

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “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
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 28.11.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Modificato con Provvedimento Ministeriale 4 maggio 2016 concernente modifica del disciplinare di produzione pubblicato sul sito Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e consolidato con la risposta alle osservazioni della Commissione UE (Ref. Ares (2018) – 2929463).

Articolo 1

Denominazione e vini

1. 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 stabiliti nel presente disciplinare in appresso indicati per le seguenti tipologie di vini:

- a) bianco, anche frizzante, spumante, uve stramature e passito;
- b) rosso, anche frizzante, spumante, uve stramature, passito e novello;
- c) rosato, anche frizzante, spumante e novello;
- d) con la specificazione di vitigno alle condizioni previste al successivo articolo 2.

Articolo 2

Tipologie vini e relativa bBase 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.

1.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.

2.L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni 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);
Malbec 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);
Marchione b.;
Maresco b.;
Merlot n.;
Minutolo b.;
Montonico b.;
Moscatello selvatico b.;
Moscato bianco b.;
Negroamaro n.;
Pampanuto b.;
Negroamaro precoce cannellino n.;
Notardomenico 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.;
Ottavianello 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%.

3.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, frizzante, passito e novello.

Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

4.I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 32 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3 Zona di produzione uve

1.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

1-Le condizioni ambientali e di coltura di vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

2.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.

3.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.

4.Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante ~~possono, in deroga, devono~~ assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo ~~inferiore dello 0,5% vol di 9,50% vol.~~

5.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

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

2.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%.

3.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.

4.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

1.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 con eventuali riflessi verdognoli di variabile intensità;

;

odore: gradevole, delicato, fruttato, spesso con note di frutta bianca, eventualmente con sentori agrumati o floreali, variabili a seconda dei vitigni utilizzati ;
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.

“Valle d’Itria” Bianco Cat.(16)vino dia uve stramature
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;, a volte di frutta bianca matura o di frutta candita di variabile intensità a seconda dei vitigni utilizzati;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,2,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Valle d’Itria” Bianco Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, a volte con riflessi verdognoli di variabile intensità a seconda dei vitigni utilizzati;
odore: delicato, fruttato;, spesso di frutta bianca, a volte con sentori floreali o di agrumi di variabile intensità a seconda dei vitigni utilizzati.
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 con menzione passito Vino Cat.(1)
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente, delicato di frutta matura, a volte con note di miele e albicocca, di variabili intensità a seconda dei vitigni utilizzati.;
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/l

“Valle d’Itria” Bianco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
odore: fragrante, complesso, caratteristico di frutta matura, a volte con note di fiori bianchi o agrumi a seconda dei vitigni utilizzati e con note caratteristiche 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.

“Valle d’Itria” Rosso
colore: dal rosso rubino al granato;

odore: gradevole, caratteristico, di frutti rossi, con eventuali note speziate dovute all'invecchiamento.;
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;

“Valle d’Itria” Rosso Spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, spesso di frutti rossi maturi e con note caratteristiche della rifermentazione;

sapore: da secco ad amabile, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosso Cat.(16) vino dia uve stramature

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, delicato, persistenti di frutti rossi, a volte di confettura, con eventuali note speziate con l'invecchiamento;

sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno ~~11,12~~,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosso Frizzante:

spuma: fine ed evanescente;

colore: ~~rosato~~-rosso più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato di frutta matura, a volte di frutti rossi e altre note caratteristiche a seconda dei vitigni utilizzati;

sapore: da secco ad amabile, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~9,50%~~-10,50% 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 a volte di frutti rossi e note derivanti dalla macerazione carbonica; caratteristico a seconda dei vitigni utilizzati.~~;

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.

“Valle d’Itria” Rosso con menzione passito Vino(1)

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/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosato

colore: rosato più o meno intenso;

odore: ~~caratteristico~~, fruttato persistente a volte di frutti rossi maturi o confettura e note caratteristiche a seconda dei vitigni utilizzati;

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.

“Valle d’Itria” Rosato Frizzante:

spuma: fine ed evanescente;

colore: rosato più o meno tenue;

odore: delicato, fruttato spesso di frutti rossi;

sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~9,50~~ 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Valle d’Itria” Rosato Spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno tenue;

odore: delicato, fruttato, a volte di frutti rossi, con note caratteristiche di rifermentazione;

sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 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, a volte di frutti rossi, con note derivanti dalla macerazione carbonica, caratteristico a seconda dei vitigni utilizzati;

sapore: da secco ad abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

2. 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

1. 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 all’art.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%.

2.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.

3.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 schedari vitivinicoli 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.

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, argilosì-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 aggirantesi 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.

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 "Valle d'Itria" 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 messapiche 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. L'attuale viticoltura trova un grande impulso anche grazie alle attività del centro ricerche C.R.S.F.A. (Centro Ricerche Sperimentazione e Formazione in Agricoltura), situato nel cuore del territorio. In detto centro si svolge da decenni una importante attività di selezione e risanamento clonale, nonché la valorizzazione dei vitigni minori autoctoni. Importanti sono anche le attività formative rivolte ai giovani imprenditori agricoli e viticoli. Riguardo alla qualità formativa dei viticoltori della Valle d'Itria non è di poco conto la presenza storica dell'Istituto Agrario Basile Caramia di Locorotondo, uno dei pochissimi in Italia aventi la Specializzazione in Viticoltura ed Enologia. In questa scuola si sono formati la maggioranza degli enologi del territorio nonché molti viticoltori

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 tipizzazione 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~~

. I vini a IGT “VALLE D’ITRIA” nelle varie categorie e tipologie presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, 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. Detti suoli favoriscono la sintesi di sostanze aromatiche che arricchiscono il corredo aromatico dei vini, la concentrazione di zuccheri nelle bacche e pertanto alcol potenziale nei futuri vini. I terreni, argillosi, argilosì-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che in molti casi raggiunge circa il 60% dei costituenti totali. Quest’ultima particolarità favorisce un buon drenaggio delle acque in eccesso, limitando così l’effetto della infezione da malattie crittomiche sugli organi vegetali e le stesse uve.

L’altitudine delle aree coltivate a vite compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare, pertanto con buona escursione altimetrica, le pendenze lievi, le esposizioni prevalentemente orientate a sud-est nonché le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte con temperature contenute durante il periodo di maturazione sono le condizioni ottimali per favorire nei vini corpo, struttura e buona intensità aromatica.

In particolare i Vini Cat.(1) presentano un profilo tipicamente fruttato, di frutti rossi nei vini rossi o note agrumate, di miele e di fiori bianchi nei bianchi sempre con un buon equilibrio tra composizione acidica e zuccheri.

I vini Rosati si presentano con note persistenti a volte di frutti rossi maturi o confettura e note caratteristiche dei vitigni utilizzati

I vini Novelli hanno colore rosso rubino o rosato più o meno intenso, odore, fruttato, a volte di frutti rossi, e con note derivanti dalla macerazione carbonica, caratteristico a seconda dei vitigni utilizzati, sapore da secco ad abboccato e buona acidità e aromaticità primaria in quanto si prediligono uve nere vendemmiate leggermente in anticipo rispetto al dovuto.

I vini con menzione Passito hanno sapore dal dolce al secco sempre armonico, odore caratteristico, delicato, persistente a volte di frutti rossi maturi nei rossi, confettura delicato di frutta matura, a volte con note di miele e albicocca nei bianchi, con buona gradazione alcolica e ricchi di estratti dovuti all’appassimento delle uve sui filari più esposti al sole e al vento oppure appese a fili o su graticci in luoghi freschi e ventilati

I vini Spumanti Cat.(4) presentano nelle varie tipologie colore dal giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati al rosato più o meno tenue con odore delicato, fruttato, a volte di frutti rossi o note di fiori bianchi o agrumi e note caratteristiche della rifermentazione; il sapore va dal secco all’amabile, armonico; sono prodotti principalmente da uve coltivate in zone più fresche e meno esposte al sole, al fine di preservare una maggiore acidità nelle uve e maggior freschezza nei vini. Le giuste condizioni pedologiche e la ricchezza in potassio garantiscono inoltre un idoneo grado zuccherino.

I vini Frizzanti Cat.(8) presentano colore giallo paglierino più o meno intenso, a volte con riflessi verdognoli di variabile intensità a seconda dei vitigni utilizzati; odore delicato, fruttato, spesso di frutta bianca, a volte con sentori floreali o di agrumi di variabile intensità a seconda dei vitigni utilizzati, sapore da secco ad amabile, armonico; fruttato, di frutta matura o di frutti rossi. Anche questi vini sono dotati di grande freschezza dovuta all’acidità derivante dai terreni ricchi di potassio

e dalle condizioni climatiche favorevoli. Questa categoria ha origine dalla secolare consuetudine di imbottigliare del vino dell'ultima vendemmia già verso fine ottobre, quando presentano ancora residui zuccherini non fermentati. Poiché i vini venivano imbottigliati non filtrati, ma solo naturalmente sedimentati, rimanevano in possesso di lieviti ancora attivi. In tali condizioni erano soggetti a rifermentazione in bottiglia che li arricchiva di anidride carbonica, rendendoli frizzanti.

I vini di Uve stramature Cat.(16) sono ottenuti dalle uve coltivate nei terreni delle aree collinari più esposte al sole e ai venti, ove è diffusa da tempo l'usanza di far surmaturare sulla pianta l'uva più sana, che grazie a questo clima di tipo caldo arido permette di ottenere vini più dolci, caldi, vellutati. Grazie a queste condizioni pedoclimatiche detti vini presentano aromi delicati, di frutti rossi, a volte di confettura con eventuali note speziate con l'invecchiamento per il rosso e di frutta bianca matura o di frutta candita per il bianco mantenendo un buon equilibrio tra composizione acidica e zuccheri;

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 Il a 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, nonché l'L' ancora ottima insolazione anche nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche qualitative organolettiche dei il vini le "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 grande 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.¹¹

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**

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 beneficiari 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).

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto

V.le Virgilio, 152

74121 - Taranto

La C.C.I.A.A. di Taranto è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010- 64 della legge 238/2016 (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 beneficiari della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei

controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, 2 agosto 2018 pubblicato in G.U. n. 150-253 del 30.10.2018 29.06.2012 (Allegato 3).