Verdeca:

- Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- Odore: armonico, più o meno fruttato, caratteristico;
- Sapore: equilibrato, tipico, persistente;

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" ROSATO:

- Colore: rosa più o meno intenso;
- Odore: fruttato, delicato, gradevole;
- Sapore: fresco, asciutto, armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" ROSSO:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: intenso, caratteristico, gradevole;
- Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" Novello:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al violaceo;
- Odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- Sapore: armonico , rotondo, fruttato, caratteristico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" ROSSO Superiore:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: intenso, caratteristico, gradevole;
- Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO:

- Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo caratteristico;
- Sapore: vinoso, gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO Superiore:

- Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo caratteristico;
- Sapore: vinoso, gradevole, pieno, di corpo, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO Liquoroso Secco:

- Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- Odore: caratteristico, gradevole;
- Sapore: tipico, armonico, pieno;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 16,00% vol e un massimo di zuccheri residui di 35,0 g/l;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO Liquoroso Vino Liquoroso dolce naturale:

- Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- Odore: caratteristico, gradevole;
- Sapore: tipico, armonico, pieno, dolce;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 15,00% vol e un massimo di zuccheri residui di 50,0 g/l;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLINE JONICHE TARANTINE" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Colline Joniche Tarantine" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine", per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il Territorio in cui ricade l'areale di produzione della DOC "Colline Joniche Tarantine" è quella della parte alta dell'arco Jonico Tarantino che si estende dal limite pedogeomorfologico tra la piana costiera Jonica e le colline circostanti, fino al limite della provincia di Taranto verso le province di Bari e Brindisi.

Il limite territoriale è facilmente individuabile in quanto si ha un repentino incremento dell'altimetria che corrisponde mediamente alla curva altimetrica di 200 mt., infatti, la pendenza media sotto ai 200 mt. è di circa il 5-10%, tra i 200 mt. e i 300. mt è di circa il 20-30 %; al di sopra dei 300 mt. si sviluppa un altopiano ondulato formato da una serie di piccole e grandi colline con un esposizione verso sud e, quindi, verso il Mar Jonio. Da qui il nome di Colline Joniche.

Il limite nord (provincia di Bari) e nord-est (provincia di Brindisi) corrisponde mediamente al limite di questo altopiano.

L'areale identificato dalla denominazione "Colline Joniche" comprende i territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in Provincia di Taranto.

Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle Colline Joniche tarantine abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.

Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.

La zona delle colline Joniche, pur essendo più piovosa rispetto a quella pianeggiante della stessa area, è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, 1'acqua che riceve.

E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché 1'acqua non ristagna.

Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.

Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di

temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.

In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.

I venti predominanti hanno direzione NORD-OVEST e sono molto freddi; seguono i venti con direzione SUD-OVEST, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area delle Colline Joniche hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.

Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano 1'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della DOC "Colline Joniche Tarantine" è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.

La zona delle Colline Joniche presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori delle Colline Joniche nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi "muretti a secco" e, in tutta l'area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l'introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle elite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorse così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell'arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell'area denominata "Colline Joniche" si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini,

mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello)*, le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni, c*ome pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata:* si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce:*autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini,*cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo,*abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze)* e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti*:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdeca, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La DOC "Colline Joniche Tarantine" è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso ("di base", "Superiore", "spumante" e "Liquoroso") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Colline Joniche Tarantine"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce 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 del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COPERTINO"

Approvato con DPR 02.11.1976 GU n. 27 - 29.01.1977

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Copertino" è riservata ai vini rosso e rosato che corrispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Copertino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negro Amaro.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 30%.

La presenza nei vigneti del vitigno Sangiovese non dovrà superare il 15% del totale delle viti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di Galatina e Lequile.

Tale zona è così delimitata:

dalla strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) a quota 50, in prossimità di Collemeto; il limite segue, verso ovest, la strada che conduce a S. Barbara toccando la Masseria Bassi; giunto a quota 51 si dirige verso il Casino donna Benedetta seguendo la strada sino all'incrocio della medesima con il confine comunale di Copertino.

Prosegue quindi lungo tale confine, prima in direzione ovest e poi nord, sino a incontrare quello di Carmiano in località Dodici Tomoli.

Dal punto d'incrocio, il limite prosegue verso ovest lungo il confine occidentale e poi settentrionale di Carmiano sino a raggiungere quello di Arnesano località Giardino Marasco, segue poi quest'ultimo prima verso est e poi verso sud fino a incrociare il confine comunale di Monteroni in prossimità di Villa Cantora. Lungo il confine comunale di Monteroni prosegue verso sud raggiungendo la strada per Monteroni nelle vicinanze di Villa Romano. Segue quindi la strada Monteroni- S. Pietro in Lama-Lequile sino all'abitato di quest'ultimo centro urbano e da qui, percorrendo la strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) in direzione sud raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni di tipo marnoso derivanti dal disfacimento delle formazioni argillo-sabbiose del calcare pleistocenico, terreni particolarmente permeabili sciolti o di medio impasto sufficientemente fertili.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e il 35% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Copertino" rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e le 24 ore.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del "rosato", non può essere utilizzato per la preparazione del "Copertino" Rosso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino " Copertino" Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino di varia intensità con lievi toni di arancione se invecchiato;
- odore: vinoso persistente;
- sapore: asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido, generoso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per la riserva);
- acidità totale minima: 5,0 g/);
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Il vino "Copertino" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosa salmone, tendente qualche volta al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, distinto e giustamente persistente;
- sapore: asciutto, senza asperità, con fondo erbaceo unito a un retrogusto amarognolo gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino "Copertino" Rosso, ottenuto da uve con un titolo alcolometrico naturale minimo di 12,00% vol, qualora

venga sottoposto a un periodo d'invecchiamento di almeno due anni e immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol può portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "riserva".

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino"Copertino" rosso del tipo "riserva" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile. tutti in provincia di Lecce

Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Copertino" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs)

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Copertino"

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio"

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Copertino, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro , Malvasia Nera , Montepulciano sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a Copertino da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811

Possiamo affermare, quindi, che Copertino è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia.
La base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

B).

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Copertino", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce Viale Gallipoli, 3973100 Lecce.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINIù

A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GALATINA"

Approvato con DM 22.04.1997 GU n. 104 - 07.05.1997

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Galatina" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:

- "Galatina" rosso
- "Galatina" rosso novello
- "Galatina" Negroamaro
- "Galatina" Negroamaro riserva
- "Galatina" rosato
- "Galatina" rosato frizzante
- "Galatina" bianco
- "Galatina" bianco frizzante
- "Galatina" Chardonnay

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Galatina" è riservata ai vini, bianchi, rossi e rosati, ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Galatina" bianco (anche nella tipologia frizzante):

Chardonnay minimo 55%. Possono concorrere la produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, accomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 45% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Galatina" Chardonnay:

Chardonnay minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 15%.

"Galatina" rosso (anche nella tipologia novello) e "Galatina rosato" (anche nella tipologia frizzante):

Negroamaro minimo 65%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 35% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Galatina" Negroamaro:

Negroamaro minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Galatina" di cui all'art. 2, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Galatina. Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Seclì, Sogliano Cavour e Collepasso tutti in provincia di Lecce.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Galatina" di cui all'art. 2 debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini derivati.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura. I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 3.500 ceppi/ettaro. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a:

- "Galatina" bianco 15,00 t/ha;
- "Galatina" Chardonnay 15,00 t/ha;
- "Galatina" rosso e rosato 15,00 t/ha;
- "Galatina" Negroamaro 15,00 t/ha;

Fermo restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

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

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 50% per la tipologia rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

Qualora superino questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Gli eventuali superi delle rese dell'uva in vino, derivanti dai processi di vinificazione della tipologia rosato, fino al raggiungimento del sopra indicato limite del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a D.O.C., ma non comportano la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per la tipologia rosato per il quantitativo prodotto nel proprio specifico limite.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a D.O.C. "Galatina" un titolo alcolometrico

volumico naturale minimo di:

- "Galatina" bianco 10,50% vol.
- "Galatina" Chardonnay 10,50% vol.
- "Galatina" rosso e rosato 11,50% vol.
- "Galatina" Negroamaro 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini di cui all'art. 2 debbono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni interessati di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni possano essere effettuate nei territori dei comuni limitrofi in provincia di Lecce, Brindisi e Taranto.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione ed invecchiamento siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nelle province di Lecce e Brindisi da cinque anni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione ed in possesso di idonei requisiti, ne facciano richiesta.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini a DOC "Galatina" all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Galatina" bianco "Galatina" bianco frizzante

- colore: giallo paglierino tenue, anche con riflessi verdolini;
- profumo: delicato, gradevolmente fruttato;
- sapore: secco, caratteristico vivace, tranquillo o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Galatina" Chardonnay

- colore: giallo paglierino;
- profumo: delicato, gradevole;
- sapore: secco, di buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Galatina" rosato "Galatina" rosato frizzante

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
- profumo: leggermente vinoso, fruttato, giustamente persistente;
- sapore: asciutto e vellutato, caratteristico, tranquillo o frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"Galatina" rosso

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
- profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Galatina" Negroamaro

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
- profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, elegante, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Galatina" Negroamaro riserva

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi rosso mattone;
- profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino a D.O.C. "Galatina Negroamaro", ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,50% vol dopo un periodo di invecchiamento minimo di: due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno a partire dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve può portare in etichetta la menzione "riserva"

"Galatina" rosso novello

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, fruttato, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- zuccheri riduttori massimo: 10,0 g/l;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Galatina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diverse da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore, nel rispetto della normativa vigente. Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti vini a DOC "Galatina" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

I vini a DOC "Galatina" se immessi al consumo in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 1,500, debbono essere chiuse con il tappo di sughero, raso bocca. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiori a litri 0,375 è ammessa anche la chiusura a vite.

Articolo 8
Legame con l'ambiente *geografico*

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano Cavour, Collepasso, Galatina, tutti in provincia di Lecce
Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Galatina" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa.

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Galatina".

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di:

Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Seclì, Sogliano Cavour, Collepasso, Galatina, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime.

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio".

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a GALATINA da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Possiamo affermare, quindi, che GALATINA è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al

sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "GALATINA", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari 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 del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GIOIA DEL COLLE"

Approvato con DPR 11.05.1987 GU n. 248 - 23.10.1987

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Gioia del Colle» e riservata ai vini rossi, rosato e bianco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini «Gioia del Colle», rosso o rosato, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni:

- Primitivo: dal 50% al 60%;
- Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera da soli o congiuntamente dal 40% al 50%, con il limite massimo del 10% per la Malvasia.

Il vino «Gioia del Colle» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni:

- Trebbiano Toscano: dal 50% a 70%;
- altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia, dal 30% al 50%, per la zona omogenea Murgia centrale, 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.

Il vino «Gioia del Colle» Primitivo deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal solo vitigno Primitivo.

Il vino «Gioia del Colle» Aleatico deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno aleatico per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino «Gioia del Colle» aleatico da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera, Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Bari tutto il territorio dei comuni di: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino «Gravina» di cui all'articolo 3 del disciplinare pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 12 gennaio 1983.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Gioia del Colle» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti 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 dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» rosso o rosato non deve essere superiore ai t 12 e, per il bianco, ai t 13 di uve per ettaro in coltura specializzata.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini «Gioia del Colle» rosso, ed al 60% per i vini «Gioia del Colle» rosato e bianco.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» primitivo ed aleatico non deve essere superiore ai quintali 80 di uve per ettaro in coltura specializzata.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per i vini «Gioia del Colle» primitivo ed aleatico. Qualora la resa uva-vino superi i limiti sopra riportati, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Gioia del Colle» un titolo alcolometrico naturale minimo di:

- rosso 11,00% vol;
- rosato 10,50% vol;
- bianco 10,00% vol;
- Primitivo 13,50% vol;
- Aleatico 14,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Il residuo mosto delle uve destinate alla produzione del vino «Gioia del Colle» rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Gioia del Colle» rosso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini «Gioia del Colle» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Gioia del Colle" Rosso:

- colore: rosso dal rubino al granato;
- odore: vinoso gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Gioia del Colle" Rosato:

- colore: rubino delicato;
- odore: lievemente vinoso, con profumo caratteristico di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Gioia del Colle" Bianco:

- colore: bianco tendente al paglierino;
- odore: gradevole, con caratteristiche di fruttato, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Gioia del Colle" Primitivo:

- colore: rosso tendente al violaceo ed all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma leggero caratteristico;
- sapore: gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento; può anche essere leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 10 grammi per litro; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Gioia del Colle" Aleatico Dolce:

- colore: rosso granato più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Gioia del Colle" Aleatico Liquoroso Dolce: vino liquoroso ottenuto mediante alcoolizzazione con i vini base o mosti rispondenti alle condizioni previste dal presente disciplinare per il tipo «aleatico»;

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, caldo, dolce, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol di cui almeno 16,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino «Gioia del Colle» primitivo ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale di 14,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico effettivo di 14,00% vol dopo due anni di invecchiamento può portare in etichetta la menzione «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino «Gioia del Colle» aleatico non può essere immesso al consumo prima del primo marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino «Gioia del Colle» aleatico ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale del 15,00% vol e sia immesso al consumo dopo almeno due anni di cui uno in botti di legno può portare in etichetta la menzione «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve e, per il tipo liquoroso, dalla data di alcolizzazione.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È obbligatoria l'indicazione dei termini «amabile», «dolce» e «liquoroso» per designare le corrispondenti tipologie dei vini «Gioia del Colle» aventi tali caratteristiche e, per i tipi «riserva», è obbligatoria l'indicazione del' annata di produzione delle uve.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché la indicazione di nomi di aziende e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Murgia di sud-est" e fa parte della più ampia area della Murgia, al confine tra la murgia alta e la murgia dei trulli dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino «Gravina» di cui all'articolo 3 del disciplinare pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 12 gennaio 1983.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini rossi di pregio ma anche vini bianchi. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 200 e i 450 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 250 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza

alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Geograficamente Gioia del Colle, situato al centro dell'area interessata, è un piccolo agglomerato di case che circondano il bellissimo castello che Federico II di Svevia fece edificare nel 1230. La coltivazione della vite e la produzione del vino nel territorio di Gioia del Colle erano già attive tra l'VIII° ed il III° sec. a.C. (Peucezia), come testimoniano i numerosi ritrovamenti di contenitori destinati a contenere vino nella zona archeologica di Monte Sannace, il più grande abitato peucetico noto, a pochi chilometri da Gioia del Colle (alcuni reperti si possono ammirare nel museo archeologico sito all'interno del castello).

Gli unici documenti storici certi dell'origine del Primitivo(vitigno più rappresentativo della doc gioia del Colle risalgono all'inizio del secolo scorso quando nel 1919 il Direttore del Consorzio di Difesa della Viticoltura di Bari, Prof. G. Musci, dichiarò in una sua pubblicazione, che l'abate primicerio Francesco Filippo Indellicati fu il primo a effettuare una sorta di "selezione clonale" del Primitivo. L'abate nato e cresciuto a Gioia del Colle oltre ad essere il primicerio della Chieda Madre locale era anche un grande esperto di botanica e agronomia. Su finire del secolo, probabilmente nel 1799, notò la crescita disordinata nelle campagne gioiesi di molta uva da vino, costume allora alquanto diffuso. Tra le varie uve tra di loro mischiate, una varietà maturava prima delle altre, pur avendo una fioritura abbastanza tardiva. Per tale caratteristica la denominò "Primaticcia o Primativo" dal latino "primativus". Il primicerio effettuò un'attenta selezione delle marze della varietà e li impiantò in agro di Gioia del Colle in una zona denominata "Liponti" che fa ancora oggi parte della contrada denominata "Terzi". L'appezzamento era dell'estensione di otto quartieri che oggi corrispondono a circa 0,15 ettari per un totale di 625 ceppi, che sono la prima monocoltura che si ricordi di vino Primitivo in queste zone.

Dal 1820 in poi il vitigno si estese anche all'agro di Acquaviva delle Fonti dove sin da subito si riscontrò una maggiore gradazione alcolica finale. Tale situazione fece diventare il comune di Acquaviva la sede del in cui si fissava il prezzo dell'uva alla vendemmia. Successivamente il vitigno iniziò la sua espansione nei comuni limitrofi interessando Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Noci e Castellana Grotte, arrivando sino al litorale adriatico e espandendosi anche in altre direzioni quali Santeramo in Colle, Altamura e Gravina.

Secondo una relazione di inizio secolo scorso di Musci nell'intervallo di tempo compreso tra il 1820 e la fine del secolo XIX il vitigno era coltivato in Puglia nei seguenti comuni: Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Altamura, Gravina, Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Casamassima, Grumo Appula, Toritto, Sannicandro di Bari, Turi, Bitritto, Modugno, Bitonto, Palo del Colle, Adelfia, Rutigliano, Conversano, Castellana Grotte, Putignano, Noci e Alberobello.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Gioia del Colle" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querce che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo misti a frutticoltura mediterranea, mandorli e ciliegi, alla coltivazione di olivi e ampi appezzamenti destinati alla produzione di foraggio per l'allevamento. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Murgia ,e la caratterizza in molteplici aspetti agronomici ed enologici.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: il Primitivo che rappresenta circa il 60% della superficie vitata del territorio, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera aleatico tra quelli a bacca rossa ed il Trebbiano tra quelli a bacca bianca ;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della

chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, la Controspalliera ed il tendone: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 70% e la terza il 10% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 10.000 ceppi per l'alberello fino a 2500 per il tendone.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni: è presente una spiccata mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale.

E' necessario precisare anche che la caratteristica principale del vitigno primitivo continua ad essere quella che sebbene germogli con notevole ritardo rispetto ad altri vitigni riesce a portare, poi, a compimento il proprio ciclo vegetativo in un tempo relativamente breve (la maturazione avviene tra la fine di Agosto e gli inizi di Settembre).

La combinazione di entrambe le caratteristiche spiega la rapida diffusione del primitivo in tutta la zona collinare denominata "Murgia" e non solo, dunque, per la sua maturazione precoce. Infatti l'umidità da una parte e la temperatura primaverile dall'altra, concorrono ad originare frequenti gelate, che danneggerebbero altri vitigni a germogliamento precoce. Germogliando con notevole ritardo, il primitivo può così evitare i danni derivanti dal sopraggiungere di tali nefasti eventi atmosferici.

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

La millenaria storia vitivinicola della zona, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, la presenza di dismessi stabilimenti vitivinicoli individuati come esempi di archeologia industriale, la presenza da decenni di istituti di ricerca specializzati sul territorio, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Gioia del colle".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Gioia del Colle". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente affinate ottenendo dei risultati enologici di notevole interesse e vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari a livello internazionale.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari 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 del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "GRAVINA"

Approvato con D.P.R. 04.06.1983 GU n. 23 - 24.01.1984
Modificato con D.M. 25.10.2010 GU n. 262 - 09.11.2010 (S.O. n. 245)

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Gravina», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Gravina" bianco, "Gravina" spumante, "Gravina" passito, "Gravina" rosso, "Gravina" rosato.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Gravina" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

Gravina "bianco", anche nella tipologia "Gravina" spumante:

- Greco almeno 50%;
- Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga almeno 20%.
- Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dalle varietà di Fiano, Verdeca, Bianco di Alessano e Chardonnay per non oltre il 30%.

Gravina "rosso" e "Gravina" "rosato":

- Montepulciano almeno 40%
- Primitivo almeno 20%.
- Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di Aglianico, Uva di Troia, Merlot e Cabernet Sauvignon per non oltre il 30%.

Gravina "Passito"

- Malvasia 100%.

Articolo 3
Zona di produzione uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di:Gravina di Puglia Poggiorsini e in parte il territorio dei comuni di: Altamura Spinazzola tutti in provincia di Bari.

Tale zona è così delimitata: a sud – est del centro abitato di Spinazzola il limite segue in direzione est la strada per masseria Santeramo e giunta alla quota 330 segue in direzione nord – est il sentiero che raggiunge la strada per masseria Spada, seguendo questa attraversa la strada ferrata (quota 393) e proseguendo passa per le quote 438, 441, 438, 426.

A quota 426 segue in direzione sud – est la strada per la località Garagnone e prima di giungervi a quota 416 prosegue in direzione est per una retta immaginaria che unisce quota 416 con la masseria Calderoni; dalla masseria Calderoni segue in direzione sud – est la strada che passando per le quote 452, 450, 451, 454, 469, va ad incrociare in prossimità della quota 489 il confine comunale tra Spinazzola e Poggiorsini, prosegue lungo questi in direzione nord – est e a La Rocca incrocia il confine del comune di Gravina in Puglia, prosegue lungo tale confine prima in direzione nord e poi sud – est per lungo tratto fino a raggiungere la quota 487 a nord di Monte Castiglione.

Da quota 487 verso sud – est segue una retta immaginaria che raggiunge la masseria Calderoni quota (432) da dove prosegue verso est lungo la strada che passa a sud della masseria Pallone e della località Azzoriddo toccando le quote 417, 422, 414, 409, 402, 407 fino a raggiungere a quota 400 la strada per Altamura; prosegue lungo questa in direzione sud – est fino alla stazione ferroviaria di Altamura.

Dalla stazione di Altamura segue il tracciato della linea ferroviaria a scartamento ridotto che inizialmente si dirige verso Gravina di Puglia e che superata la località Pacciarella piega in direzione sud – est costeggiando poi la strada statale di Matera (n. 99), sempre lungo tale strada ferrata raggiunge il confine di provincia in località di Rienzo, prosegue quindi in direzione ovest per il confine di provincia che discende verso sud fino a lambire la masseria Miccolis e quindi proseguendo verso ovest lungo il confine della provincia di Bari raggiunge in località Cucinella, lungo la strada che costeggia il torrente Basentello (km 7,200), all'incrocio con la strada che in direzione nord si immette nella strada statale di Venosa (n. 168 al km 43,100) prosegue quindi dall'incrocio in direzione nord lungo tale strada toccando le quote 391, 412, 441, 428 e raggiunta la strada statale di Venosa prosegue lungo questa verso ovest per circa 400 metri, quindi segue per breve tratto in direzione nord la strada per il sottopassaggio ferroviario e poi la strada ferrata che in direzione nord ed attraversando la località Gadone raggiunge a sud il centro abitato di Spinazzola da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti ubicati su terreni di natura eccessivamente argillosa e con alto tenore di umidità e comunque non adatti.

I sesti 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.

È vietato ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve.

La Regione, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di cui all'art 3.

Le operazioni di elaborazione e di presa di spuma per la produzione della DOC «Gravina spumante» devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della provincia di bari nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie in materia.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Per la tipologia «Gravina» passito la resa massima di uva fresca da trasformare in vino finito non può superare il 50%.

Le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Gravina» Passito, devono subire un leggero appassimento che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori non inferiore al 23%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Gravina», all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Gravina" Bianco

- colore: paglierino tendente al verdolino;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco o amabile, fresco, sapido, armonico, delicato, talvolta lievemente vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Gravina" Rosato

- colore: rosato brillante;
- odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
- sapore: secco, fresco, sapido, minerale, armonico, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Gravina" Rosso

- colore: rosso rubino brillante;
- odore: tipico, fruttato, con sentori di more;
- sapore: secco, armonico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Gravina" Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

- sapore: vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Gravina" Passito

- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,00%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- acidità volatile massima: 25 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Le operazioni di elaborazione e di presa di spuma per la produzione della DOC "Gravina spumante" devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito della provincia di bari nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie in materia.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, nomi di fantasia, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le qualificazioni: Bianco, Rosato, Rosso, Spumante, Passito devono figurare in etichetta e sono consentite ai diversi tipi di "Gravina" che presentano le rispettive caratteristiche precisate negli articoli precedenti.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Gravina di Puglia Poggiorsini e in parte il territorio dei comuni di: Altamura, Spinazzola, caratterizzati da una grande unità morfologica e geologica.

La relazione parte dalla natura dei terreni i quali nella zona interessata presentano innanzi tutto un alto tasso di omogeneità, infatti da un punto di vista geologico le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura (formazione del cretaceo, risalente a circa 130 milioni di anni fa, il cui spessore raggiunge i 3000 m.). L'altopiano da noi considerato, comprende le cosiddette Murge nord-

occidentali dove si notano le quote più elevate dell'intero rilievo (M. Caccia 680 m., Torre Disperata 686 m.) con un altezza media che difficilmente scende al disotto del 350 m s.l.m.

Dal punto di vista strutturale le Murge corrispondono ad un rilievo tabulare allungato nello stesso senso della Fossa Bradanica, delimitato sul margine sud orientale da una estesa scarpata; verso N-E, procedendo cioè verso l'Adriatico, il rilievo murgiano degrada sino al livello del mare.

La lunghissima azione di erosione da parte dei venti e soprattutto dalle acque piovane ricche di anidride carbonica ha modellato le forme di questo esteso altopiano calcareo, creando un eccezionale patrimonio di fenomeni di origine carsica. Data la costituzione litologica dell'altopiano su di esso mancano corsi d'acqua perenni, a fronte di una falda sotterranea che, nel settore delle Murge Alte, dove il carsismo raggiunge il suo massimo sviluppo, può spingersi fino a 400 metri sotto il livello del mare.

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale. La buona piovosità dell'area, accompagnata alla pratica dell'irrigazione di sostegno per mezzo di acqua artesiana di cui il sottosuolo profondo è ricco, compensa la relativa aridità del suolo stesso.

L'elemento distintivo, rispetto al comprensorio circostante esterno all'area a DOC e che ne caratterizza ulteriormente l'unicità, è dato dall'altitudine media a cui si trovano i vigneti, tutti al disopra dei 400 metri s.l.m. in aree naturalmente ventilate costantemente, il che rende particolarmente difficile l'attacco da parte dei più comuni parassiti.

Oltre alla composizione dei terreni, all'andamento pluviometrico ed alla natura collinare dei terreni, estrema importanza ha l'andamento climatico stagionale che, fatti salvi eventi eccezionali, vede temperature medie più basse rispetto al resto della regione durante tutto l'anno, con la conseguenza che le uve che allignano in loco hanno maturazione tardiva rispetto a quelle delle zone limitrofe con la conseguenza che è estremamente facile produrre vini di grande finezza ed eleganza con minore potenza alcolica, rispetto ai vini prodotti nelle parti più meridionali della regione.

Il clima è tipicamente pseudo steppico, con temperature estreme quasi mai nella media. Il processo vegetativo non è molto rigoglioso a causa degli sbalzi climatici, com'è noto questo diventa l'habitat naturale per la vite che, tradizionalmente, per produrre grande qualità ha bisogno di "soffrire"; per questa ragione l'equilibrio vegeto-produttivo in questa zona è ottimale e vede le rese, naturalmente ridotte a quantità che difficilmente superano i 100 quintali per ettaro. La temperatura media annuale è compresa tra i 10 C° ed i 19 C°, con una temperatura media nei mesi più freddi, compresa tra 0 e 4 C°. Le precipitazioni nel periodo aprile-ottobre dell'ultimo decennio ammontano a circa 300 mm e cioè circa la metà del totale annuo.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "GRAVINA".

L'ampia presenza di vasi a figure rosse, oggi custodite nel Museo Fondazione Pomarici Santomasi di Gravina in Puglia, raffiguranti baccanali, scene di vendemmia risalenti al IV secolo avanti Cristo, e tutti i tipi di vasi da vino del periodo.

L'antico insediamento di Gravina, sorgeva sul colle Botromagno lungo la strada che era la via Appia; originariamente ebbe il nome di Sidion, di estrazione greca e Sidini erano chiamati i suoi abitanti, come testimoniano alcune monete conservate nel nostro Museo "E.P. Santomasi"; ciò attesta che Gravina fu una colonia greca che assunse il nome di Silvium successivamente quando fu colonizzata dai Romani, la viticoltura era di chiara importazione Greca (Malvasia, Greco, Aglianico, sono tutti vitigni di chiara derivazione dalla Magna Grecia).

La sua strategica posizione sulla via Appia, che ne faceva stazione di posta sulla via che collegava Roma a Brindisi (porto principale per i commerci con la Grecia) e la successiva sovrapposizione con la cosiddetta "VIA FRANCIGENA", che rappresentava il corridoio per le crociate in Terrasanta, rappresentano con certezza le ragioni per cui questo centro fu crocevia di differenti culture che portarono con se diverse varietà viticole;

Come testimoniano le evidenze sullo studio della "via Francigena" (1) poco prima dell'anno 1000 una comunità di monaci costruì in zona una Chiesa Monastero, ancor oggi visibile ed introdotto le principali varietà francesi di cui erano custodi, è stata ritrovata, in agro di Gravina presso l'azienda agricola Lagreca una vite, prefilossera dell'apparente età di 200 anni che testimonia ulteriormente la presenza già in tempi antichi dei suddetti vitigni.

Le prove sperimentali, condotte dal Consorzio di Tutela in collaborazione con le Cantine Botromagno, ne hanno attestato la grande compatibilità con gli uvaggi tradizionali ai quali viene però lasciata dominanza onde non stravolgere le caratteristiche tradizionali della denominazione.

Ulteriore testimonianza dell'importanza dell'agricoltura e della coltura della vite in particolare e della presenza importante di uve a bacca rossa in zona viene data dallo stesso stemma e dal gonfalone cittadino risalente al 1542 da in cui compaiono, con evidenza, spighe di grano ed un tralcio di vite con bacche di colore scuro.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione;

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. Il sesto d'impianto tradizionale era il tendone, il quale oggi rappresenta circa il 5% del totale della superficie vitata, soppiantato dalla più moderna spalliera in filari, con interfila tra i 2,20 ed i 2,50 m ed una distanza tra le piante che varia tra 1,10 ed 1,30 m, ovviamente resistono anche piccoli vigneti con oltre 50 anni di età coltivati ad alberello o a vite maritata. Le forme di allevamento più comuni sono il guyot ed il cordone speronato con poche gemme per pianta;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della zona, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Gravina".

L'antico insediamento di Gravina, sorgeva sul colle Botromagno lungo la strada che era la via Appia; originariamente ebbe il nome di Sidion, di estrazione greca e Sidini erano chiamati i suoi abitanti, come testimoniano alcune monete conservate nel nostro Museo "E.P. Santomasi"; ciò attesta che Gravina fu una colonia greca che assunse il nome di Silvium successivamente quando fu colonizzata dai Romani, la viticoltura era di chiara importazione Greca (Malvasia, Greco, Aglianico, sono tutti vitigni di chiara derivazione dalla Magna Grecia).

La sua strategica posizione sulla via Appia, che ne faceva stazione di posta sulla via che collegava Roma a Brindisi (porto principale per i commerci con la Grecia) e la successiva sovrapposizione con la cosiddetta "VIA FRANCIGENA", che rappresentava il corridoio per le crociate in Terrasanta, rappresentano con certezza le ragioni per cui questo centro fu crocevia di differenti culture che portarono con se diverse varietà viticole.

Come testimoniano le evidenze sullo studio della "via Francigena" poco prima dell'anno 1000 una comunità di monaci costruì in zona una Chiesa Monastero, ancor oggi visibile ed introdotto le principali varietà francesi di cui erano custodi, è stata ritrovata, in agro di Gravina presso l'azienda agricola Lagreca una vite, prefilossera dell'apparente età di 200 anni che testimonia ulteriormente la presenza già in tempi antichi dei suddetti vitigni.

Per dare l'idea dell'importanza delle uve di questa zona, si citano "Il Tractatus de Vinea, Vindemia et Vino" del 1603 dove il celebre scienziato agronomico Monopolitano Prospero Rendella, cita la zona di Gravina come una delle più importanti di tutta la regione.

Oppure il Canonico e studioso don Tobia Stamelluti nel suo manoscritto "Opinioni sulle origini di Gravina" del 1871, oggi custodito presso il Museo della Fondazione Pomarici Santomasi di Gravina, il quale cita testualmente "Estesissimi sono i vigneti in tutte le parti, abbondanti e buoni i vini, ed è celebrata la cosiddetta verdeca, che se si sapesse meglio manifatturare, non sarebbe diversa dalla vera sciampagna, avendone il colore, la limpidezza e gran quantità di alcool".

Il tutto segno di una costanza nel riconoscimento della importanza della zona vitivinicola che ha saputo cavalcare non solo i secoli bensì i millenni.

L'intervento dell'uomo nel particolare territorio ha, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini. L'elemento che emerge è la costanza qualitativa, dal punto di vista analitico, delle produzioni anche in presenza di annate molto diverse tra loro per andamento climatico, questo evidenzia una elevata adattabilità delle colture ed una elevatissima specializzazione dei viticoltori della zona nella prevenzione e nella cura della vite.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LEVERANO"

Approvato con DPR 15.09.1979	GU n. 41 - 12.02.1980
Modificato con DM 17.03.1997	GU n. 73 - 28.03.1997
Modificato con DM 04.11.2011	GU n. 271 - 21.11.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Leverano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Leverano" Rosso, anche Riserva ;
- "Leverano" Rosato;
- "Leverano" Bianco;
- "Leverano" Rosso Novello
- "Leverano" Bianco Passito
- "Leverano" Bianco Dolce Naturale
- "Leverano" Malvasia bianca ;
- "Leverano" Chardonnay ;
- "Leverano" Fiano ;
- "Leverano" Negroamaro Rosso ;
- "Leverano" Negroamaro Rosato;
- "Leverano" Negroamaro rosso Riserva
- "Leverano" Negroamaro rosso Superiore**;**

Articolo 2
Base ampelografia

La denominazione di origine controllata "Leverano" Rosso, Novello e Rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

- Negroamaro almeno 50%;
- Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese da soli o congiuntamente fino a un massimo del 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" presenti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Leverano" Bianco, "Leverano" Bianco Passito e "Leverano" dolce naturale è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

- Malvasia bianca almeno 50%;
- Vermentino fino a un massimo del 40%.

c) I vini a denominazione di origine controllata "Leverano" con una delle seguenti specificazioni:

- Chardonnay
- Fiano
- Malvasia bianca
- Vermentino

devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini (punto b e c), da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo Schedario viticolo, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" con esclusione del moscato bianco e moscatello selvatico b.

La denominazione di origine controllata "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso e "Leverano" Negroamaro o Negramaro rosato è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dalla corrispondente varietà di vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso con la specificazione "Superiore" è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale, dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" come sopra identificati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Leverano, ivi compresa la frazione del medesimo interclusa tra i comuni di Arnesano e Copertino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata "Leverano" non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata "Leverano" Bianco Passito, Bianco Dolce Naturale non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Leverano con una delle seguenti specificazioni: Chardonnay, Fiano, Malvasia Bianca e Vermentino non deve essere superiore a tonnellate 13 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Leverano Negroamaro» non deve essere superiore a tonnellate 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata

La resa massima di uva ammessa per la produzione del Leverano Negroamaro "Superiore" e "Riserva", non deve superare a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve conferiti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano" 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.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

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

La resa massima dell'uva in vino finito del "Leverano" Bianco Passito e Leverano Dolce Naturale non deve essere superiore al 50%.

Gli eventuali superi delle rese dell'uva in vino, derivatiti dai processi delle tipologie indicate nel precedente comma, fino al raggiungimento del citato limite del 75% non sono destinabili alla produzione di alcun vino a denominazione di origine controllata ma possono essere assunti in carico come vini a indicazione geografica zona nell'osservanza dei rispettivi disciplinari di produzione.

La data di inizio della vendemmia delle uve, destinate alla produzione dei vino a denominazione di origine controllata "Leverano" qualificato «vendemmia tardiva» decorre dal 1° ottobre.

E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'eventuale invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Leverano" i seguenti titoli alcolometrici volumíci naturali minimi:

- "Leverano" Rosso 10,50% vol;
- "Leverano" Rosso riserva 12,00% vol;
- "Leverano" Rosato 10,50% vol;
- "Leverano" Bianco 10,00% vol;
- "Leverano" Rosso Novello 11,00% vol;
- "Leverano" Bianco passito 12,00% vol;
- "Leverano" Bianco dolce naturale 12,00% vol;
- "Leverano" Malvasia bianca 10,50% vol;
- "Leverano" Chardonnay 10,50% vol;
- "Leverano" Fiano 10,50% vol;
- "Leverano" Negroamaro rosso 10,50% vol;
- "Leverano" Negroamaro rosato 10,50% vol;

"Leverano" Negroamaro Rosso Superiore e Rosso Riserva di cui l'articolo 2 , lettera b) , debbono assicurare il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Riepilogo delle rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 2 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonnellate /ha	Titolo alcol. volumetrico. min.nat. %vol
"Leverano" Rosso	15	10,50
"Leverano" Rosso riserva	15	12,00
"Leverano" rosato	15	10,50
"Leverano" Bianco	15	10,00
"Leverano" Rosso Novello	15	11,00
"Leverano" Bianco Passito	10	11,00
"Leverano" Bianco Dolce Naturale	10	11,00
"Leverano" Malvasia Bianca	13	10,50
"Leverano" Chardonnay	13	10,50
"Leverano" Fiano	13	10,50
"Leverano" Negroamaro rosso	15	10,50
"Leverano" Negroamaro rosato	15	10,50
"Leverano" Negroamaro rosso Riserva	8	12,00
"Leverano" Negroamaro rosso Superiore	8	12,00

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

Il vino a denominazione di origine controllata "Leverano" rosso riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno due anni che decorre dal l° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "*Leverano" Negramaro Rosso Superiore* deve avere un periodo di invecchiamento di 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata "*Leverano" Negramaro Rosso Riserva* deve avere un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi di affinamento in legno.

Per tutte le tipologie, e' consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio**,** aventi diritto alla Denominazione di Origine controllata Leverano. Il quantitativo totale di vino aggiunto non deve in ogni caso superare il 15% del volume iniziale. I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Leverano" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Leverano" Rosso:

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: vinoso, gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Rosso Riserva:

- colore: dal rosso rubino al granato, tendente ad assumere con l'invecchiamento dei riflessi aranciati;
- odore: vinoso gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Rosato:

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue, talvolta con lievi riflessi arancione;
- odore: leggermente vinoso, con profumo di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Bianco:

- colore: paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Rosso Novello:

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui: massimo 6,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

"Leverano" Bianco Passito:

- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: mimino 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Leverano" Bianco Dolce Naturale:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: minimo 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Leverano" Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/I.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

"Leverano" Fiano :

- colore: paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

"Leverano" Negramaro Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, etereo, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, vellutato su gradevole fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10 g/l .

"Leverano" Negramaro Rosato:

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

"Leverano" Negramaro Rosso Superiore e Riserva":

- -colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l' invecchiamento ;
- odore: vinoso , etereo caratteristico , gradevole e intenso ;
- sapore : pieno, asciutto, robusto, caldo , armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- -estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti indicati per l'acidità totale o l'estratto secco netto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino a denominazione di origine controllata "Leverano" rosso può portare in etichetta la menzione «riserva» dopo un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Le uve dei vino a denominazione di origine controllata "Leverano" rosso possono essere impiegate anche per la produzione della tipologia novello, purché la vinificazione delle stesse sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Leverano" Bianco Passito può essere ottenuto attraverso appassimento su pianta, su graticci o con disidratazione parziale mediante aria ventilata.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Art.1 – ad eccezione dei vini recanti la menzione "Riserva" e "Superiore", ad esclusione della tipologia Bianco Passito e Bianco Dolce Naturale, possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:

- -tappo di sughero raso bocca
- -tappo in polimero sintetico raso bocca
- -tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5;

E' altresì consentito il confezionamento, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'Art.1 recanti la menzione "Riserva" e "Superiore", devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

I vini di cui all'Art.1 recante la menzione "Riserva" e "Superiore" devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Leverano non si discosta molto da quello riscontrabile nel resto della Penisola Salentina.: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvengono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del territorio viticolo Leveranese sono in prevalenza di tre tipi.

Quelli confinanti con il territorio del Comune di Veglie, il più delle volte sono profondi e argillosi; sempre profondi ma tendenti al sabbioso quelli confinanti con il territorio del Comune di Coperitno e Carmiano, comuni che ricadono nell'areale della DOC Copertino; spesso più superficiali e rossastri, invece, quelli più vicini alla costa Jonica Salentina confinanti con il comune di Porto Cesareo e di Nardò, facenti parte dell'omonima DOC.

Di conseguenza, nelle zone in cui i terreni sono più profondi, ricchi di sostanza organica e poveri in carbonato di calcio abbiamo grandi distese di terreni coltivati a vite, invece i terreni siti in prossimità della costa Jonica Salentina sono perlopiù ricoperti di oliveti.

Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Leverano".

L'origine della denominazione DOC del Leverano è da attribuirsi ai due produttori storici presenti sul territorio, i quali già a partire dagli anni 60 producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a sud ovest di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

L'antica tradizione di vinificazione di questo territorio ha portato i produttori locali a riunirsi nel 1976 per poter preservare e dare nuovo slancio al comparto vitivinicolo di Leverano. L'esigenza della costituzione della DOC nacque anche dal riscontro in termini di vendite sia su mercati nazionali che internazionali, ma soprattutto l'esigenza principale fu quella di dare una vera e propria svolta alla storia della viticoltura di questo comune per poter finalmente distinguere le produzioni vinicole che fino ad allora avevano la fama di "vini da taglio", per poter dimostrare ai mercati e ai consumatori che la produzione di questo territorio poteva e doveva orientarsi sulla qualità.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Leverano più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, e sopratutto della DOC Leverano è il Negroamaro.

Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle province di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

Se un tempo fino ai primi anni 90' la spalla ideale del Negromaro era la malvasia Nera di Brindisi e di Lecce, negli ultimi vent'anni la piattaforma ampelografica dell'area di produzione dell'IGT Salento è sostanzialmente cambiata. Sono stati introdotti, infatti, anche altri vitigni non solo locali e nazionali come Primitivo, Moltepulciano, Sangiovese, Lambrusco ecc, ma anche internazionali come il Cabernet, Merlot, Syrah.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "LEVERANO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lecce – Viale Gallipoli – 73100 LECCE.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce 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 del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LIZZANO"

Approvato con DPR 21.12.1988 GU n. 144 - 22.06.1989
Modificato con DM 04.10.2001 GU n. 240 -15.10.2001

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Lizzano" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Lizzano" Rosso, anche nelle tipologie Novello e frizzante;

"Lizzano" Rosato, anche nelle tipologie Novello, Spumante e frizzante;

"Lizzano" Bianco, anche nelle tipologie Spumante e frizzante;

"Lizzano" Negroamaro Rosso e Rosato;

"Lizzano" Malvasia nera.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini DOC "Lizzano" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

"Lizzano" Rosso e Rosato: Negroamaro dal 60 all'80%, Montepulciano, Sangiovese, Bombino nero, Pinot nero, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 40%.

Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni: Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce fino ad un massimo del 10%.

"Lizzano" Bianco: Trebbiano toscano dal 40 al 60% Chardonnay e/o Pinot bianco almeno il 30%. Possono inoltre concorrere le uve presenti nei vigneti dei vitigni: Malvasia lunga bianca massimo 10%, Sauvignon e/o Bianco d'Alessano con un massimo del 25%.

"Lizzano" Negroamaro: Negroamaro minimo 85%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni: Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce, Montepulciano, Sangiovese, Pinot nero, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

"Lizzano" Malvasia Nera: Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce almeno 85%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni: Negroamaro, Montepulciano, Sangiovese, Pinot nero, da soli o congiuntamente fino ad massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve della denominazione di origine controllata "Lizzano" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto individuate con la lettera A e C. in provincia di Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Lizzano" devono essere quelle già affermatesi da lungo tempo nella zona e, comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare, per ciò che concerne i nuovi impianti, le forme di allevamento saranno di media espansione, preferibilmente su tetto verticale, con sistema di potatura di tipo speronato e con un investimento minimo per

ettaro di almeno 3500 ceppi.

I sesti 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 dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Lizzano" in coltura specializzata è la seguente:

- Lizzano bianco 16,00 t/ettaro
- Lizzano rosso e rosato 14,00 t/ettaro
- Lizzano Malvasia nera 14,00 t/ettaro
- Lizzano Negroamaro rosso o rosato 14,00 t/ettaro

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti sopra indicati.
La regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle situazioni di coltivazione può stabilire il limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Lizzano" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- "Lizzano" Rosso : 11,00% vol;
- "Lizzano" Rosato: 11,00% vol;
- "Lizzano" Bianco: 10,00% vol;
- "Lizzano" Negroamaro Rosso: 11,50% vol;
- "Lizzano" Negroamaro Rosato: 11,50% vol;
- "Lizzano" Malvasia nera: 11,50% vol;

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dei territori amministrativi dei comuni di: Lizzano Faggiano Taranto In provincia di Taranto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al:

- "Lizzano" Rosso 70%;
- "Lizzano" Negroamaro 70%;
- "Lizzano" Malvasia nera 70%;
- "Lizzano" Rosato 65%;
- "Lizzano" Negroamaro Rosato 65%;
- "Lizzano" Bianco 65%.

L'eventuale eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
La tipologia "Lizzano" Rosso può essere ottenuta con macerazione carbonica delle uve; in tal caso è designata in etichetta con il termine "novello".

La commercializzazione del vino a DOC "Lizzano" Rosso Novello non può essere anteriore al 6 Novembre dell'anno di produzione delle uve

Le tipologie "Lizzano" Rosato e "Lizzano" Negroamaro Rosato debbono essere prodotte con tecnologie di vinificazione che assicurino limitato contatto tra mosto in fermentazione e parti solide.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini della DOC "Lizzano" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lizzano" Rosso:

- colore: rosso rubino sino a rosso granata;
- profumo: vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Lizzano" Rosato:

- colore: tendente al rubino chiaro;
- profumo: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Lizzano" Negroamaro Rosso:

- colore: rubino tendente al granata;
- profumo: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Lizzano" Negroamaro Rosato:

- colore: rosato tenue con riflessi purpurei;
- profumo: fragrante, caratteristico;
- sapore: asciutto, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Lizzano" Malvasia Nera:

- colore: rosso rubino tendente al granata;
- profumo: caratteristico, lievemente aromatico;
- sapore: asciutto, vellutato, lievemente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Lizzano" Bianco:

- colore: giallo paglierino scarico;
- profumo: gradevole, caratteristico di fruttato, delicato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l);
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lizzano" Bianco Spumante:

- spuma: vivace e fine;
- perlate: fine, regolare e persistente;
- colore: giallo paglierino tenue;
- profumo: gradevole, con caratteristiche di fruttato. Delicato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lizzano" Rosato Spumante:

- spuma: vivace, fine;
- perlate: fine, regolare e persistente;
- colore: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato;
- profumo: gradevole, con caratteristiche di fruttato. Delicato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Le tipologie "Lizzano" Negroamaro e "Lizzano" Malvasia Nera ottenute da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol. e che siano immessi al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo di: 13,00% non prima del 30 Novembre dell'anno successivo a quello di produzione, possono portare in etichetta la menzione "superiore".

Le tipologie "Lizzano" Rosso e Rosato immesse al consumo in data non anteriore al 6 Novembre dell'anno di produzione delle uve possono portare in etichetta la designazione "novello". Le tipologie "Lizzano bianco, Lizzano rosso e rosato" possono essere prodotte nella versione "frizzante", avente le stesse caratteristiche dei tipi tranquilli e con sovrappressione non inferiore ad un bar a 20° C. e non superiore a tre bar a 20° C. in recipienti chiusi.

Le tipologie "Lizzano bianco e Lizzano rosato" possono essere utilizzate per la produzione di vini "spumanti" secondo le norme generali di spumantizzazione da effettuarsi nell'ambito della zona prevista nel precedente art. 5.

Alla denominazione di origine controllata "Lizzano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

Le specificazioni di colore "rosso, rosato e bianco" o di vitigno "Negroamaro e Malvasia nera" in aggiunta alla DOC "Lizzano" debbono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione "denominazione di origine controllata" ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine controllata stessa.

I vini della DOC "Lizzano" designati con le menzioni "novello" e "superiore" devono riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve, per le altre tipologie tale indicazione è

consentita.

I caratteri utilizzati per indicare le menzioni aggiuntive non devono superare, in dimensione, quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. I Fattori Naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. Lizzano è essenzialmente quello dell'Arco Jonico.

L'Arco Jonico interessa maggiormente la zona quasi costiera e comprende i comuni di Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto individuate con la lettera A e C. in provincia di Taranto. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

In tutto il territorio della D.O.C.G. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Lizzano".

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori del Lizzano nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi "muretti a secco" e, in tutta l'area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l'introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle elite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorse così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell'arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello)*, le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni, c*ome pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata:* si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce:*autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini,*cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo,*abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della

molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze)* e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La DOC "Lizzano" è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Lizzano"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA " LOCOROTONDO"

Approvato con DPR 10.06.1969	GU n. 211 - 19.08.1969
Modificato con DM 08.08.1988	GU n. 195 - 20.08.1988
Modificato con DM 17.05.2011	GU n. 131 - 08.06.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Locorotondo" (anche nelle tipologie superiore e riserva);
- "Locorotondo" Spumante;
- "Locorotondo" Passito;
- "Locorotondo" Verdeca;
- "Locorotondo" Bianco d'Alessano;
- "Locorotondo" Fiano.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Verdeca b. per almeno il 50% e Bianco di Alessano b. per almeno il 35%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni autoctoni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" e "Salento-Arco Jonico", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" nelle versioni superiore e riserva è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata "Locorotondo" senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" Spumante è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata "Locorotondo" senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" Passito è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata "Locorotondo" senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" con la specificazione dei vitigni Verdeca , Bianco di Alessano e Fiano è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve dei medesimi vitigni presenti nei vigneti, composti in ambito aziendale, per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" e "Salento-Arco Jonico", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta all'albo dei vigneti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino "Locorotondo" comprende gli interi territori dei comuni di: Locorotondo e di Cisternino ed in parte il territorio comunale di Fasano che resta così delimitato: partendo dal confine territoriale

Locorotondo – Fasano segue la strada statale n. 172 dei Trulli, fino alla biforcazione della stessa per la Selva di Fasano, segue lungo la strada asfaltata fino al centro di detta località (Casina Municipale) a quota 386, prosegue fino al confine tra i territori di Fasano e Monopoli, segue la linea di confine tra il comune di Fasano e i comuni di Monopoli, Alberobello e Locorotondo fino all'incrocio con la strada statale 172.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Locorotondo" devono essere quelle della zona o, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- Densità di impianto. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.
- Forme di allevamento e sesti di impianto. I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona.
- Irrigazione, forzatura. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia vini	Produzione uva t/ha	Titolo alcol. vol. nat. Minimo % vol
"Locorotondo"	13,00	9,50%
"Locorotondo" Superiore	10,00	11,00%
"Locorotondo" Riserva	13,00	9,50%
"Locorotondo" Spumante	13,00	9,50%
"Locorotondo" Passito	13,00	9,50%
"Locorotondo" Verdeca	13,00	10,00%
"Locorotondo" Bianco di Alessano	10,00%	13,00
"Locorotondo" Fiano	13,00	10,00%

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché l'eccedenza produttiva non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta degli interessati può, altresì, consentire che le medesime operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione, a condizione che le medesime cantine dimostrino di aver prodotto, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare, vini ottenuti con le uve di cui all'art. 2 del presente disciplinare e provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3.

Elaborazione

La tipologia "Locorotondo" Spumante deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione dello spumante devono essere effettuate nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.

Per la tipologia "Locorotondo" Riserva il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a un anno e può essere immesso al consumo soltanto dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

La tipologia "Locorotondo" Passito deve essere ottenuta da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, a conveniente appassimento mediante uno o più procedimenti, tecniche ed attrezzature permesse dalla normativa in materia.

Tale procedimento deve assicurare un contenuto zuccherino non inferiore a 250 g/l.

Arricchimenti e colmature

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all' art. 1, ad esclusione della tipologia passito, con mosti concentrati ottenuti da uve della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per auto concentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

Per tutte le tipologie qualora sia prevista una fase di invecchiamento, è ammessa la colmatura del 5% con tutti i vini aventi diritto alla DOC.

Resa uva/vino.

Per tutte le tipologie dei vini a DOC "Locorotondo", ad esclusione del Passito, la resa massima dell'uva in vino compreso l'eventuale arricchimento, non deve superare il 70%. Tale limite è al netto della presa di spuma relativa alla tipologia spumante. Qualora la resa uva/vino superi tale limite ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Se si supera il suddetto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La resa massima dell'uva in vino per la tipologia Passito, non deve essere superiore al 60% riferito a uva fresca. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Locorotondo"

- Colore: giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino;
- Odore: delicato, caratteristico;
- Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Locorotondo" Superiore

- Colore:giallo paglierino talvolta tendente al verdolino;
- Odore: delicato, caratteristico;
- Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Locorotondo" Riserva

- Colore: giallo paglierino;
- Odore: delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;
- Sapore: asciutto pieno ed armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Locorotondo" Spumante

- Spuma: fine e persistente;
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;
- Odore: delicato e fine;
- Sapore: da extrabrut a dolce, sapido, fresco, fine e armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Locorotondo" Passito

- Colore: giallo da paglierino intenso a dorato;
- Odore: caratteristico, intenso;
- Sapore: dolce, armonico, vellutato e caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;
- Acidità totale minima: 4,0 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- Acidità volatile massima: 25 meq/l..

"Locorotondo" Verdeca

- Colore:giallo paglierino tenue talvolta con riflessi verdolini;

- Odore: delicato e persistente;
- Sapore: secco, fresco ed equilibrato;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Locorotondo" Bianco di Alessano

- Colore: giallo paglierino;
- Odore: fine e persistente;
- Sapore: secco, equilibrato, talvolta sapido;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Locorotondo" Fiano

- Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi dorati;
- odore: caratteristico, intenso e persistente;
- Sapore: secco, armonico, caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Qualificazioni: Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per tutte le tipologie, ad esclusione dello spumante è obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta.

Articolo 8
Confezionamento

Le tipologie "Locorotondo", "Locorotondo" Verdeca, "Locorotondo" Bianco di Alessano e "Locorotondo" Fiano devono essere confezionate in recipienti di vetro.

Possono essere utilizzati altresì contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a litri 2 e non superiore a litri 5.

Per l'immissione al consumo della tipologia "Locorotondo" nelle versioni Riserva e Superiore, nonché per la tipologia "Locorotondo" Passito, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri aventi chiusure con tappo raso bocca in sughero o sostanze inerti.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Locorotondo in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Locorotondo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa piche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d'Itria e ne costituisce l'immagine visiva con i famosi "Trulli".

I vigneti, per la maggior parte di piccole dimensioni, nei quali la scelta dei due vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio. Il vitigno Verdeca vuole terreno fresco e profondo del fondovalle; il vitigno Bianco d'Alessano, più rustico, vegeta e produce bene sui crinali poveri di stato coltivabile ma esposti al sole. L'uno fornisce al vino il profumo e il sapore, l'altro la stoffa e il corpo. Insieme costituiscono la formula per produrre lo splendido vino bianco denominato "Locorotondo".

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: il Verdeca e il Bianco d'Alessano;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle

viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare: 91 hl/ha per le tipologie Locorotondo base, Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano; 70 hl/ha per la tipologia Locorotondo Superiore e 54,6 hl/ha per la tipologia Passito. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale.

Vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sesti d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l' elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori, mentre per la tipologia passito le uve devono subire un periodo di appassimento.

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

La DOC "Locorotondo" è riferita a 8 tipologie di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo; odore:delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

delicato profumo che aumenta con l'invecchiamento, scarsa vivacità.

Così due scrittori enogastronomi descrivono il vino Locorotondo: Mario Soldati dice di averlo trovato così diverso da ogni bianco secco, cosi diverso per la magrezza estrema del suo corpo, così leggero, chiaro fragile, puro. E Paolo Monelli scrive "con che grata meraviglia vidi portare a tavola, per accompagnare le ostriche, un bianco Locorotondo;esilissimo, lucido, bianco albino come queste belle fanciulle pugliesi di sangue normanno. Pareva un vino da nulla, come suo solo pregio fosse l'ineffabile bellezza invece dopo aver vuotato il bicchiere un gusto postumo illuminava la bocca: fresco, aromatico, ardito…".

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

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" Locorotondo".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Lcorotondo". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Locorotondo".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania-Kossovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir",tradotto dai latini in " merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillenaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Locorotondo".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Locorotondo", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MARTINA" o "MARTINA FRANCA"

Approvato con DPR 10.06.1969 GU n. 211 - 19.08.1969
Approvato con DPR 09.02.1990 GU n. 165 – 17.07.1990

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Martina o Martina Franca" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Martina o Martina Franca" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

Verdeca dal 50 al 65%, Bianco d'Alessano dal 35 al 50%, Fiano, Bombino, Malvasia Bianca presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC "Martina o Martina Franca" comprende gli interi territori dei comuni di: Martina Franca, Crispiano, Alberobello (compresa la frazione del comune di Castellana Grotte ricadente nel territorio di Alberobello) e parte del territorio comunale di Ceglie Messapico e Ostuni che resta delimitato da una linea di confine che da Specchia Tarantina, in agro di Martina, segue la strada asfaltata che passando per la Masseria Fedele Grande in agro di Ceglie, porta al centro abitato di quest'ultimo comune e quindi costeggiando dalla parte occidentale e piegando sulla provinciale per Martina per circa 500 metri e ripiegando poi a destra per la circonvallazione del centro urbano di Ceglie, si immette sulla provinciale Ceglie-Cisternino, fino all'incontro del confine comunale di Ostuni, passando per la Casa della Padule, segue il confine territoriale Ceglie-Ostuni fino al km 6,000.

Da qui detta linea di confine continua seguendo la strada Ceglie-Cisternino, sale verso il centro abitato di Cisternino per arrivare a quota 243 in contrada Masseria Cavallerizza, piega poi ad est per metri 400 e risale verso nord passando per le quote 253, 262, 264 e si immette sulla strada Ostuni-Cisternino fino al km 8,000, piega a destra passando per la quota 270 e arriva al confine comunale di Cisternino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Martina o Martina Franca" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Martina o Martina Franca", in coltura specializzata, non deve essere superiore a: 13,00 t/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Puglia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a DOC "Martina o Martina Franca" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art 3, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni avvengano nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi bella zona di produzione delle uve e nei territori dei comuni di: Locorotondo e Cisternino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Martina o Martina Franca" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo verdolini o giallo paglierino chiaro;
- profumo: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

La DOC "Martina o Martina Franca" può essere utilizzata per designare il vino "spumante" naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.

La preparazione del vino a DOC "Martina o Martina Franca spumante" deve avvenire nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.

Alla DOC "Martina Franca" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Martina in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Martina" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa piche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d'Itria e ne costituisce l'immagine visiva con i famosi "Trulli".

I vigneti, per la maggior parte di piccole dimensioni, nei quali la scelta dei due vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio. Il vitigno Verdeca vuole terreno fresco e profondo del fondovalle; il vitigno Bianco d'Alessano, più rustico, vegeta e produce bene sui crinali poveri di stato coltivabile ma esposti al sole. L'uno fornisce al vino il profumo e il sapore, l'altro la stoffa e il corpo. Insieme costituiscono la formula per produrre lo splendido vino bianco denominato "Martina".

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: il Verdeca e il Bianco d'Alessano;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare: 91 hl/ha per le tipologie Martina base, Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano; 70 hl/ha per la tipologia Martina Superiore e 54,6 hl/ha per la tipologia Passito. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale.

Vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sesti d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l' elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori, mentre per la tipologia passito le uve devono subire un periodo di appassimento.

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

La DOC "MARTINA" è riferita a 8 tipologie di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo; odore:delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

delicato profumo che aumenta con l'invecchiamento, scarsa vivacità.

Così due scrittori enogastronomi descrivono il vino Martina: Mario Soldati dice di averlo trovato così diverso da ogni bianco secco, cosi diverso per la magrezza estrema del suo corpo, così leggero, chiaro fragile, puro. E Paolo Monelli scrive "con che grata meraviglia vidi portare a tavola, per accompagnare le ostriche, un bianco Martina;esilissimo, lucido, bianco albino come queste belle fanciulle pugliesi di sangue normanno. Pareva un vino da nulla, come suo solo pregio fosse l'ineffabile bellezza invece dopo aver vuotato il bicchiere …un gusto postumo illuminava la bocca: fresco, aromatico, ardito…".

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

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" Martina".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Lcorotondo". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Martina".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà

micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania-Kossovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir",tradotto dai latini in " merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillenaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Martina".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Martina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto.

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi - Via Bastioni Carlo V, 4/6 - 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto, Brindisi e di Bari sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MATINO"

Approvato con DPR 19.05.1971 GU n. 187 - 24.07.1971

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Matino" è riservata ai vini rosato e rosso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

"Matino" rosso

"Matino" rosato

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Matino" è riservata ai rossi e rosati, ottenuti esclusivamente da uve dal vitigno Negro Amaro.

Possono concorrere alla produzione di detti vitigni Malvasia Nera e Sangiovese, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 30%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Matino" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di: Matino ed in parte i territori comunali di Parabita, Alezio, Taviano, Casarano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, tutti in provincia di Lecce.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini derivati.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vini "Matino" non deve essere superiore ai t 12 di uve per in coltura specializzata.

A tali limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi il 20% del limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per il "Matino" rosato e del 70% per il "Matino" rosso.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Matino" un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini di cui all'art. 2 debbono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni interessati di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni possano essere effettuate nei territori dei comuni limitrofi in provincia di Lecce, Brindisi e Taranto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Nella preparazione del vino di tipo rosso non è consentito l'impiego dei prodotti delle uve usate per la preparazione del tipo rosato.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini a DOC "Matino" all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Matino" rosato

- colore: colore rosa intenso con lievi riflessi giallo oro dopo il primo anno;
- odore: leggermente vinoso;
- sapore: secco, caratteristico , armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Matino" rosso

- colore: rosso rubino con riflessi arancioni se invecchiato;
- odore: vinoso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Matino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diverse da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore, nel rispetto della normativa vigente. Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti vini a DOC "Matino" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a DOC "Matino" se immessi al consumo in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 1,500, debbono essere chiuse con il tappo di sughero, raso bocca. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiori a litri 0,375 è ammessa anche la chiusura a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto comprende l'intero territorio amministrativo del comune di: Matino ed in parte i territori comunali di Parabita, Alezio, Taviano, Casarano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, tutti in provincia di Lecce

Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Matino" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs)

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Matino"

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo del comune di: Matino ed in parte i territori comunali di Parabita, Alezio, Taviano, Casarano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime

L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio"

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la

presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a Matino da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811. Possiamo affermare, quindi, che Matino è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Matino", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce Viale Gallipoli, 3973100 Lecce.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MOSCATO DI TRANI"

Approvato con DPR 11.09.1975	GU n. 63 - 06.03.1975
Modificato con DPR 11.05.1987	GU n. 47 - 22.10.1987

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Moscato di Trani" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Moscato di Trani" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno: Moscato Bianco.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a frutto bianco con aroma Moscato provenienti da altri vitigni da vino presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%, purché tali vitigni siano compresi tra quelli idonei alla coltivazione per la provincia di Bari.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Trani, Bisceglie, Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Canosa, Minervino Murge e parte del territorio dei comuni di: Barletta, Terlizzi, Bitonto in provincia di Bari e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Trinitapoli in provincia di Foggia.

Tale zona è così delimitata: partendo a sud – est del centro abitato di Risceglie e cioè dal punto di confluenza del confine comunale con il mare Adriatico in località Difese, il limite segue verso sud il confine di Bisceglie sino alla località la Macchia, dove raggiunge quello del comune di Ruvo di Puglia. Segue quindi il confine di Ruvo di Puglia verso sud sino ad incrociare la strada per Terlizzi (quota 201 in località Morigene) e quindi procede verso tale centro abitato che supera, passando a sud lungo la circonvallazione, fino ad incrociare in prossimità del km. 48,800, la strada statale n. 98 via Andrianese – Coratina. Prosegue lungo la strada statale n. 98 verso Bitonto fino ad incrociare la circonvallazione, in prossimità del km. 57,500 e quindi verso sud segue quest'ultima fino ad incrociare alla quota 133 la strada che esce da Bitonto ed attraversa la località Mezzana del Carmine. Segue tale strada in direzione sud – ovest fino alla Cappella di Nennamia. Dalla Cappella di Nennamia segue verso sud – ovest il confine comunale di Bitonto e poi verso sud quello di Palo del Colle in località D'Ameli e successivamente quello di Torritto sino in località Murgia della Città e quindi, verso nord – ovest, di nuovo il confine di Bitonto sino alla Murgia Lama Rosa.

Da tale località prosegue verso ovest e nord – ovest lungo il confine di Ruvo di Puglia sino alla quota 631 in prossimità della Pescara Vecchia; da quota 631 prosegue per il confine comunale di Andria e superata la Massa a Ciminiero di Gioia segue quello meridionale prima e occidentale poi del comune di Minervino Murge, sino ad incrociare il confine comunale di Canosa di Puglia, che segue poi verso nord – ovest fino ad incontrare la strada per Cerignola, una volta superato di poco il fiume Ofanto.
Prosegue quindi lungo questa strada, in direzione nord, fino al km. 13,000 e poi quella di Stornara fino al km. 5,000, da dove seguendo il canale prima e il fosso poi di Marana Castello incrocia, in prossimità del km. 26,700 circa, la strada per Trinitapoli, la segue fino a tale centro abitato e quindi superato Trinitapoli prosegue per quella che conduce a Barletta ed alle prime case del centro abitato, piega verso nord per la strada che raggiunge la costa. Il limite di zona prosegue quindi verso est lungo la costa raggiungendo la località di Difese da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Moscato di Trani" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono quindi da considerarsi idonei i terreni tufacei marnosi o calcarei – argillosi o calcarei – silicei anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali ad alto tenore idrico.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Moscato di Trani", in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 12,00 tonnellate/ettaro. Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La regione Puglia annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo..

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

I sistemi di preparazione del vino sono quelli tradizionali della zona. Per la preparazione del vino a DOC "Moscato di Trani dolce naturale" è esclusa qualsiasi correzione con concentrato e qualsiasi concentrazione del vino. E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. Per la preparazione del vino a DOC "Moscato di Trani liquoroso" è ammesso l'impiego di mosto concentrato e l'aggiunta di alcool vinico prima, durante e dopo la fermentazione, o la concentrazione a freddo.

Le operazioni di vinificazione, di preparazione e di invecchiamento dei vini devono essere effettuate all'interno del territorio delimitatati dal precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Il vino a DOC "Moscato di Trani dolce naturale" non può essere immesso al consumo prima del: 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino a DOC "Moscato di Trani liquoroso" non può essere immesso al consumo prima del: 1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Moscato di Trani", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Moscato di Trani" Dolce Naturale:

- colore: giallo dorato;
- profumo: aroma intenso, caratteristico;

- sapore: dolce, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Moscato di Trani" Liquoroso:

- colore: giallo dorato sino ad ambrato;
- profumo: lievemente aromatico, intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato, caldo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Moscato di Trani" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A. ***Informazioni sulla zona geografica.***

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appeninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto nel mar Ionio. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "*murex*", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate.

L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico

L'area "Moscato di Trani", trae l'appellativo dal nome della città di provenienza famosa in tutto il mondo per la sua famosa Cattedrale Romanica ed il famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L'area della nuova DOC "Moscato di Trani" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.

La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C nelle località più basse e vicine al mare e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano nei mesi di gennaio e febbrabio, con valori medi di circa 5 °C; si registrano in questo periodo punte minime spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-primavera, in particolare nei mesi di novembre / dicembre e marzo / aprile. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose non superano quasi mai i 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Tramontana e Grecale" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco.

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare lecci. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso anche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Moscato di Trani quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso

indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 3.636 viti/ettaro (2,20 m x 1,25 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 1.890 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,30 m x 2,30 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta, facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot per gli impianti a contro spalliera, mentre per gli impianti a tendone la potatura è fatta su classici 3 – 4 capi a frutto.

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

I vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi dei vitigni prevalenti.

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

L'area "Moscato di Trani" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, C.so Cavour n. 2 - 70121 BARI.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "NARDÒ"

Approvato con DPR 06.04.1987 GU n. 226 - 28.09.1987

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Nardò" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Rosso;

Rosso riserva;

Rosato.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a DOC "Nardò" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Negroamaro minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni:
- Malvasia nera di Brindisi;
- Malvasia nera di Lecce;
- Montepulciano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve atte alla vinificazione dei vini a DOC "Nardò" devono essere prodotte nell'area delimitata che comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti comuni: Nardò e Porto Cesareo in provincia di Lecce.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni silicio – argillosi – calcarei del pleistocene dotati di buona fertilità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini DOC "Nardò" in vigneti a coltura specializzata non deve essere superiore a: 18,00 tonnellate/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al Nardò rosso 70%.

Nardò rosato 45%.

Qualora la resa uva/vino superi detti limiti sopra riportati, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La regione Puglia annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- Nardò rosso 11,00% vol.
- Nardò rosato 11,00% vol.

Articolo 4
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dal precedente art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino a DOC "Nardò rosato" deve eseguirsi il metodo tradizionale di vinificazione che, in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione compresa tra le 12 e 24 ore.

Il residuo delle uve destinate alla produzione della tipologia "rosato" non può essere utilizzato per la produzione della tipologia "rosso".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Nardò" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Nardò" rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- profumo: vinoso, intenso;
- sapore: asciutto, armonico, lievemente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Nardò" rosso riserva:

- colore: rosso rubino con toni aranciati;
- profumo: vinoso, intenso, etereo;
- sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, vellutato ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Nardò" rosato:

- colore: dal rosa corallo appena acceso al cerasuolo tenue;
- profumo: vinoso, delicato, caratteristico, ghermente fruttato da giovane;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino a DOC "Nardò rosso", ottenuto dalla vinificazione di uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di almeno due anni a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di: 12,50% vol può portare in etichetta la qualificazione "riserva".

Articolo 8
Confezionamento

Alla DOC "Nardò" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC "Nardò rosso e rosato" può figurare l'indicazione documentabile dell'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è obbligatoria per la tipologia "riserva".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica per la DOC Nardò comprende l'area delimitata dai territori amministrativi dei comuni di Nardò e Porto Cesareo entrambi in provincia di Lecce. I suoli della zona del territorio dei comuni di Nardò e Porto cesareo sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 70 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs). La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva. Il clima della zona rientra nell'area d'influenza della vicinanza al mar Jonio che lambisce per circa 43 Km. Le terre di entrambi i comuni. Pertanto si tratta di clima tipico mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti. Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 300 mm fino ai 1.100. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Nardo' ". La città di Nardò anticamente chiamata Neretum, della quale vi faceva parte il comune di Porto Cesareo sino al 1975, appartiene alla provincia dì Lecce ed è situata a pochi chilometri dal mare Jonio il quale bagna ben 45 Km di coste del territorio neretino. Anche se incerta è l'epoca di fondazione di Nardò già Strabonío e Plinio la tennero in grande considerazione come una delle tredici più importanti città del Salento. E' città antichissima anche per i riferimenti alle diverse leggende sorte intorno alle genti del vicino Oriente emigrate nel Salento perché attratti dalla fertilità del suolo.

Una prima leggenda vuole la fondazione di Nardo ad opera di genti Egizie ed Assire che dandole per emblema il toro, simbolo del sole, la chiamarono Neriton un' altra leggenda parla di popoli detti "Coni" emigrati da terre

dell'Epiro o da Leucadia dopo il diluvio scatenato dal mitologico Deucalione; sicché, data per vera questa ipotesi, Nardò avrebbe oggi trentacinque secoli di vita. La città di Nardò sarebbe comunque più antica di Roma.

Nel libro decimo del poema francese del Féuélon, il quale tratta delle avventure di Telemaco, figlio di Ulisse, al tempo della distruzione di Troia (1134 a. C.) si nota che molto tempo prima della fondazione di Roma al città di Nardò era già esistente. Secondo un'altra leggenda gli abitanti della sassosa Nerito, di cui parla molto Virgìlio, sospinti dalla durissima siccità si affidarono avventurosamente al mare e varcando lo Jonio furono portati sulle coste dove oggi sorge Nardò e Porto Cesareo. Una volta sbarcati e trovate infinite sorgenti dì acqua potabile, vi si fermarono. Infatti, dove sorge Nardò il luogo si chiamava Bosco Armentino abbondante di acque sorgive. Questa gente chiamò Neriton la nuova patria in onore alla loro isola di Nerito. E'certo, comunque,che per le epigrafi rinvenute e la scoperta di tombe messaniche, anche nel luogo ove oggi sorge Nardò i Messapi presero stanza e trovarono durevole dimora.

Neretun in un periodo molto antìco, e comunque prima dell'inizio del dominio romano, aveva tanta importanza da battere moneta con leggenda ellenica; fu, tra l'altro,importante centro di tutta la Magna Grecia. La romanizzazione della città messapica di Nardò avvenne intorno al 267 a. C., dopo la conquista di Brindisi ed il distaccamento in questa città di un contigente di truppe romane.

Nel 273 a.C. la città di Nardò fu però saccheggiata e devastata dalle milizie romane comandate dal console Marco Curìo Dentato e 57 anni dopo venne rasa al suolo dal generale cartaginese Annibale. Risorse sotto l'impero di Ottaviano Augusto. Nel 44 a.C., durante la guerra tra Cesare e Pompeo, l'infelice città fu distrutta e poi riedificata per ordine appunto dell'Imperatore Cesare Ottaviano Augusto. Si dice che nel 42 d.C. l'Apostolo S. Pietro sbarcato nel Porto Cesareo in Arneo, fosse venuto a Nardò a predicare convertire alla religione di Gesù il popolo neretìno edificando una chiesetta sotterranea dedicata alla SS.Vergine Assunta. Per tutti gli antichi popoli messapi, e quindi per Nardò, il tempo dell'Impero Romano fu l'età più felice della loro storia. Sono cessate le invasioni barbariche, le stragi e le migrazioni di stirpi e tutto il territorio salentino pienamente romanizzato acquista un tono di vita molto più tranquillo. La sicurezza politica e sociale favorisce lo sviluppo dell'agricoltura ed il traffico delle merci. All'epoca imperiale risale, infatti, la cosiddetta via Traiana che passa per Nardò, costeggiando lo Jonio. Il dominio romano ebbe fine nel 555 d.C. e quindi padroni di tutto il Salento divennero gli Imperatori d'oriente residenti a Bisanzio. Purtroppo al crollo dell'impero si giunse attraverso guerre feroci che portarono alla devastazione di tutto il territorio con l'abbandono delle campagne la miseria, la, fame, i morbi e le malattie decimarono fortemente le popolazioni. Al governo di Bisanzio toccarono terre ormai brulle, squallide, trasformate in lande selvagge ed acquitrinose,con una popolazione decimata ed abbruttita dalle sofferenze. Sicuramente il riscatto non solo ma anche materiale di questa gente rimasta va scritta all'opera degli esuli, dei perseguitati d'Oriente che erano affluiti numerosi in tutte le contrade di Terra d'Otranto e di Nardò per diffondere il Cristianesimo. I seguaci del culto erano assoggettati a persecuzioni inaudite, mutilati, arsi vivi,lapidati. Per sfuggire a queste spietate persecuzioni molti di essi espatriarono con le immagini sacre, i simulacri e le reliquie. La tradizione vuole che alcuni esuli eroici, sbattuti da violento vento di scirocco sulle scogliere dello Jonio, a S. Caterina, vennero accolti solennemente a Nardò ove recarono le reliquie di S. Gregorio Armeno, detto l'illuminatore, evangelizzatore dell'Armenia e fondatore dell'omonima chiesa, nonché le reliquie di S. Clemente ed il simulacro del Croci fisso bizantino, detto il Cristo Nero. Questo antichissimo legno bizantino è conservato tutt'ora nella cattedrale di Nardò. I basiliani, tra l'altro, fondarono in Nardò una delle più famose officine scrittoríe (scholae scriptoriae) accanto all'Abbazia ove riproducevano e studiavano i capolavori della letteratura greca antica. Così i documenti ed i tesori della antica poesia e della letteratura ellenica vennero tramandati ai posteri. Per sfuggire alla persecuzione iconoclastica, i monaci basiliani, infatti, scapparono Oltremare e trovarono in molti rifugio in questa fertile terra del Salento. Qui, il monachesimo eremitico risolse il problema della totale assenza di mano d'opera locale, in quanto le terre erano state abbandonate a causa della tristizia dei tempi, e sviluppò l'agricoltura con il dissodamento e la bonifica dei terreni. Avvenne che questi coloni si raccolsero insieme in numerosi "casali" e contríbuirono alla grecizzazione delle diverse cittadine salentine. Quindi il vigneto, che già nel neolitico era presente nelle vicinanze degli agglomerati ruralí-pastorali, prese a svilupparsi sotto la guida dei monaci basiliani che organizzarono anche le prime "officine" di lavorazione delle uve.

Tutta la viticoltura salentina che ha legami profondi con i movimenti migratori dell'antica Grecia, si è sviluppata grazie all'attìvità del monachesimo basìliano che, va ricordato, introdusse, tra l'altro, le prime norme di diritto privato ed agrario in tema di contratti enfiteutici. Certamente per molti secoli si sviluppò una viticoltura di autoconsumo che servì, a creare maggiori vìncoli tra l'uomo e la terra. La vite, a differenza del Frano, ha contribuito ad annullare il fenomeno del nomadismo che in queste contrade si verificava costantemente a causa dei fenomeni di saccheggio da parte di predoni, data la vastità delle coste. L'uomo con la coltivazione della vite

(prima nella vicinanza dei "Casali" e poi mano a mano in tutto il territorio che dimostrava un a buona vocazione per, la ricchezza del suolo affermò la volontà di voler rimanere attratto anche dalle bellezze naturali confortato dal sorgere di una vita anche contemplativa predicata dai basiliani. La lavorazione delle uve continuò in forma artigianale nei famosi "palmenti" spesso scavati nella roccia ed i vini prodotti, che erano di notevole alcolicità, contribuìrono a far dimentìcare spesso la mestizia di quel tempi. Gli antichi "palmenti" hanno rappresentato la prima forma razionale di vinificazione tanto che, una volta cresciuta la popolazione e la stessa viticoltura, iniziò presto un fiorente commercio di vini che partivano dai porti di Gallipoli, San Cataldo, Brindisi e Taranto.

La storia della vite e del vino del feudo di Nardò fino agli ultimi anni del secolo scorso è quella di tutta la viticoltura salentína con momenti di crisi superati con enormi sacrifici, e il fiorente commercio che si sviluppò con diversi paesi che riconoscevano ai dell'Enotria Tellus le qualità di poter attraversare i mari senza alterarsi. A seguito dell'invasione fillosserica, che portò alla ristrutturazione di tutti i vigneti, la vite cambiò ubicazione, trasferendosi in terreni più dotati idricamente e la trasformazione delle uve assunse una forma decisamente industriale. Sorsero, così, per iniziativa dei viticoltori locali e di operatori del Nord Italia e per l'interesse nazionale e francese, i primi veri stabilimenti vinicoli.

Nel 1929 Nardò aveva già ben 1.923 Ha di vigneto a coltura specializzata e non poteva non risentire della "grande crisi" di quell'anno che influì negativamente anche nel settore del commercio vinicolo.

I numerosi stabilimenti vinicoli che erano sorti ad opera di numerose Case vinicole settentrionali ed estere non assicurarono tranquillità ai produttori delle uve, anche se erano migliorate le condizioni per il trasporto delle uve e dei vini a seguito della innovazione nel settore della viabilità ed erano stati attivati diversi collegamenti ferroviari. Elementi non solo economici e finanziari, ma soprattutto demografici, non disgiunti da sentimenti.

Molto diffusi in quell'epoca nelle classi agricole di arrivare a migliori condizioni di vita, fecero germogliare nelle coscienze di molte persone l'idea di una impresa economica caratterizzata dall'associazione di più individui per una migliore protezione dei prodotti agricoli. Si sviluppò, così, l'idea già affermata in altre regioni d'Italia del movimento cooperativo per superare le difficoltà del collocamento delle uve per le quali venivano spesso offerti prezzi irrisori o addirittura non si riuscivano a collocare sul mercato. Possiamo affermare, quindi, che Nardo' e Porto Cesareo sono tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia.

La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

La produzione dei vini menzionati nel presente disciplinare presenta, una tipicizzazione ed un legame stretto con l'ambiente ed il territorio dell'area. I vini dal punto di vista analitico ed organolettico, dimostrano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Il Nardò Rosso, Rosso Riserva e Rosato, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud estesi principalmente lungo la fascia che avanza verso il mar Jonio, localizzati in zone prevalentemente pianeggianti e particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Le aree di produzione privilegiate sono distinte dai terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità. La millenaria storia vitivinicola della regione, e dell'area in particolare, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "NARDO"', ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lecce – Viale Gallipoli – 73100 LECCE.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "NEGROAMARO DI TERRA D'OTRANTO"

Approvato con DM 04.10.2011 GU n. 245 - 20.10.2011

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Rosso, anche Riserva;
- Rosato, anche Spumante e Frizzante.

Articolo 2
Base ampelografia

La denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosso, anche Riserva, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno Negroamaro per almeno il 90%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatiche, idonei alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10%.

La denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosato, anche nella tipologia Spumante e Frizzante è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve, provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno Negroamaro per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli generalmente usate nella zona. In particolare le forme di allevamento ammesse sono l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato e dovranno garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore ad un metro. Non sono ammesse forme espanse (es. pergola, tendone).

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' prevista l'irrigazione di soccorso. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uve (t/ha)	titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Rosso	11	11,50
Rosato, anche Spumante e Frizzante	11	11,50
Rosso Riserva	11	12,00

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva da destinare alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi stabiliti, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi del presente disciplinare di produzione.

La regione Puglia, con proprio decreto, sentita la filiera vitivinicola interessata, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'imbottigliamento, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui al precedente Articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e della tecnologia.

La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie Rosso e Rosso Riserva non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

La resa massima dell'uva in vino per il tipo rosato non deve essere superiore al 50%. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica protetta nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti della normativa vigente.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le tipologie.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

I vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale, minimo di 12,00%, dopo almeno due anni di invecchiamento, a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, possono riportare in etichetta la menzione "Riserva".

I vini a denominazione di origine controllata denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto", Rosso e Rosato possono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

Per tutte le tipologie è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, intenso;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: pieno,armonico, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non ridutttore minimo: 20,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non ridutttore minimo: 15,0 g/l.

"Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;

- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non ridutttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Negroamaro di Terra d'Otranto" Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento
- odore: gradevole, intenso
- sapore: pieno, armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10, g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'Articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno i consumatori.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, masseria, tenuta, podere, ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo 1.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Tutte le specificazioni aggiuntive della denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto debbono essere indicate in etichetta con caratteri grafici di dimensione non superiori a quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria ad esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Articolo 1, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:

- bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 18, ad esclusione di dame e damigiane;

I sistemi di chiusura consentiti, per le tipologie Rosso e Rosato, sono i seguenti:

- tappo di sughero raso bocca
- tappo in polimero sintetico raso bocca
- tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5.

Per la tipologia Riserva è consentita la sola chiusura con tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. "Negroamaro di Terra d'Otranto" è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà.

La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Negroamaro di Terra d'Otranto".

Il Negromaro é di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC "Negroamaro di Terra d'Otranto" più utilizzati:

- Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.
- Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

L'intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

La coltivazione era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci. L'occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel '600 diventò la cantina d'Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l'attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d'ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare. La vigna stessa è concepita con differenti specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietale si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietali. Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l'Unità d'Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell'800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d'Italia.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una realzione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla

fillossera. Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Negroamaro di Terra d'Otranto"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce .

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi.

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce, di Brindisi e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettuano la verifiche 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 del 19-11-2010 (Allegato 2)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ORTA NOVA"

Approvato con DPR 26.04.1984 GU n. 274 - 04.10.1984

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Orta Nova" è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

I vini "Orta Nova" Rosso e Rosato devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dalla varietà di vitigno sangiovese.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Uva di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale.

La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ordona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla stazione dell'Incoronata, il limite segue in direzione sud – ovest la strada fino alla strada statale n. 16 che incrocia in prossimità del km 685,800; lungo questa prosegue verso nord – ovest per circa 400 metri per prendere poi la strada per il Podere n. 481 e lungo questa, in direzione ovest, raggiunge il Ponte Antico Cervaro (quota 66). Risale quindi il corso d'acqua fino ad incrociare, in prossimità della sorgente (quota 76), la strada per Massa Cervaro di Muscio e lungo questa, in direzione sud – ovest, raggiunge la strada per il Podere O.N. n. 492. Dopo circa 250 metri in direzione nord su tale strada, all'altezza della quota 77, segue verso ovest quella che raggiunge la linea ferroviaria, e lungo questa prosegue verso sud per circa 500 metri fino alla quota 82 da dove, lungo una linea retta, raggiunge la quota 79. Da quota 79 segue verso sud – ovest la strada che attraversa longitudinalmente località Giardinetto ed alla quota 98 sulla medesima prosegue per una retta immaginaria nella stessa direzione sino alla quota 108 sulla riva del torrente Cervaro per proseguire poi lungo il medesimo in direzione sud – ovest sino al ponte Cervaro (quota 112). Dal ponte Cervaro prosegue verso sud lungo la strada che conduce a Palazzo d'Ascoli fino a raggiungere Fonte Concetta in prossimità del km. 24,900. Da Fonte Concetta prosegue in direzione sud – est lungo la strada che attraversa Sal di Mezzana e raggiunge il torrente Carapelle per risalire poi lungo l'affluente Fosso Rinaldi, fino a raggiungere, superata quota 252, l'affluente di destra che scorre a nord della Valle Castagno. Prosegue risalendo quest'ultimo corso d'acqua ed in prossimità della sorgente prende il sentiero che, in direzione sud, raggiunge la strada per località San Donato, prosegue quindi verso nord per circa 200 metri lungo tale strada e quindi all'incrocio segue il sentiero verso est attraversando prima la strada Ordona – Ascoli Satriano al km 10 per raggiungere, dopo aver piegato negli ultimi 200 metri a sud, quella per Ascoli Satriano al km. 15,300 circa (quota 294). Risale lungo tale strada verso nord – est e al km 8 segue verso nord e poi est il confine comunale di Stornarella ed in località Tre Confini, quello di Stornara fino al km 702,200 circa della strada statale Adriatica, da dove prosegue lungo il confine di Orta Nova verso nord e nord – ovest fino a raggiungere il canale Peluso ed incontrare il confine comunale di Manfredonia, frazione Borgo Mezzanone; segue tale confine verso nord fino a raggiungere la strada per Borgo Mezzanone, in prossimità del km 17,100 e lungo questa prosegue in direzione ovest fino a nuovamente incontrare, in prossimità del km 13, il confine comunale di Manfredonia e lungo questi proseguire poi verso nord raggiungendo la strada in uscita nord da Borgo Mezzanone; segue tale strada verso nord – est ed alla quota 28, superato il Podere n. 3, quella verso ovest che porta a Panetteria Grieco ed ai Pod.i n. 182, 176 e 175 per raggiungere in prossimità del Podere n. 19 la strada per Borgo Tavernola; prosegue poi lungo questa strada in

direzione sud sino ad incontrare la ferrovia lungo la quale verso nord – ovest, raggiunge la stazione dell'Incoronata da dove è iniziata la delimitazione. Dalla delimitazione restano escluse le isole amministrative del comune di Stornara intercluse nel territorio comunale di Orta Nova site nelle adiacenze a sud della strada statale Adriatica tra il km 699 ed il km 700.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti 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 dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La regione con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso ed al 65% per il tipo rosato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vini rosso e rosato un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Orta Nova" Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso, dal rubino al granato con riflessi arancione se invecchiato;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, di corpo, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino "Orta Nova" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: leggermente vinoso, gradevole, trattato se giovane;

- sapore: asciutto armonico, fresco se giovane;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ordona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino apluvea. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di Orta Nova è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappenino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboricole aldilà della produzione cerealicola. Una terra madre alla quale 10.000 anni fa i nostri progenitori hanno dedicato santuari fantasmagorici. Il territorio che va Bovino a Trinitapoli attraversando gli agri dei comuni di Ordona ed Orta Nova sono ricchi di testimonianze di culture molto progredite. Recentemente è stato rinvenuto un insediamento neolitico in agro di Ordona, ed a pochi Km dal centro di Orta Nova databile 5.000 A.C. che è stato definito dagli archeologi della soprintendenza "il più antico e significativo

santuario neolitico del mondo e dedicato alla madre terra" e gli astronomi della Società Internazionale di Archeoastronomia hanno comunicato alla comunità scientifica che questo ritrovamento fa avere un senso al più noto Stonehenge. Tutto il territorio è costellato di villaggi neolitici studiati da Università italiane ed estere, come Bari, Foggia Genova, Los Angeles (Santo Tinè), Lovanio ed Insbruk con ritrovamenti di notevole interesse scientifico. I reperti sono custoditi in molti musei della Puglia ed all'estero.

Con L'arrivo dei Dauni il territorio in oggetto divenne la spendida Herdonia, città di primo piano nella storia dell'Italia intera preromana. Con la romanizzazione della Daunia in nostro territorio fu oggetto di importanti commerci che transitavano sulla via Traiana, ma lo splendore massimo della nostra agricoltura può essere riscontrato in epoca classica quando con la perdita del grano egiziano (II secolo dopo Cristo) le classi dirigenti romane investirono in Abulia costruendo meravigliose ville rusticae , unità produttive all'avanguardia in quei secoli.

Il territorio tra Orta ed Ordina divenne un importante centro di produzione sede di una villa rustica di proprietà di Lucio Publio Celso, console canosino.

Per analogia con simili unità produttive c'è da supporre che la coltivazione della vite abbia avuto un fote incremento nonché sarà stato oggetto di investimenti così come testimoniano le "fosse" rinvenute per la messa a dimora della vite , metodo che è arrivato fino alla metà del 1900.

Inoltre la presenza di una importante stazione di posta in contrada Durante ed un'altra presenza simile a taverna d'Orta sicuramente avranno stimolato la produzione del vino per il consumo in loco.

Possiamo supporre che, come in tutta Europa, la distruzione del patrimonio ampelografico, Orta deve il suo nome probabilmente a tribù nordiche che indicarono il territorio con il termine "Gort" (campo di grano) toponimo dialettale.

Quindi solo con la successiva donazione da parte dei Normanni, vincitori a San Paolo Civitate, del nostro territorio all'Abazia benedettina di Venosa c'è stato il reimpianto della vite inizialmente per motivi sacrali.

L'importanza del nostro territorio, la fertilità e soprattutto la presenza di uno snodo viario, passo d'Orta, che interessava direttamente il percorso dall'oriente a Roma fece si che Federico II di Svevia avocasse a se il territorio in oggetto il quale passò direttamente fra le proprietà personali dell'imperatore il quale vi costruì ben 5 masserie incrementando l'agricoltura.

Da allora in poi il nostro territorio è stato oggetto di notevoli investimenti in agricoltura al punto che dopo la caduta degli Svevi Carlo I d'Angio nel 1271 scrisse agli abitanti del casale di Orta promettendo loro l'esenzione da tasse e gabelle purchè restassero sul territorio.

Il 1418 nel periodo critico dello scontro tra la famigli Caracciolo e Giovanna d'Aragona un inventario fatto in agro di Orta attesta la ricchezza delle scorte anche vinicole presenti nei magazzini.

Sebbene le fonti ci diano scarse notizie si sa che il villaggio di Orta è stato sempre asservito a grosse unità produttive appartenenti a nobili famiglie di Napoli o addirittura come nel caso dei Del Tufo , rami collaterali dei Colonna.

Dopo il fallimento dei Del tufo questa grossa masseria venne acquistata all'asta dalla casa generalizia dei Gesuiti di Roma che costruirono ex novo una masseria portando al concentrarsi della popolazione in un sito che corrisponde all'attuale Orta.

Esiste un collegamento tra la popolazione della città di Napoli e l'entità dei terreni coltivati ad Orta, se è vero come è vero che Orta era il granaio di Napoli tanto che anche i Borbone avevano proprietà nel nostro agro c'è da considerare che la presenza di grossi investimenti agricoli non può prescindere dalla coltivazione della vite e se dopo la cacciata dei Gesuiti dal Regno di Napoli la loro importante masseria venne frazionata ed assegnata ai censuari, il vasto territorio di Orta vedeva la presenza di innumerevoli masserie e proprietà che coltivavano oltre al grano ulivo e vite.

La produzione di vino ad Orta era così importante che alla fine del 1800 l'amministrazione dell'epoca ritenne opportuno assumere un enologo condotto.

Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Orta Nova" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione "Orta Nova".

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino Rossi e Rosati. In questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: vitigni Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale. La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.
- Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini rossi e rosati ; per i rossi si attua una macerazione lunga con pratiche di lisciviazione della buccia tali da non inficiare la qualità , mentre i rosati sono prodotti con il cosiddetto processo a "lacrima" ossia una vinificazione in bianco delle uve rosse per sola sgrondatura del mosto.

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

La DOC "Orta Nova" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ordona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato ; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc "Orta Nova".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini

"Orta Nova". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

Il clima della zona di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Orta Nova". Tutto quanto descritto, è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Orta Nova".

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DEONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "OSTUNI" "OSTUNI OTTAVIANELLO" O "OTTAVIANELLO DI OSTUNI"

Approvato con D.P.R. 13.01.1972 GU n. 83 - 28.03.1972

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Ostuni" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Ostuni bianco;

Ostuni Ottavianello o Ottavianello di Ostuni.

Articolo 2
Base ampelografia

Il vino a DOC "Ostuni bianco" che può essere denominato "Bianco di Ostuni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella percentuale appresso indicata:

- Impigno dal 50 all'85%,
- Francavilla dal 15 al 50%,

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni:

- Bianco di Alessano e Verdeca fino ad un massimo complessivo del 10%.

Il vino a DOC "Ostuni Ottavianello o Ottavianello di Ostuni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno:

- Ottavianello minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni:

- Negro amaro, Malvasia nera, Notar Domenico e Sussumariello, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende tutto il territorio comunale di Ostuni Carovigno San Vito dei Normanni San Michele Salentino e in parte il territorio di: Latiano Ceglie Messapico Brindisi tutti in provincia di Brindisi.

Tale zona è così delimitata:La linea di delimitazione della zona, partendo dal mare a nord in località Difesa di Malta, segue il confine comunale di Ostuni con quelli di Fasano, Cisternino, Locorotondo, Martina Franca e Ceglie Messapico.Abbandona in prossimità di Campo d'Orlando il confine comunale di Ostuni – Ceglie Messapico, per discendere, verso sud, lungo la strada che da Cisternino porta a Ceglie, fino a raggiungere Ceglie Messapico, passando per la Casa della Padule.La linea di delimitazione prosegue quindi verso ovest lungo la circonvallazione di Ceglie fino ad immettersi sulla strada che conduce a Martina Franca, la segue verso Ceglie per 500 metri; prende quindi la strada verso ovest che passando per le quote 285, 272, 318, 311, raggiunge la provinciale per Martina Franca, la attraversa e prosegue per la strada che, attraverso la masseria Fedele Grande, raggiunge masseria Specchia Tarantina.Da masseria Specchia Tarantina segue, verso est, il confine comunale meridionale di Ceglie, fino alla località Funno del Toro, e poi quello di San Michele Salentino fino a raggiungere la quota 123 in prossimità di Casa Balestra.Da quota 123 la linea di delimitazione di zona segue la strada che, in direzione sud – est, passando per masseria Lupocaruso, raggiunge la ferrovia in prossimità del centro abitato di Latiano.Costeggia detta ferrovia e, deviando verso nord per la strada che conduce a San Vito dei Normanni, raggiunge il km. 6,000 della medesima.Da qui segue verso est il confine comunale di Brindisi, attraversando, la località Ferrizzulo, fino a raggiungere la strada, in prossimità della masseria Argiano, che conduce da Mesagne a

Borgata Serranova; segue verso nord detta strada fino a raggiungere il confine comunale tra Carovigno e Brindisi (quota 42) che segue verso nord, fino al mare.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima dell'uva ammessa alla produzione dei vini a DOC "Ostuni", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 11,00 tonnellate/ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Per i vini a DOC "Ostuni bianco e Ostuni Ottavianello" la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Ostuni" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- Ostuni bianco 10,50% vol;
- Ostuni Ottavianello 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi nella zona delimitata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini DOC "Ostuni" , all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Ostuni bianco:

- colore: giallo paglierino;profumo: vinoso, delicato;
- sapore: secco, armonico, netto di gusto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Ostuni Ottavianello:

- colore: dal cerasuolo al rosso rubino tenue;
- profumo: vinoso, delicato;sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Ostuni" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti vini a DOC "Ostuni Ottavianello" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: OSTUNI, Carovigno, San Vito dei Normanni , San Michele Salentino e in parte il territorio di Latiano , Ceglie Messapico , tutti in provincia di Brindisi.

Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Ostuni". I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse"e da moderatamente profondi a profondi .

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Questi suoli poco pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde di giorno e fresche di notte e inverni miti tutto questo perché Ostuni fa parte della bassa Murgia e della nominata Valle d' Itria.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 450 mm fino ai 1. 300. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Doc Ostuni".

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Ostuni,Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino, e in parte il territorio di Latiano, Ceglie Messapico , tutti in provincia di Brindisi ha origini antichissime. Dalle testimonianze umane che risalgono alla venuta Spagnolie Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia.

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. ottavianello, Negro amaro,Malvasia nera,Notar Domenico e Susumaniello . Impigno, Francavilla, Bianco di Alessano e Verdeca sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale

Possiamo affermare, quindi, che Ostuni è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia , intorno alla metà del Novecento diventava buona produttrice di vino in Italia. Inoltre in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione e dell' olio Dop Collina di Brindisi.

La base ampelografica dei vigneti:

vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Ostuni", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi Via Bastioni Carlo V, 4 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PRIMITIVO DI MANDURIA"

Approvato con DPR 30.01.1974 GU n. 60 - 04.03.1975
Modificato con DM 23.02.2011 GU n. 55 - 08.03.2011

Articolo 1
Denominazione e tipologie

La Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Primitivo di Manduria"

"Primitivo di Manduria" Riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

- Primitivo: minimo 85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" ricade nelle province di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei Comuni compresi nelle suddette province. Tale zona è così delimitata:

in provincia di Taranto, i territori dei comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico,San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana, e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, intercluse nei territori dei comuni di Fragagnano e Lizzano. Le isole amministrative del comune di Taranto di cui sopra sono così delimitate: partendo al km. 87 sulla strada provinciale Carosino-Francavilla, il limite segue verso sud il confine comunale di Carosino fino ad incontrare quello di Monteparano, località Macchiella, lungo il quale prosegue, sempre verso sud, sino ad incrociare il confine di Roccaforzata in località Petrello. Prosegue quindi lungo il confine sud di Roccaforzata fino all'incrocio di questi con quello di Faggiano, a sud del centro abitato di questo comune. Segue quindi il confine occidentale del comune di Faggiano in direzione sud sino ad incrociare quello di Pulsano sulla strada che a questi conduce(km.76,500 circa), prosegue poi lungo il confine occidentale di Pulsano in direzione sud sino alla costa, quindi lungo questa, verso ovest, raggiunge il confine di Lizzano che segue poi verso nord fino a raggiungere quello di Fragagnano in prossimità della masseria San Grifone. Quindi, lungo il confine orientale di Fragagnano, prosegue verso nord sino ad incontrare quello di Grottaglie in localita' Pappadai, segue poi il confine comunale di Grottaglie in direzione nord-est raggiungendo, sulla strada provinciale Francavilla-Carosino, il km.87 da dove la delimitazione era iniziata.

In provincia di Brindisi i territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" in tutte le tipologie previste dall'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti o reimpianti i sesti di impianto dovranno consentire l'allocamento di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 calcolati sul sesto d'impianto.

Le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono l'alberello pugliese e la contro spalliera, quest'ultima potata a Guyot o cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto una altezza dal suolo non superiore a 1 metro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Ogni pratica colturale dovrà essere tale da non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Nella produzione di tutte le tipologie dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" e' consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi espressamente quelle provenienti dalle "femminelle" (racemi).

7. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a D.O.C. "Primitivo di Manduria" e "Primitivo di Manduria" Riserva non deve essere superiore a 9 t/ha di vigneto in coltura specializzata.

8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Puglia, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

9. Le uve, per le quali e' anche consentito l'appassimento, devono assicurare al vino a D.O.C "Primitivo di Manduria" un titolo alcolometrico naturale minimo di 13,00% vol e per la tipologia "Riserva" 13,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e preparazione dei vini debbono avvenire all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

E' vietato l'arricchimento dei mosti e dei vini.

Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" può essere messo in commercio dopo il 31 marzo successivo alla vendemmia. Il vino a D.O.C. "Primitivo di Manduria" con la menzione Riserva puo' essere messo in commercio dopo due anni dal 31 marzo successivo alla vendemmia.

Il vino a D.O.C "Primitivo di Manduria" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di 24 mesi di cui almeno 9 in legno, a partire dal 1° di novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Primitivo di Manduria" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche;

"Primitivo di Manduria":

- colore: rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: ampio, complesso;
- sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 26,0 g/l;
- Il residuo zuccherino non deve superare 18,0 g/l.

"Primitivo di Manduria" Riserva:

- colore: rosso intenso con sfumature tendenti al granato;
- odore: ampio, complesso, talvolta con sentore di prugna;
- sapore: dal secco all'abboccato, di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- Il residuo zuccherino non deve superare 18,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 posso essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a un massimo di litri 15.

Per gli stessi e' obbligatorio il tappo raso bocca, tuttavia per le bottiglie fino a litri 0,25 e' consentito anche l'uso del tappo a vite ad esclusione per la tipologia recante la menzione "Riserva".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. Primitivo di Manduria è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

L'Arco Jonico(zona costiera) interessa maggiormente la zona costiera e comprende i comuni di Carosino, San Giorgio Ionico, Monteparano, Roccaforzata, Faggiano, Lizzano, Leporano, Pulsano, Fragagnano, Sava, Maruggio, Manduria. Esso si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale. La morfologia deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

Il Salento o Penisola salentina risulta la tipologia predominante in cui rientrano i Comuni di Avetrana, S.Marzano di San Giuseppe, Torricella, Torre dell'Ovo, Campomarino, S.Pietro in Bevagna, Torre Colimena, Oria, S.Susanna, Erchie, interessando quindi la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono

particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Tale tipologia in realtà lambisce la parte orientale dei Comuni di Sava e Lizzano. Procedendo verso ovest, si nota che i Comuni di Manduria, Sava e Avetrana sono caratterizzati dall'alternanza di suoli sottili e profondi, per lo più a media tessitura e poco adatti, ad approfondimento radicale oltre i 50 cm. I tre Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Primitivo di Manduria".

La storia del vitigno "Primitivo" ha inizio alla fine del '700 ad opera di don Filippo Indelicati che,nell'agro di Goia del Colle (Bari), selezionò in campo questa varietà fra le altre coltivate nel suo vigneto. L'etimologia della parola rivela la predisposizione di suddetto vitigno alla precocità nella maturazione. Già nel 1879,il più noto ampelografo ottocentesco Frojo, aveva scritto: "Il Primitivo forma la coltura esclusiva di Gioia del Colle; se ne fa vino, da solo, di ottimo gusto ed alquanto ricercato". In seguito altri studiosi del tempo se ne occuparono da De Rovasenda a Molon, ma soprattutto Dal masso che così commentava: "il Primitivo soffre il caldo ed è poco resistente alle lunghe siccità. La sua vita fenologica è più breve di altre varietà:a dispetto della precocità di maturazione è, infatti di germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate, la fioritura è delicata e resistente discretamente agli attacchi di malattie crittogamiche. Caratteristica unica nel panorama viticolo, le cosiddette femminelle, in zona dette racemi, raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia. Infatti, dopo un mese circa dalla prima vendemmia, veniva effettuata la raccolta dei racemi,che sicuramente rappresentavano caratteristiche differenti dai grappoli principali, ciononostante il mosto che ne derivava veniva vinificato in purezza e il vino ottenuto si presentava più asciutto e tannico nonché più colorato di quello proveniente dalla prima vendemmia. Nella relazione dell'inchiesta lacini (1871-1875) relativa alle terre d'Otranto il primitivo non viene menzionato, bensì lo Zagarese, uva quest'ultima descritta anche da Frojo e De Blasis nel Catalogo dei vini della provincia di Molise.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità.

E' stato riconosciuto come DOC fin dal 1974 (D.P.R. 30 ottobre 1974) .

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti*:* il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il primitivo, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi, fino ad un massimo del 15%;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma,

permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La DOC "Primitivo di Manduria" è riferita a due tipologie di vino rosso ("di base" e "Riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano un colore intenso (rosso tendente al granato se invecchiato), di media acidità, con odore ampio e complesso, con aroma particolare e sapore dal secco all'abboccato, vellutato e caratteristico.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Primitivo di Manduria"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ROSSO DI CERIGNOLA"

Approvato con DPR 26.06.1974 GU n. 285 - 31.10.1974

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata "Rosso di Cerignola" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Rosso di Cerignola" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

- Uva di Troia non meno del 55%;
- Negro amaro dal 15 al 30%;
- Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbeck e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino "Rosso di Cerignola" devono essere prodotte nella zona che comprende: il territorio del comune di Cerignola, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare; l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella; le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola.

Tale zona è così delimitata: Partendo dal km 9 della strada statale n. 98, il limite segue il confine meridionale ed occidentale del comune di Cerignola fino ad incrociare, sulla marana «la Pidocchiosa», quello di Stornarella che segue prima verso ovest e poi verso nord fino all'incrocio con il confine comunale di Stornara (loc. Tre confini). Prosegue lungo il confine di Stornara verso nord e poi verso est sino in prossimità del km 703 della strada statale n. 16, da dove segue verso nord il confine di Cerignola sino all'incrocio con il canale Carapellotto, e quindi lungo questi, verso est, raggiunge la strada per Trinitapoli in prossimità della masseria Denittis. Segue tale strada verso sud e quindi, una volta incrociatolo, il canale Giardino in direzione sud-est fino ad incontrare il confine di Cerignola (loc. il Monte) che segue verso sud fino a raggiungere la strada statale n. 98 da dove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Rosso di Cerignola" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono comunque da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i terreni eccessivamente argillosi o umidi.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Rosso di Cerignola" non deve essere superiore ai t 10 di uva per ettaro di coltura specializzata.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Rosso di Cerignola" un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per il vino dì cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni di: Stornara, Stornarella, Ascoli Satriano e Canosa di Puglia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Rosso di Cerignola" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino più o meno intenso al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, alcoolico, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, di buon corpo, giustamente tannico, armonico, retrogusto amarognolo gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata "Rosso di Cerignola" è consentita la qualifica aggiuntiva «Riserva», allorché il vino provenga da uve con un titolo alcolometrico naturale minimo di 12,50% vol e venga posto al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol, dopo aver subìto un periodo di invecchiamento di due anni in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende in provincia di Foggia, il territorio del comune di Cerignola, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente

disciplinare; l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella; le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino apluvea. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di Cerignola è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappenino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboricole aldilà della produzione cerealicola. La storia di Cerignola risulta essere abbastanza incerta, sebbene iscrizioni e reperti archeologici rinvenuti nel suo territorio ne attestino lo sviluppo a partire dalla dominazione romana, durante cui divenne Municipium.

La testimonianza cartacea più antica relativa alla città è uno scritto risalente al 1150, tratto dal "Codice diplomatico barese", in cui si fa riferimento ad una "domum Malgerii Cidoniole"; in realtà la presenza della Chiesa Madre, risalente almeno al X secolo, anticiperebbe la datazione di duecento anni. Resti della via Traiana.

Il territorio che circonda l'attuale Cerignola è abitato sin dal Neolitico, come testimoniano le tracce risalenti a tale periodo rinvenute dagli archeologi. L'abbondante selvaggina e gli estesi pascoli verdi portarono alla nascita di numerosi insediamenti tra cui era fitto lo scambio di merci; villaggi sorsero sia nell'entroterra (nella zona di Ripa Alta), che poco distanti dal mare (nell'antica zona di Salapia). Le tracce giunte sino ai giorni nostri, appartenenti all'Età del Bronzo (2000 a.C. circa) o all'Età del Ferro (1000 a.C. circa), ci raccontano di villaggi ad economia agro-pastorale ben organizzati, al punto da disporre di mura e guerrieri.

Nel IV secolo a.C. la civiltà Dauna raggiunse l'apice del proprio splendore arrivando a occupare l'intero Tavoliere; tuttavia nello stesso periodo i Romani sottrassero loro le medesime terre al fine di assegnarle a nobili e veterani di guerra. Fino alla caduta dell'Impero romano nel 476 d.C., la maggioranza dei terreni risultava divisa in appezzamenti di varia estensione, lasciati a pascolo o coltivati a cereali; i campi più vasti erano curati da delegati di ricchi cittadini romani, mentre i terreni più modesti erano lavorati da agricoltori veterani di guerra. Per tale ragione il territorio circostante l'abitato di Cerignola è ricco di ville e fattorie, come ad esempio in località Ripa Alta, Tavoletta e Posta Fara (nella valle dell'Ofanto), San Marco (in direzione di Canosa) e ancora San Vito e Cerina (in prossimità dell'antica Salapia).

Le produzioni agricole e zootecniche, derivanti dal massiccio sfruttamento dell'agro limitrofo alla città, raggiunsero volumi tali per cui si rese necessaria la realizzazione di un'efficiente rete viaria che ne permettesse il trasporto verso i porti sull'Adriatico e verso le principali città, Roma compresa. Il notevole flusso di merci e persone spinse l'imperatore Traiano a far costruire una strada che collegasse Benevento a Brindisi e che porta il suo nome.

In molti fanno risalire la nascita di Cerignola al 500 a.C. circa, in seguito alla distruzione dell'antica Cerina (o Kerina) sul fiume Fortore (dove un tempo passava la via Traiana); la città fu rasa al suolo da Alessandro I d'Epiro, detto il Molosso, durante la guerra greco-romana nel 324 a.C.

Gli abitanti rimasti in vita si insediarono inizialmente nelle campagne circostanti fondando una serie di borghi e successivamente pensarono di unirsi per dar vita a quella che sarebbe diventata la nuova Cerignola; per motivi di sicurezza gli abitanti disposero la nascita del paese a nord del castello del Curatore romano (sito dove attualmente sorge il Borgo Antico, anche chiamato Terra Vecchia), presidiato da una guarnigione di soldati ivi residente. Il Curatore (Curator annonae) era l'affidatario dell'oppidum, ossia un centro di raccolta e conservazione del frumento oggi conosciuto come "Piano delle Fosse". Le fosse granarie, prima diffuse in tutta la Daunia e oggi presenti solo a Cerignola, testimoniano una speciale modalità di conservazione del grano in silos sotterranei. La colonia insediatasi battezzò il luogo Ceriniola (o Keriniola), ovvero: piccola Cerina, in memoria della loro città d'origine.

Il borgo antico di Cerignola mantiene ad oggi quasi inalterata la sua fisionomia di borgo medievale, costituendo quindi un patrimonio storico-culturale da rivalutare.

Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "rosso Cerignola" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione ""rosso Cerignola".

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

-base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino Rossi e Rosati. in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: vitigni Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale. La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.

-le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

-I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.

-le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini rossi e rosati ; per i rossi si attua una macerazione lunga con pratiche di lisciviazione della buccia tali da non inficiare la qualità , mentre i rosati sono prodotti con il cosiddetto processo a "lacrima" ossia una vinificazione in bianco delle uve rosse per sola sgrondatura del mosto.

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

La DOC "Rosso Cerignola" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio del comune di Cerignola, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste dal presente disciplinare; l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella; le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel territorio del comune di Cerignola. Le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato ; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" "Rosso Cerignola".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Rosso Cerignola" In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

Il clima della zona di produzione, come già detto è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Rosso Cerignola". Tutto quanto descritto, è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Rosso Cerignola"

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SALICE SALENTINO"

Approvato con DPR 08.04.1976 GU n. 224 - 25.08.1976
Modificato con DPR 06.12.1990 GU n. 112 - 15.05.1991
Modificato con DM 08.10.2010 GU n. 248 - 22.10.2010

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

- Salice Salentino bianco (anche spumante)
- Salice Salentino rosato (anche spumante)
- Salice Salentino rosso (anche con menzione riserva)
- Salice Salentino Negroamaro (anche con menzione riserva)
- Salice Salentino Negroamaro rosato (anche spumante)
- Salice Salentino Pinot bianco (anche spumante)
- Salice Salentino Fiano (anche spumante)
- Salice Salentino Chardonnay (anche spumante)
- Salice Salentino Aleatico (anche riserva,dolce , liquoroso dolce, liquoroso riserva)

Articolo 2
Base ampelografica

a) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno il 75%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" 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, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

b) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Aleatico per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%.

c) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Chardonnay per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" 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 con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b., presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

d) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco con una delle seguenti specificazioni:

- Chardonnay
- Fiano
- Pinot Bianco

devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

e) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato con la seguente Specificazione:

Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino , Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e Sandonaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco , raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che, passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta. Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco fino ad incrociare quello di Sandonaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio Salentino. Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e quindi , lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circonvallazione del centro abitato di Campi Salentina da dove e' iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. In particolare per la produzione del "Salice Salentino" Aleatico di cui l'Articolo 2, lettera b), sono da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcareo - argillosa - silicea anche profondi ma piuttosto asciutti mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini. Non è consentita la forma di allevamento a pergola o tendone.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione e uva t/ha	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Aleatico e Aleatico riserva	10	14,00
Rosso	12	11,50
Rosato	12	11,50
Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	11,50
Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	11,50
Rosso Riserva	12	12,50
Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	12,50
Bianco	12	10,50
Chardonnay	12	10,50
Pinot bianco	12	10,50
Fiano	12	10,50

Detti limiti di produzione , in annate eccezionalmente favorevoli, potranno essere superati in misura non eccedente il 20%. Oltre detto limite, l'intera produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine.

Qualora le uve destinate alla produzione del Salice Salentino bianco e del Salice Salentino rosato, con o senza le specificazioni previste di cui all'articolo 2, lettere a), c), d) ed e), siano unicamente destinate alla produzione del tipo spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazione di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali e' consentito che tali operazioni siano effettuate Nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può altresì consentire che le suddette operazioni siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nei comuni confinanti alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e delle tecnologie di vinificazione, in accordo con la normativa vigente.

La resa massima dell'uva in vino per le tipologie bianco e rosso, con o senza le specificazioni consentite, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.

La resa massima dell'uva in vino per il tipo Rosato, con o senza la specificazione consentita, non deve essere superiore al 50%.

Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.

Per tutte le tipologie previste nel presente disciplinare, qualora la resa dell'uva in vino superi il 75%, l'intera produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata Salice Salentino, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Salice Salentino" rosato, deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

La preparazione del "Salice Salentino" Aleatico del tipo Liquoroso deve avvenire secondo i tradizionali sistemi della zona, seguendo le vigenti disposizioni di legge.

I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico non possono essere immessi al consumo anteriormente al 1° Marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Salice Salentino".

Per tutte le tipologie, è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, possono essere prodotti nei tipi spumante per presa di spuma dei corrispondenti vini "tranquilli" mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Per la presa di spuma può essere utilizzato:

- Saccarosio;
- mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine;
- mosto concentrato rettificato.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

Per tutte le tipologie è consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale. Per la versione Spumante, l'indicazione relativa al contenuto zuccherino, nei limiti della vigente normativa, è obbligatoria.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Salice Salentino” Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole e intenso;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 24,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l

“Salice Salentino” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore : delicato e gradevolmente fruttato;
- sapore : secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 19,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l

“Salice Salentino” Rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro

- colore: rosato intenso;
- odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia;
- sapore : secco o abboccato, delicato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- acidita' totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l ;

“Salice Salentino” Aleatico Dolce :

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
- estratto secco non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l .

"Salice Salentino" Aleatico liquoroso dolce:

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;
- estratto secco non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l.

"Salice Salentino" Bianco

- colore : giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli;
- odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane;
- sapore : secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Salice Salentino" Chardonnay

- colore : giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Salice Salentino" Fiano

- colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;

- odore: delicato, floreale;
- sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

"Salice Salentino" Pinot Bianco

- colore : giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto netto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

"Salice Salentino " Rosso Riserva

- colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Salice Salentino" Rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole e intenso;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Salice Salentino" Bianco Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e)

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso;

- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico;da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Salice Salentino" Rosato Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere

- a), c), d) ed e)
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico;da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi indicati per l' acidità totale nell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

a) Il vino "Salice Salentino" rosso, con o senza la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro dopo un periodo di invecchiamento minimo di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "Riserva".

b) I vini "Salice Salentino" Aleatico e "Salice Salentino" Aleatico liquoroso possono portare in etichetta la menzione "Riserva" qualora siano sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi.

Per tutte le tipologie con la menzione "Riserva", il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre a partire dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve, e dalla data di alcolizzazione per l'Aleatico "liquoroso".

Alla denominazione di cui all'Articolo 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimenti a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sui recipienti di confezionamento dei vini "Salice Salentino", per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, con l'esclusione degli spumanti e dei liquorosi, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Art.1 non recanti la menzione "Riserva", ad esclusione della tipologia Aleatico e degli spumanti, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:

a) bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 15, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:

-tappo di sughero raso bocca

-tappo in polimero sintetico raso bocca

-tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5;

b) contenitori alternativi al vetro tipo "bag in box", costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'Art.1 recanti la menzione "Riserva", ad esclusione della tipologia Aleatico, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero raso bocca .

I vini di cui all'Art.1 nella tipologia Aleatico dolce e Aleatico liquoroso, con o senza menzione "Riserva" devono essere confezionati esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.

I vini di cui all'Art.1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero a fungo e gabbietta metallica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvengono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)

2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)

3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)

4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)

5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Salice Salentino".

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell'areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di

Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stato istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Negromaro é di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, sopratutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Salice Salentino", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce e di Brindisi sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifiche 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 del 19-11-2010 (Allegato 3)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SAN SEVERO"

Approvato con DPR 19.04.1968 GU n. 138 - 01.06.1968

Modificato con DM 24.05.2010 GU n. 132 - 09.06.2010

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "San Severo", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:

- San Severo Bianco (anche frizzante e spumante)
- San Severo Bombino bianco (anche frizzante e spumante)
- San Severo Malvasia bianca di Candia
- San Severo Falanghina
- San Severo Trebbiano bianco
- San Severo Rosso (anche novello e riserva)
- San Severo Rosato (anche frizzante)
- San Severo Merlot (anche rosato)
- San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato e riserva)
- San Severo Sangiovese (anche rosato)

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di origine controllata "San Severo" devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

"San Severo" Bianco:

- Bombino bianco al 40%-60%;
- Trebbiano bianco fino al 40%-60%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Bombino bianco:

- Bombino minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Malvasia bianca di Candia:

- Malvasia bianca di Candia minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Trebbiano bianco:

- Trebbiano bianco minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Falanghina:

- Falanghina minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Rosso e Rosato:

- Montepulciano minimo 70%
- Sangiovese massimo 30%.

Possono concorrere anche le uve ottenute dai vigneti di Uva di Troia, Merlot e Malvasia Nera ed altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale ed idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%.

"San Severo" Merlot (anche rosato):

- Merlot minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Uva di Troia (o Nero di Troia):

- Uva di Troia (o Nero di Troia) minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Sangiovese:

- Sangiovese minimo 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

I vini San Severo bianco, rosato e rosso, devono essere prodotti nella zona di produzione in cui rientra il territorio già delimitato con D.M. 29 marzo 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'otto aprile 1932, n. 82, e comprende per intero i territori dei comuni di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'estremo nord in agro di Lesina (caposaldo) segue la strada di bonifica n. 7 San severo- Torre Fortore sino ad innestarsi sulla Provinciale Ripalta-Lesina, entra in agro di Poggio Imperiale, segue il canale La fara risalendo fino alla ferrovia Bologna – Otranto. Segue il tracciato di detta ferrovia fino alla località Coppa franceschiello, costeggia il confine degli agri di Apricena, Poggio Imperiale deviando sul confine degli agri di San Paolo di Civitate-Apricena costeggiando la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre fortore fino all'incrocio della strada provinciale Serracapriola – Apricena. Costeggia poi detta strada sino all'abitato di Apricena, s'innesta sulla strada Statale 89 seguendola fino al km 17.

Devia quindi sulla pista a fondo naturale S. Nicandro – Foggia sino ad incrociare la strada di bonifica Apricena – Stazione di S. Marco in Lamis seguendola sino allo scalo ferroviario, segue per un tratto la ferrovia garganica San Severo - Rodi Garganico e devia costeggiando il confine degli agri San Severo – Apricena.

Entra poi in agro di Rignano Garganico seguendo la strada di bonifica pedegarganica sino all'incrocio dei torrenti Candelabro – Triolo. Risale quest'ultimo torrente sino all'incrocio della strada di bonifica n.23, sino ad incrociare la Rignano – scalo ferroviario, sino al confine degli agri San Severo – Rignano, segue i citati confini proseguendo con quelli di Foggia e sino all'incrocio degli agri San severo- Lucera. Devia sul confine dell'agro di Lucera-Foggia sino a congiungersi sulla strada di bonifica n. 11, la segue in agro di Lucera sino alle località Grotticella-petrilli, s'immette su una pista a fondo naturale sino al torrente Salsola, lo costeggia sino ad incrociare la strada di bonifica n.9, la segue sino al bivio della strada di bonifica n. 13 e la segue sino ad incrociare la strada di bonifica n.5.

Segue detta strada sino ad incrociare i confini dell'agro di Torremaggiore. Costeggia i confini degli agri di Torremaggiore-Lucera-Castelnuovo-Casalvecchio-Serracapriola, sino al confine dell'agro di San Paolo di Civitate.

Da qui segue il confine degli agri di Serracapriola-Lesina sino alla località Coppa delle Rose, incrocia la strada di bonifica n.33 in agro di Lesina e la segue sino alla borgata di Ripalta.

Segue la strada Ripalta – stazione sino alla contrada San Colombo, segue una strada vicinale sino alla ferrovia Bologna- Otranto, la segue sino al canale Pontone percorrendolo sino all'incrocio con la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre Fortore.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere le seguenti quantità minime di ceppi per ettaro: Tendone 1600 e 3000 per gli altri sistemi di allevamento.

Le rese uva per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo, di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

Vino	Resa uva t/ha
San Severo Bianco	16,5
San Severo Rosso	16
San Severo Bianco con menzione di vitigno	14,5
San Severo Rosso con menzione di vitigno	14
San Severo Rosso Riserva	12
San Severo Rosso Riserva con menzione di vitigno	12

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata San Severo

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto;

La Regione Puglia, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, quelle di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione. L'elaborazione dei vini spumanti deve avvenire nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Foggia.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata San Severo i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali totali minimi:

Vino	% vol
San Severo Bianco	10,50
San Severo Bianco spumante	9,00
San Severo Bianco frizzante	9,50
San Severo Bombino bianco Spumante	9,00
San Severo bianco con menzione di vitigno	10,50
San Severo Rosso (anche rosato e novello)	11,00
San Severo Rosso Riserva	12,00
San Severo Rosato Frizzante	9,50
San Severo Merlot (anche rosato)	11,00
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato)	11,00
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia riserva	12,00
San Severo Sangiovese (anche rosato)	11,00

L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata San Severo Rosso Riserva e San Severo Rosso Riserva con la specifica di vitigno non può avvenire prima di 18 mesi a partire dal 1°dicembre dell'anno di raccolta delle uve.

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

Per tutte le tipologie dei vini San Severo è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "San Severo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Severo" bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato, leggermente vinoso;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" bianco Frizzante:

- colore: paglierino tenue;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l,
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"San Severo" bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"San Severo" Bombino bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Bombino bianco Frizzante:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"San Severo" Bombino bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;

- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"San Severo" Malvasia Bianca di Candia:

- colore: giallo più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori aromatici;
- sapore: asciutto, fresco, gradevole ed aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"San Severo" Falanghina:

- colore: giallo più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori di fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"San Severo" Trebbiano bianco:

- colore: paglierino;
- odore: vinoso, con profumo delicato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" rosso:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"San Severo" Novello:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"San Severo" rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" rosato Frizzante:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: secco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Merlot:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"San Severo" Merlot Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Sangiovese:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"San Severo" Sangiovese Rosato:

- colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
- odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato;
- sapore: asciutto, armonico, poco tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Uva di Troia o Nero di Troia:

- colore: da rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"San Severo" Uva di Troia Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Uva di Troia Riserva:

- colore: da rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i l imiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata San Severo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

Sulle bottiglie contenenti il vino San Severo, deve figurare l'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie frizzante e spumante.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, nomi di fantasia, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini San Severo bianco ed il San Severo è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri.

Per l'immissione al consumo del vino, San Severo Riserva, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.

1. I Fattori Naturali rilevanti

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Alto Tavoliere" e fa parte della più ampia area della Daunia. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a Nord-Ovest della provincia di Foggia. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina. In particolare San Severo è situata nella parte settentrionale del Tavoliere, su una lieve altura (mt. 86 s.l.m.) tra 41° 40' e 41° 42' di latitudine Nord e tra 2° 55' e 2° 57' di longitudine Est da Monte Mario.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno ed alle falde del Promontorio del Gargano.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2 Fattori umani rilevanti per il legame.

La città di San Severo è posta al centro dell'Alto Tavoliere, fra le colline del Preappenino Dauno ed il Promontorio del Gargano. Un'intensa frequentazione preistorica riferibile soprattutto alla prima età neolitica è documentata dalla presenza di tracce di villaggi di questo periodo nella periferia Sud del centro abitato di San Severo.

Secondo la leggenda rinascimentale, la città fu fondata dall'eroe greco Diomede col nome di *Castrum Drionis* (Casteldrione), e sarebbe rimasta pagana fino al 536, quando San Lorenzo Maiorano, vescovo di Siponto, avrebbe imposto all'abitato il nome di un fantomatico governatore Severo, da lui convertito al Cristianesimo.

San Severo sorge nell'antica Daunia e nel suo agro sono state rinvenute tracce di vari insediamenti neolitici, le cui testimonianze sono custodite nel Museo Civico di San Severo. In età altomedievale l'area non risulta interessata da abitati stabili e definibili. Tra l'età longobarda e quella bizantina s'irradiò dal monastero di Cassino il monachesimo benedettino e con esso il culto dell'apostolo del Norico, San Severino abate: sul probabile itinerario della via Francigena sorse dunque una primitiva chiesetta dedicata al santo, presso cui si formò nell'XI secolo, grazie al continuo afflusso di pellegrini diretti a Monte Sant'Angelo e agli spostamenti di uomini e merci, l'odierna città di San Severo, originariamente chiamata *Castellum Sancti Severini* (borgo fortificato di San Severino).

I comuni del comprensorio della DOC San Severo tengono testimonianze storiche di elevata portata. Il centro storico di San Severo è costellato di significativi monumenti, per i quali il 2 febbraio 2006, ha ottenuto il riconoscimento di città d'arte. Il comune di Lucera presenta rilevanti testimonianze della cultura Federiciana, tra cui il sito di Castel Fiorentino. Detto sito, racconta la tradizione, pare sia stata, l'ultima dimora dell'Imperatore Federico II°.

Recenti scoperte archeologiche dimostrano quanto sia antica la produzione di vino nella Daunia e le fotografie aeree evidenziano tracce di vigneti di età romana anche nei dintorni di San Severo, come presso la masseria Scoppa, dove le viti risultano impiantate col sistema ad alberello, in file di buche scavate nella "crusta", metodo ancora usato in questo territorio, fino ai primi decenni del '900.

L'imperatore Federico II, nel 1230 a causa della ribellione degli abitanti, fece distruggere le mura corrispondenti all'attuale "giro interno" e con queste riempì il fossato: ciò per punire ed umiliare il paese, che schieratosi con i padri Benedettini, gli si era ribellato e affida la città ai Cavalieri dell'Ordine dei Templari. Molto presumibilmente questo periodo coincide con l'inizio della coltivazione del vitigno Bombino bianco (vitigno base della D.O.C. San Severo), portato dai Templari nel loro rientro dalla Terra Santa. Durante la dominazione Angioina, la coltivazione della vite assume un'attività importante per il territorio Particolarmente interessante è un documento redatto in San Severo nell'aprile del 1301, nel quale il giudice Roberto de Barrachia e il notaio Guglielmo Fasanellus riportano un lungo elenco di cittadini Sanseveresi, i quali, insieme ad alcuni abitanti dei vicini casali di Torremaggiore e Plantiliano, rivendicano dei crediti verso il figlio di Carlo II d'Angiò, Filippo principe di Taranto, per la fornitura di varie derrate in occasione di un suo soggiorno nella zona. Nella descrizione dei prodotti ceduti e del loro costo, si possono distinguere tre diversi tipi di vino; oltre a quello più comune, denominato *pro tinello*, c'è una qualità definita *de miliori*, mentre più costoso appare il vino *pro militibus*, evidentemente destinato ai soldati di scorta.

Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.

Da un punto di vista antropologico abbiamo sopra descritto la cultura e la tradizione del vino, valori che affondano le loro radici nei secoli di storia, fatta di lavoro e di attenzione verso il vino come frutto inestimabile che la terra dona.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "San Severo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione "San Severo". I vitigni a Bacca Bianca preferiscono terreni leggeri, freschi e piuttosto calcarei, con una buona esposizione, mentre quelli a Bacca Rossa prediligono terreni argilloso-calcarei, bene esposti e a clima caldo.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: Bombino Bianco, Trebbiano, Malvasia Bianca, per i vini bianchi; mentre per i vini rossi e rosati: Montepulciano, Uva di Troia, Sangiovese. Inoltre, di ultima introduzione nel territorio, sono i vitigni di Falanghina per i vini bianchi e di Merlot per i vini Rossi e Rosati. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.

Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:

115 hl/ha per le tipologie San Severo Bianco, 112 hl/ha rosato e rosso; 101 hl/ha San Severo Bianco con menzione di vitigno; 98 hl/ha San Severo Rosso e Rosato con menzione di vitigno; 84 hl/Ha San Severo Rosso Riserva.

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

- I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l' elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC "San Severo" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Bianchi - un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo soprattutto nelle tipologie contenenti la varietà Bombino Bianco; odore: fruttato, delicato; Rosati – un colore variabile dal rosa tenue con riflessi violacei al cerasuolo più o meno intenso; sapore asciutto, fresco; odore fruttato delicato; Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con

l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato soprattutto nella tipologia Nero di Troia; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" San Severo".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "San Severo". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

Il clima della zona di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "San Severo". Tutto quanto descritto, è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "San Severo".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via A. Dante n. 27 - 71121 FOGGIA.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia 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 1) 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 del 19-11-2010 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SQUINZANO"

Approvato con DPR 06.06.1976 GU n. 230 - 31.08.1976

Modificato con DM 29.07.2011 GU n. 189 - 16.08.2011

Articolo 1
Denominazione E vini

La denominazione di origine controllata «Squinzano» è riservala ai vini, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, con le tipologie di seguito riportate:

- Rosso, anche Novello e Riserva
- Rosato, anche Spumante
- Bianco. anche Spumante
- Negroamaro, anche Riserva
- Negroamaro Rosato, anche Spumante
- S usti m aniello
- Chardonnay. anche Spumatile
- Malvasia bianca, anche Spumatile
- Piano, anche Spumante
- Sauvignon anche Spumante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllala «Squinzano» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

«Squinzano» Rosso e Rosato, minimo 70% Negroamaro;

possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico» - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare - da sole o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

«Squinzano» Negroamaro o Negro amaro Rosso e Rosalo, minimo 85% Negroamaro;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 15% come sopra identificati.

«Squinzano» Susumaniello, minimo 85% Susumaniello;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico». nella misura massima de! 15% come sopra identificati.

«Squinzano» Bianco, minimo S0% Chardonnay Malvasia bianca, da sole o congiuntamente; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», 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 nella misura massima del 20%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Chardonnay, minimo 90% Chardonnay;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico». nella misura massima del 10%, come sopra identificali, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Malvasia bianca, minimo 90% Malvasia bianca;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente. anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%. come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Piano, minimo 90% Piano;

possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificali, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Sauvignon minimo 90% Sauvignon possono concorrere alla produzione di delti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllala «Squinzano», comprende l'intero territorio dei comuni di Squinzano. San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli e parte del territorio dei comuni di: Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce.

Tale zona e cosi delimitata: Da Torre Rìnalda sulla costa adriatica, il limite segue verso sudo-vest la provinciale per Squinzano. toccando masseria Monacelli, masseria Cernite grande sino a raggiungere la quota 31 sul confine del comune di Squinzano in prossimità di masseria Gagliardi. Da qui prosegue in direzione sud-ovest per la strada che conduce a Trepuzzi. passando per le quote 37, 40.43 (località Case Bianche); raggiunge il centro abitato di Trepuzzi, lo attraversa per seguire poi la strada verso sud che costeggia ad ovest masseria Macchia sino a raggiungere a quota 58 la strada statale Salentina (n. 7 *ter)* per Campi Salentina, prosegue verso ovest lungo questa fino ad incrociare, in prossimità del km 61. il confine del comune di Novoli che segue prima verso sud poi verso ovest e quindi verso nord (includendo cosi lutto il territorio comunale) fino ad incontrare nuovamente la strada statale n. 7 ter in prossimità del km 59.

Prosegue lungo quest'ultima in direzione ovest fino a quota 31 sulla circonvallazione di Campi Salentina e quindi verso nord-ovest per la strada che costeggia ad est il centro abitalo, fino a raseiumiere la quota 28.

Da quota 28 sulla circonvallazione segue la strada verso nord per masseria Monaci e prima di giungervi incrocia quella per Cellino San Marco.

Segue verso nord-est tale strada passando per masseria la Macchia. la l'adula, attraversa il centro abitalo di Cellino San Marco e prosegue per la strada che verso nord conduce a masseria Blasi per circa un chilometro e giunto a quota 58 prosegue verso nord-ovest per la strada che passando per le quote 59. 60. 58 incrocia il confine comunale di Tuturano. Segue tale confine verso est sino ad incrociare quello di San Pietro Vernotico e quindi,

proseguendo lungo quest'ultimo in direzione nord-est. raggiunge la costa per ridiscenderla in direzione sud-est sino ad incontrare Torre Rinalda da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque alte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 12 del decreto legislativo n, 61/2010, unicamente i vigneti ubicati su terreno di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque ani a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcol, voium. min. nat. (% vol)
Rosso	14	12,00
Rosato anche spumante	11	12,00
Negroamaro rosso	14	12,00
Negroamaro rosato anche spumante	14	12,00
Susumaniello	14	12,00
Novello	14	12,00
Rosso Riserva	14	12.50
Negroamaro rosso Riserva	14	12.50
Bianco anche spumante	13	11,00
Chardonnay anche spumante	13	11,00
Malvasia Bianca anche spumante	13	11,00
Fiano anche spumante	13	11,00
Sauvignon anche spumante	13	11,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli. le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Le uve unicamente destinate alla produzione delle tipologie Spumante. purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,00% vol.

I vini «Squinzano» Rosso Riserva e «Squinzano» Negroamaro Riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve. L vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, unicamente come mezzo di soccorso.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

I vini «Squinzano» Rosato, Squinzano» Negramaro Rosato, «Squinzano» Bianco, «Squinzano» Chardonnay, «Squinzano» Malvasia bianca, «Squinzano» Fiano, «Squinzano» Sauvignon, possono essere prodotti nei tipi Spumante ottenuti per presa di spuma dei corrispondenti vini «tranquilli», mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidrite carbonica. Per la presa di spuma può essere utilizzato: saccarosio; mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine: mosto concentrato rettificato.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 50% per il tipo rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

II residuo delle uve destinate alla produzione del rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Squinzano» Rosso, bensì può essere utilizzato per la produzione di vini ad Indicazione Geografica Protetta.

Qualora tali rese superino il limite sopra riportalo, ma non oltre il 75%. l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Protetta ma potrà essere destinata alla produzione dei corrispondenti vini Bianco e Rosso a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino «Squinzano» Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e 24 ore.

E consentito il ricorso alla pratica del «rimontaggio» per assicurare al vino la voluta tonalità di colore.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla Denominazione di Origine Protetta e comunque prima della certificazione per l'immissione al consumo.

I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, alte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Squinzano» rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi arancioni se invecchiato;
- odore: etereo, caratteristico, intenso;
- sapore: pieno, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 ,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» rosato:

- colore: dal rosso rubino chiaro al cerasuolo tenue;
- odore: delicatamente profumato, caratteristico;
- sapore: sapido, fine e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Negroamaro:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: etereo caratteristico e intenso;
- sapore: pieno, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol, per il Riserva 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Negroamaro

- rosato: colore: rosato più o meno intenso;
- odore: giustamente persistente, fruttato se giovane;
- sapore: armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Negramaro Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Susumaniello rosso:

- colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
- odore: di frutti di bosco;
- sapore: vellutato, persistente e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Bianco:

- colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, gradevolmente fruttato:
- sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrul a extradry:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Chardonnay Spumante:

- spuma: fine e persistente:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l:
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Fiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Fiano Spumante:

- spuma: fine e persistente:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Malvasia bianca:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: caratteristico gradevole e intenso;
- sapore: caratteristico, armonico:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Malvasia bianca Spumante:

- spuma: fine e persistente:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabnit a extradry:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico e intenso:
- sapore: sapido, caratteristico:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Sauvignon Spumante:

- spuma: line e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito:

- sapore: fresco, armonico: da extrabnit a extradry:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol ;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Novello:

- colore: rosso più o meno intenso:
- odore: giustamente persistente, fruttato;
- sapore: vellutato armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri residui 3%.

I vini Spumante di cui al presente art. 6. possono essere prodotti nelle seguenti tipologie di sapore: da extra brut a extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Squinzano», ad esclusione delle tipologie Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere confezionati in tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente, e di capacità non superiore a litri 9. Restano esclusi dame e damigiane in vetro e tutti i recipienti in PET di qualsiasi capacità. Per tutti i vini di cui all'art, 1. i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Squinzano.

Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica, povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità.

Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Squinzano" DOC.

L'origine della denominazione DOC Squinzano è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli per intero e parte dei comuni di Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Squinzano.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Lo Squinzano, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce.

Il Negromaro é di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Forme di Allevamento dei vitigni

Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Squinzano maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera:

Alberello pugliese; é il sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale varia da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti, questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera, in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello. Attualmente, infatti, l'alberello pugliese rappresenta al massimo il 20% della superficie, mentre fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzato nella spalliera varia da 2.00 - 2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. sulla fila con una densità d'impianto diversificata con un minimo di 3.800 piante per ettaro, fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro. Questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura quali il cordone speronato, ed il guyot.

Il vitigno principe del Salento, e sopratutto della DOC Brindisi è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Squinzano", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce.

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce e di Brindisi sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifiche 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 del 19-11-2010 (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "TAVOLIERE DELLE PUGLIE" o "TAVOLIERE"

Approvato con DM 07.10.2011 GU n. 241 - 15.10.2011

Articolo 1
Denominazione e Vini

La denominazione d'origine controllata DOC "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Rosso", anche Riserva e Rosato;
- "Nero di Troia", anche Riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- "Tavoliere delle Puglie" o Tavoliere" Rosso anche Riserva e Rosato: Nero di Troia per almeno il 65%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Capitanata" e "Murgia Centrale" – 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.

- "Tavoliere delle Puglie" o Tavoliere" Nero di Troia anche Riserva: Nero di Troia per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Capitanata" e "Murgia Centrale" nella misura massima del 10% come sopra identificati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Foggia: Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ordona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia e dei seguenti comuni della provincia della BAT: Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni bene esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata;.

Per i vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare sono ammesse le densità reali e tradizionali delle zone di produzione.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei

vini. Solo per gli impianti preesistenti sono ammesse le forme di allevamento già in uso nella zona, il tendone e la pergola pugliese, con i sesti di impianto adeguati a tali forme di allevamento già esistenti.

E' consentita l'irrigazione esclusivamente in forma di soccorso. E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
Rosso	15	12,00
Rosato	16	11,50
Nero di Troia	14	12,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detti limiti, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere". La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di Tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'Articolo 3, è tuttavia consentito che dette operazioni siano effettuate anche nell'ambito dei comuni confinanti alla zona come sopra delimitata.

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

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini ad indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per tutte le tipologie , è ammessa colmatura con un massimo del 5% di altri vini anche di altre annate, dello stesso colore e varietà, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere".

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore : caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore : secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso con l' invecchiamento;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, di corpo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato, con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

E' facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'Articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente Articolo 3 – così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente per tutte le tipologie dei vini indicate all'Articolo 1.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo 1.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane. Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona. E' consentito l'uso del tappo in vetro.

E' altresì consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro tipo "bag costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'articolo recanti la menzione "Riserva", devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la "Puglia Piana" che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "Tavoliere".

La storia del territorio del nero di Troia segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica. Benché la tradizione considerasse l'Ofanto come il naturale confine tra la Daunia e la Peucetia, i centri antichi situati a sud del fiume, tra Canosa e Barletta, rivendicano l'appartenenza alla Daunia.

Durante il Medioevo la coltura della vite scomparve dalla daunia agricola. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500.

Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città del'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia.

Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con se tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia.

Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva.

In realtà, in epoca federiciana, l'esteso territorio di produzione del vitigno era ricompreso sotto un unico regno: da ciò deriva il grande legame che unisce le varie aree, i loro innumerevoli scambi economici e culturali che giustificano appunto la diffusione della produzione su terreni che comprendono un'area molto più ampia della sola provincia di Foggia.

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

Con l'Uva di Troia, nei casi di vinificazione fino al 100% , si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei e di ottima consistenza, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. I degustatori riferiscono di aromi di viole e liquirizia al momento dell'assaggio, nonché di profumi intensi, ed il buon equilibrio tra note fruttate e speziate rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo.

L'olfatto è ricco di frutta rossa come le more, ciliegie, prugne e fichi fioroni, sentori di spezie come il pepe nero e accenni di chiodi di garofano. Si tratta di un vino strutturato, abbastanza equilibrato e intenso, dalla buona persistenza grazie al ritorno fruttato molto piacevole: caratteristiche, queste, che possono portare i vini ottenuti con uva di Troia anche ad affinamenti medio-lunghi.

Quella di Troia è un'uva, dunque, che si esalta per effetto di una serie di concomitanti fattori: i suoi acini grossi, prodotti prevalentemente in collina, danno vita al vero e proprio Nero di Troia, mentre quelli più piccoli, maturati in pianura e nel Tavoliere, sono più conosciuti prevalentemente per la produzione del Bombino. Entrambi richiesti, in larga misura e ancora spesso in forma anonima, dai fornitori dell'industria vinicola piemontese e veneta per l'apporto di longevità e il rinforzo di struttura garantito ai vini locali.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Tavoliere"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via Dante n. 27, 71121 Foggia.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia 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 3) 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 del 19-11-2010 (Allegato 4)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA TERRA D'OTRANTO D.O.C

Approvato con D.P.R. 04.10.2011 GU n. 246 - 21-10-2011

Articolo 1
(Denominazione dei vini)

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Bianco, anche Spumante;
- Rosato, anche Spumante e Frizzante;
- Rosso, anche con menzione Riserva;
- Chardonnay, anche Frizzante;
- Malvasia Bianca, anche Frizzante;
- Fiano, anche Frizzante;
- Verdeca, anche Frizzante;
- Aleatico;
- Malvasia Nera;
- Primitivo.

Articolo 2
(Base ampelografia)

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Chardonnay per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosso, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve, provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalle varietà Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, da sole o congiuntamente per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosato senza specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dal vigneti composti in ambito aziendale dalle varietà Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata da sole o congiuntamente, per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 %

come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Malvasia Bianca, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Malvasia Bianca, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca Lunga, da sole o congiuntamente, per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Fiano, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Verdeca, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Aleatico, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Malvasia Nera, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, da sole o congiuntamente, per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Primitivo, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno, per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco nella tipologia Spumante, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Chardonnay per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca e nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Fiano, Verdeca, Malvasia Bianca e Chardonnay, anche nella tipologia e Frizzante , è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà corrispondenti per almeno il 90%. (Per la specificazione del vitigno Malvasia Bianca, la base ampelografica dei vigneti può essere composta dalle varietà Malvasia Bianca, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca Lunga; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosato nella tipologia frizzante, spumante senza

specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Negroamaro, da sole o congiuntamente per almeno il 70%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 30 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura consentiti sono quelli generalmente usate nella zona. In particolare le forme di allevamento ammesse sono l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore a un metro. Non sono consentite altre forme di allevamento.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata. E' vietata ogni pratica di forzatura. E'consentita l'irrigazione di soccorso.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Verdeca	11	11,00
Chardonnay	11	11,00
Malvasia Bianca	11	11,00
Fiano	11	11,00
Aleatico	9	14,00
Malvasia Nera	11	12,00
Primitivo	9	13,50
Bianco	11	11,00
Rosato	11	11,50
Rosso	11	11,50

Nella produzione della tipologia Primitivo è consentito l'uso esclusivo di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli). Sono da escludersi espressamente le uve rivenienti dalle "femminelle" (racemi).

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi stabiliti, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi del presente disciplinare di produzione.

Qualora le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, siano unicamente destinate alla produzione del tipo Spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10 % vol.

Qualora le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, con specificazione di vitigno previsti all'Articolo 1, siano unicamente destinate alla produzione delle tipologie Frizzante e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol..

La regione Puglia, con proprio decreto, sentita la filiera vitivinicola interessata, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per le tipologie Rosso, Bianco e con indicazione di vitigno.

Per la tipologia Rosato non si deve superare il limite del 50% e il vino residuo sino alla resa massima del 75% non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", ma potrà essere destinato, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini ad indicazione geografica, nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Oltre il 75%, per tutte le tipologie, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto che potrà essere destinato, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini ad indicazione geografica, nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Terra d'Otranto" Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

I vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" non possono essere immessi al consumo anteriormente alle seguenti date: Primitivo 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve, per tutte le altre tipologie 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

E' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite quanto innanzi ad esclusione delle tipologie Aleatico e Primitivo.

E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto"Rosso Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'articolo 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terra d'Otranto" Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato, fruttato se giovane;
- sapore: fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Rosato anche Frizzante:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo.: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non ridutttore minimo: 22,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Rosso, anche Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Chardonnay anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso,
- odore: intenso e caratteristico;

- sapore: gradevole e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Fiano anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;
- odore: delicato floreale;
- sapore: fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Verdeca anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: armonico e delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Malvasia Bianca anche Frizzante:

- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: gradevole e intenso;
- sapore: sapido, aromatico e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: fresco,armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco,armonico, da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Malvasia Nera:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato;
- con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non ridutore minimo: 22,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Primitivo:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, ampio e complesso;
- sapore: armonico, caldo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 18,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Aleatico:

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente;
- al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, ampio e complesso;
- sapore: pieno, vellutato e moderatamente dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 13 % vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25;0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
(Etichettatura e presentazione)

Ai vini di cui all'Articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, masseria, tenuta, podere, ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo 1.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente per tutte le tipologie dei vini indicate all'Articolo 1.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" nelle tipologie "Rosato", "Chardonnay", "Malvasia Bianca", "Fiano", "Verdeca" è altresì consentita la menzione tradizionale "vivace".

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria ad esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.

Articolo 8
(Confezionamento)

I vini di cui all'Articolo 1 devono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da lt. 0,250 a lt. 15, ad esclusione di dame e damigiane.

I sistemi di chiusura consentiti, che devono corrispondere ai requisiti della normativa vigente sono i seguenti:

- tappo di sughero raso bocca per i vini tranquilli e frizzanti ;
- tappo in polimero sintetico raso bocca per i vini tranquilli;
- tappo in sughero con gabbietta per la tipologia spumante;
- tappo a vite, sulle bottiglie di capacità non superiore a litri 1,5, per le tipologie di vini bianco, rosato e rosso e con le varie specificazioni del nome di vitigno, ad eccezione per la tipologia "Terra d'Otranto" Primitivo per la quale è consentito l'utilizzo del tappo a vite esclusivamente per le capacità di 0,250 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. "Terra d'Otranto" è essenzialmente caratterizzato da

due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà.

La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Terra d'Otranto".

Il Negromaro é di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC "Terra d'Otranto" più utilizzati:

a. Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della

scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

b. Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

L'intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

La coltivazione era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci. L'occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel '600 diventò la cantina d'Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l'attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d'ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare. La vigna stessa è concepita con differenti specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietale si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietali. Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l'Unità d'Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell'800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d'Italia.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.

Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una realzione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e localizzati in zone particolarmente

vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Terra d'Otranto"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce - V.le Gallipoli, 39 - 73100 Lecce

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi – Via Bastioni Carlo V, 4/6 – 72100 Brindisi

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto - V.le Virgilio, 152 - 74121 Taranto

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce, di Brindisi e Taranto sono gli Organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettuano la verifiche 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 del 19-11-2010 (Allegato 3)

PARTE C) - VINI *INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA*: n. 6

N.	Denominazione di Origine Protetta Indicazione Geografica Protetta	Menzione Tradizionale (Reg CE n. 1234/07, art. 118 duovicies, par 1, lett a)	
1.	Daunia	IGT	Puglia (FG, BAT)
2.	Murgia	IGT	Puglia (BA, BAT)
3.	Puglia	IGT	Puglia (BA, BAT, BR, FG, LE, TA)
4.	Salento	IGT	Puglia (LE-BR-TA)
5.	Tarantino	IGT	Puglia (TA)
6.	Valle d'Itria	IGT	Puglia (BA, BR, TA)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "DAUNIA"

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 27.10.1998	GU n. 258 - 04.11.1998 (S.O. n. 245)
Modificato con DM 25.10.2010	GU n. 264 - 11.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n 26 - 02.02.2011

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Daunia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografia

L'indicazione geografica tipica "Daunia" è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, a bacca di colore corrispondente 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.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Biancolella b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Coda di volpe b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Greco b.;

- Greco bianco b.;
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lambrusco Maestri n.;
- Lambrusco n.;
- Malbech n.;
- Malvasia bianca b.;
- Malvasia nera di Brindisi n.
- Malvasia nera di Lecce n.;
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Trebbiano
- Trebbiano giallo b.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.;
- Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione diversi da quello oggetto di specificazione, per la provincia di Foggia fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione della dicitura "Lambrusco vinificato in bianco" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri.

I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Daunia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" bianco rosso e rosato a tonnellate 26, per i vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22;

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00% vol per i bianchi;
- 10,00% vol per i rosati;
- 10,50% vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,50% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Daunia" passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Daunia” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall’art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E’ fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

“Daunia” Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

“Daunia” Bianco da uve stramature

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

“Daunia” Bianco Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Daunia” Bianco Passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Daunia" Bianco Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Daunia" Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Daunia" Rosso da uve stramature

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Daunia" Rosso Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Daunia" Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

"Daunia" Rosso Passito

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Daunia" Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Daunia" Rosato Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Daunia" Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Daunia" Rosato Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Daunia" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Daunia" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati all'articolo 2, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Daunia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore o similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Daunia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o

argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la "Puglia Piana" che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino IGT Daunia.

La storia del territorio del nero di Troia segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica. Benché la tradizione considerasse l'Ofanto come il naturale confine tra la Daunia e la Peucetia, i centri antichi situati a sud del fiume, tra Canosa e Barletta, rivendicano l'appartenenza alla Daunia.

Durante il Medioevo la coltura della vite scomparve dalla daunia agricola. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500.

Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città dell'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia.

Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con se tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia.

Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva.

In realtà, in epoca federiciana, l'esteso territorio di produzione del vitigno era ricompreso sotto un unico regno: da ciò deriva il grande legame che unisce le varie aree, i loro innumerevoli scambi economici e culturali che giustificano appunto la diffusione della produzione su terreni che comprendono un'area molto più ampia della sola provincia di Foggia.

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

L'IGT "Daunia", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Tavoliere"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari **è l'Autorità** di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "MURGIA"

Approvato con DM 12.09.1995	G.U. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	G.U. 210-09.09.1997
Modificato con DM 25.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2010 (S.O. n.245)
Modificato con DM 13.01.2011	G.U. 26 - 02.02.2011

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Murgia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Murgia", è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante, spumante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Bari, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Murgia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Greco b.;
- Greco bianco b. ;
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;

- Lacrima n.,
- Lambrusco Maestri n.;
- Malbech n.;
- Malvasia bianca b.;
- Malvasia nera di Brindisi n.
- Malvasia nera di Lecce n.;
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico b.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g .;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n.;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.;
- Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province Bari fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, e passito, e novello, quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature"rivenienti da vendemmia tardiva.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Murgia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bari, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Barletta, Andria, Trani, Bisceglie, Canosa di Puglia, Minervino Murge.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" bianco, rosso e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 23, per i vini ad indicazione geografica Murgia con la specificazione dei vitigni Primitivo ed Aleatico a tonnellate 18.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00% vol per i bianchi;
- 10,00% vol per i rosati;
- 10,50% vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Murgia" passito e/o uve stramature è consentito appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Murgia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Murgia" Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Murgia" Bianco vino da uve stramature

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Murgia" Bianco Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Murgia" Bianco passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Murgia" Bianco Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Murgia" Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Murgia" Rosso vino da uve stramature

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Murgia" Rosso Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Murgia" Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

"Murgia" Rosso Passito

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Murgia" Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Murgia" Rosato Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Murgia" Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Murgia" Rosato Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica «Murgia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

I vini a indicazione geografica tipica "Murgia", anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie frizzante, spumante e novello, all'atto dell'immissione al consumo possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:

- "Murgia" Frizzante 9,50%;
- "Murgia" Spumante 9,50%;
- "Murgia" Novello 11,00%.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Murgia" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nell'articolo 2, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Murgia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore o similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Murgia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La relazione parte dalla natura dei terreni i quali nella zona interessata presentano innanzitutto un alto tasso di omogeneità, infatti da un punto di vista geologico le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura (formazione del cretaceo, risalente a circa 130 milioni di anni fa, il cui spessore raggiunge i 3000 m.). L'altopiano da noi considerato, comprende le cosiddette Murge nord-occidentali dove si notano le quote più elevate dell'intero rilievo (M. Caccia 680 m., Torre Disperata 686 m.) con un altezza media che difficilmente scende al disotto del 350 m s.l.m.

Dal punto di vista strutturale le Murge corrispondono ad un rilievo tabulare allungato nello stesso senso della Fossa Bradanica, delimitato sul margine sud orientale da una estesa scarpata; verso N-E, procedendo cioè verso l'Adriatico, il rilievo murgiano degrada sino al livello del mare.

La lunghissima azione di erosione da parte dei venti e soprattutto dalle acque piovane ricche di anidride carbonica ha modellato le forme di questo esteso altopiano calcareo, creando un eccezionale patrimonio di fenomeni di origine carsica. Data la costituzione litologica dell'altopiano su di esso mancano corsi d'acqua perenni, a fronte di una falda sotterranea che, nel settore delle Murge Alte, dove il carsismo raggiunge il suo massimo sviluppo, può spingersi fino a 400 metri sotto il livello del mare;

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità inquanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale. La buona piovosità dell'area, accompagnata alla pratica dell'irrigazione di sostegno per mezzo di acqua artesiana di cui il sottosuolo profondo è ricco, compensa la relativa aridità del suolo stesso.

L'elemento distintivo, rispetto al comprensorio circostante esterno all'area a IGP e che ne caratterizza ulteriormente l'unicità, è dato dall'altitudine media a cui si trovano i vigneti, in aree naturalmente ventilate costantemente, il che rende particolarmente difficile l'attacco da parte dei più comuni parassiti;

Oltre alla composizione dei terreni, all'andamento pluviometrico ed alla natura collinare dei terreni, estrema importanza ha l'andamento climatico stagionale che, fatti salvi eventi eccezionali, vede temperature medie più basse rispetto al resto della regione durante tutto l'anno, con la conseguenza che le uve che allignano in loco hanno maturazione tardiva rispetto a quelle delle zone limitrofe con la conseguenza che è estremamente facile produrre vini di grande finezza ed eleganza con minore potenza alcolica, rispetto ai vini prodotti nelle parti più meridionali della regione.

Il clima è tipicamente pseudo steppico, con temperature estreme quasi mai nella media. Il processo vegetativo non è molto rigoglioso a causa degli sbalzi climatici, com'è noto questo diventa l'habitat naturale per la vite che, tradizionalmente, per produrre grande qualità ha bisogno di "soffrire"; per questa ragione l'equilibrio vegeto-produttivo in questa zona è ottimale e vede le rese, naturalmente ridotte a quantità che difficilmente superano i 100 quintali per ettaro. La temperatura media annuale è compresa tra i 10 C° ed i 19 C°, con una temperatura media, nei mesi più freddi, compresa tra 0 C° e 4 C°. Le precipitazioni nel periodo aprile-ottobre dell'ultimo decennio ammontano a circa 300mm e cioè circa la metà del totale annuo.

Tutto ciò premesso è evidente che il territorio della DOC GRAVINA è ideale per una viticoltura moderna, di qualità che garantisce l'ideale equilibrio vegeto-produttivo alla vite sia essa a bacca bianca o rossa che allignano in zona e vengono usate da decenni.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

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

L'IGT "Murgia", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Il Murgia bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Murgia rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfato; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Murgia rosso presenta alla vista un colore intenso con sfumature violacee; odore fruttato e complesso; il sapore è armonico e tipico.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Murgia, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Murgia", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF **-** Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari **è** l'Autorità di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "PUGLIA"

Approvato con DM 12.09.1995 G.U. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996 G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997 G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 03.11.2010 G.U. 264 - 11.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011 G.U. 26 - 02.02.2011

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Puglia" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Puglia" è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
- rosati anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Puglia a bacca di colore corrispondente 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.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Asprinio bianco b.
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Biancolella b.
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Ciliegiolo n.;
- Coda di volpe b.
- Falanghina b.;
- Fiano b.;

- Francavilla
- Greco b.;
- Impigno b.
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lacrima n.,
- Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
- Malbech n.;
- Malvasia b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.
- Notardomenico n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal peduncolo rosso n.
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.
- Trebbiano
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.
- Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per l'intero territorio della regione Puglia, fino ad un massimo del 15%,.

I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito e novello quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" ed essere designati con la menzione "vendemmia tardiva".

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione della dicitura "Lambrusco vinificato in bianco" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri autorizzato alla coltivazione nella regione Puglia.

Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione della dicitura "Negroamaro vinificato in bianco" riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Negroamaro.

Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Puglia" comprende i territori amministrativi delle province di Bari, BAT (Barletta – Andria – Trani), Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto della regione Puglia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, esclusi i vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 26; per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", con specificazione dei vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- 9,5% vol per i bianchi;
- 9,5% vol per i rosati;
- 10,00 % vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0.5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti del 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Puglia" passito e uve stramature è consentito l'appassimento anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" devono essere effettuate sull'intero territorio della Regione Puglia. E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Puglia" Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Puglia" Bianco vino da uve stramature

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Puglia" Bianco Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Puglia" Bianco Passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1

"Puglia" Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Puglia" Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Puglia" Rosso vino da uve stramature

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

“Puglia” Rosso Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Puglia” Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

“Puglia” Rosso Passito

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

“Puglia” Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Puglia" Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Puglia" Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

"Puglia" Rosato Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l;

I vini a indicazione geografica tipica «Puglia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

I vini a indicazione geografica tipica "Puglia", anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie "frizzante", "spumante" e novello, all'atto dell'immissione al consumo possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:

- "Puglia" Frizzante 9,50%;
- "Puglia" Spumante 9,50%;
- "Puglia" Novello 11,00%.

Articolo 7
Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Puglia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Sviluppandosi in lunghezza per ben 400 km. il territorio pugliese presenta caratteristiche assai differenti che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese.

L'incessante azione dell'acqua sul calcare, principale componente del terreno, ha dato vita sin dalla preistoria a profonde incisioni nel banco roccioso divenute col tempo gravine, serre e letti fossili di antichi fiumi, oggi habitat perfetto per migliaia di specie vegetali endemiche. Profonde voragini, dette appunto vore, smaltiscono ancora oggi le acque piovane favorendo, anche qui, particolarissimi tipi di fioritura. È un territorio che alterna infatti la vegetazione caratteristica della macchia mediterranea presente in particolare nel Salento ai boschi di vario genere e natura presenti nella zona del Gargano con il lussureggiante esempio della foresta Umbra. A questi si alternano le acque, anch'esse di forma e natura assai differente. Ai canali e ai bacini frutto delle bonifiche eseguite dall'uomo resistono i delicatissimi sistemi lacustri di Lesina e Varano nel Gargano, dei laghi Alimini nel territorio di Otranto e l'oasi naturalistica delle Cesine sempre in provincia di Lecce.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio.

I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale.

Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm di pioggia.

Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione.

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera Naturalis Historia, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come viticulosae, cioè "piena di vigne". Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di viticulosae: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori.

Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura.

Il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da merum, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino", deriva infatti il termine mjere, che in dialetto pugliese significa "vino".

Dopo la caduta dell'impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia. Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «terra sitibonda ove il sole si fa vino». L'importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.

Il vino assume un ruolo strategico per l'economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d'Angiò firma una legge che vietava nel territorio l'introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi delle altre zone d'Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili. Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo, ricorda nella sua opera De naturali vinorum historia che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di "ottima qualità", mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di "media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più". Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriranno una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti.

Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiranno sulla quantità e qualità finale del prodotto.

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

L'IGT "Puglia", presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Il Puglia bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Puglia rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfatto; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Puglia rosso presenta alla vista un colore intenso con sfumature violacee; odore fruttato e complesso; il sapore è armonico e tipico.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Puglia", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "SALENTO"

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 03.11.2010	GU n. 264 - 11.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n 26 - 02.02.2011

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Salento", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Salento", è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Salento", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Brindisi, Lecce e Taranto, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Salento" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falangina b.;
- Fiano b.;
- Francavilla;
- Greco b.;
- Greco bianco b.;
- Impigno b.

- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lacrima n.,
- Lambrusco n.(da Lambrusco Maestri);
- Malbech n.;
- Malvasia b. (dal Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Fermentino b.;
- Verdicchio b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province di Brindisi, Lecce e Taranto fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Salento" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, e passito, e novello, quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Salento" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Salento", a tonnellate 17 per la tipologia Rosso Primitivo; a tonnellate 23 per le tipologie derivate da uve a bacca nera; a tonnellate 26 per quelle derivate da uve a bacca bianca; con o senza la specificazione del vitigno.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Salento", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00% vol per i bianchi;
- 11,0% vol per i rosati;
- 11,5% vol per i rossi.
- 12,0% vol. per il Primitivo.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature, per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica " Salento " passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Salento" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica " Salento ", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Salento" Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Salento" Bianco vino da uve stramature

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Salento" Bianco Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Salento" bianco passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Salento" Bianco Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Salento" Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Salento" Rosso vino da uve stramature

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Salento" Rosso Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Salento" Rosso novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

"Salento" Rosso passito

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Salento" Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Salento" Rosato Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Salento" Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Salento" Rosato Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Salento" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Salento" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Salento" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore o similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica " Salento " può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della IGT "Salento" è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è

possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della IGT. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

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

L'IGT "Salento", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Il Salento bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Salento rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfatto; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Salento rosso presenta alla vista un colore intenso con sfumature violacee; odore fruttato e complesso; il sapore è armonico e tipico.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Salento, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Salento", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INIDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "TARANTINO"

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 05.11.2010	GU n. 269 - 17.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Tarantino", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Tarantino" è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Taranto, a bacca di colore corrispondente 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.

L'indicazione geografica tipica "Tarantino", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Asprinio bianco b.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Francavilla;
- Garganega b.;
- Greco b.;

- Greco bianc
- o b.;
- Grillo b.;
- Impigno b.
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lacrima n.,
- Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
- Malbech n.;
- Malvasia bianca b. (da malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico n.;
- Ottavianello n.;
- Pampanuto b.;
- Petit Verdot n.;
- Piedirosso n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g.;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n. ;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Traminer aromatico b.;
- Trebbiano b;

- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Vermentino b.;
- Verdicchio b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per la provincia di Taranto fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, passito e novello quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Tarantino" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" Bianchi a tonnellate 26; per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" Rossi o rosati a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00 % vol per i bianchi;
- 10,50 % vol per i rosati;
- 11,50 % vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15%vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Tarantino" passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Tarantino" Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,00 g/l.

"Tarantino" Bianco da uve stramature

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Tarantino" Bianco Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Tarantino" Bianco passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Tarantino" Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Tarantino" Rosso da uve stramature

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Tarantino" Rosso Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Tarantino" Rosso Novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l.

"Tarantino" Rosso Passito

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 11,00 % vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Tarantino" Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Tarantino" Rosato Frizzante

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Tarantino" rosato novello

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Tarantino" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Tarantino" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Tarantino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Tarantino" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle IGT Tarantino abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.

Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.

La zona è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, 1'acqua che riceve.

E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché 1'acqua non ristagna.

Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.

Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.

In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.

I venti predominanti hanno direzione Nord-Ovest e sono molto freddi; seguono i venti con direzione Sud-Ovest, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area della IGT Tarantino hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.

Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano 1'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della IGT Tarantino è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.

La zona delle IGT Tarantino presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di

Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi "muretti a secco" e, in tutta l'area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l'introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle elite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorse così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell'arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell'area denominata "Colline Joniche" si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello)*, le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni, c*ome pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata:* si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce:*autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini,*cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo,*abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze)* e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti*:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdeca, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La IGT Tarantino è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino IGT "Tarantino"; ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF **-** Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "VALLE D'ITRIA"

Approvato con DM 12.09.1995	GU n. 237 - 10.10.1995
Modificato con DM 20.07.1996	GU n. 190 - 14.08.1996
Modificato con DM 13.08.1997	GU n. 210 - 09.09.1997
Modificato con DM 03.11.2010	GU n. 267 - 15.11.2010
Modificato con DM 13.01.2011	GU n. 26 - 02.02.2011

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografia

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per le province di Bari, Brindisi e Taranto, a bacca di colore corrispondente 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.

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:

- Aglianico n.;
- Aleatico n.;
- Barbera n.,
- Bianco di Alessano b.;
- Bombino bianco b.;
- Bombino nero n.;
- Cabernet Franc n.
- Cabernet Sauvignon n.;
- Chardonnay b.;
- Falanghina b.;
- Fiano b.;
- Greco b.;
- Greco bianco b. ;
- Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
- Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);

- Malbech n.;
- Malvasia bianca b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
- Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
- Merlot n.;
- Montonico b.;
- Moscatello selvatico b.;
- Moscato bianco b.;
- Negroamaro n.;
- Pampanuto b.;
- Negroamaro precoce cannellino n.;
- Notardomenico b.;
- Pampanuto b.:
- Petit Verdot n.;
- Pinot bianco b.;
- Pinot grigio g .;
- Pinot nero n.;
- Primitivo n.;
- Refosco dal Peduncolo rosso n.;
- Riesling italico b.;
- Riesling renano b.;
- Sangiovese n.;
- Sauvignon b.;
- Semillon b.;
- Susumaniello n.;
- Sylvaner verde b.;
- Syrah n.;
- Uva di Troia n.;
- Verdeca b.;
- Verdicchio b.;
- Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province Bari, Brindisi e Taranto fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello.

Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Alberobello e Locorotondo in provincia di Bari; Ceglie Messapico, Cisternino, Fasano e Ostuni in provincia di Brindisi; Crispiano e Martina Franca in provincia di Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura di vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00% vol per i bianchi;
- 10,50% vol per i rosati;
- 11,00% vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" passito e uve stramature è consentito un leggero appassimento anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Valle d'Itria" Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Valle d'Itria" Bianco vino da uve stramature

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Valle d'Itria" Bianco Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Bianco passito

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1

"Valle d'Itria" Bianco Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso

- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso vino da uve stramature

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Valle d'Itria" Rosso Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso novello

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;

"Valle d'Itria" Rosso passito

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, delicato, persistente;
- sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/1;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Valle d'Itria" Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosato Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Novello Rosato

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;

- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

All'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Locorotondo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa piche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d'Itria e ne costituisce l'immagine visiva con i famosi "Trulli".

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale.

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

L'IGT "Valle d'Itria", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a IGT "Valle d'Itria".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Valle d'Itria". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Valle d'Itria".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania-Kossovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir",tradotto dai latini in " merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillenaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Valle d'Itria".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Valle d'Itria".

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).