

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "VALLE D'ITRIA"

(consolidato con modifiche di cui al Provvedimento del 04 maggio 2016)

Articolo 1

Denominazione e vini

1.L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare 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 specificazione di vitigno alle condizioni previste al successivo articolo 2.

Articolo 2

Base ampelografia

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;

Maresco;

Merlot n.;

Minutolo;

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.;
Ottavianello
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.;
Vermentino b.

è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei 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, 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 2 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3

Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento 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 ; devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo 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.

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;

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.

“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 12,00% 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;

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/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 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;
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;
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 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 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: rosso 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.

“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.

“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 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;
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;
sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
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” Rosato Spumante:

spuma: fine e persistente;
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: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 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;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
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 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, 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.

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 sistemi 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.

IGT Valle d'Itria - categoria Vino (1)

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione "Valle d'Itria" presenta 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 di pregio. Da secoli risulta preponderante la produzione di vini bianchi. I vitigni di gran lunga rappresentati sono il Verdeca e il Bianco d'Alessano, ma i vigneti delle antiche famiglie di contadini presentavano comunque una grande ampiezza varietale di vitigni "minori", utilizzati nella maggioranza dei casi in uvaggio, per l'ottenimento di vini di elevata complessità aromatica e gustativa. Era comunque diffusa la pratica di vinificare le varietà singolarmente. Erano ampiamente diffusi i vini monovarietali ottenuti appunto da Verdeca e Bianco d'Alessano. Produzioni monovarietali di grande pregio erano considerate quelle Minutolo, in passato indicato come "Fjien", per la loro spiccata aromaticità.

I vini rossi di questa area geografica sono una produzione di rilevanza minore dal punto di vista numerico rispetto alla produzione di vini bianchi. La tradizione prevedeva comunque sempre una piccola produzione di uve a bacca nera ad uso familiare, per produrre un piccolo, ma prezioso, quantitativo di vino rosso (dalla stessa produzione si otteneva il rosato con la tecnica del salasso) da utilizzare nelle poche occasioni, in concomitanza dei giorni di festa, in cui era previsto il consumo di carne o di salumi. Il termine dialettale che indicava la tecnica della macerazione delle vinacce era "Vinazzèt" ("Vinacciato"; con le vinacce), termine tuttora utilizzato nel mondo contadino. Altra antica usanza, tutt'ora praticata a livello familiare è l'"Ascianèt" (Acinato), che consiste nel riscaldamento a fuoco lento di una frazione di circa il 10% della massa totale delle bacche ("un palmo in una callara"; un palmo in un calderone) per poi riversarle nel macerato; la frazione riscaldata tende a cedere più facilmente le sostanze coloranti e contribuisce ad aumentare l'estratto del futuro vino, dandogli anche tipiche note odorose di confettura e frutti rossi maturi. Quest'ultima tecnica non ha

avuto comunque seguito tecnologico nel mondo produttivo attuale. L'evoluzione tecnologica ha portato oggi tutti i produttori di vino del territorio a produzioni di vini rossi di qualità. Questo anche in virtù della crescente richiesta di tale prodotto, a fronte del vertiginoso aumento di macellerie con servizio braceria in tutta l'area interessata, le quali propongono la carne al fornello, in primis la popolare "Bombetta di Cisternino", gli "Gnumarjiedd" (Involtini di frattaglie di maiale), "Cerveddet" (Salsiccia fresca), nonché i salumi tradizionali, come il noto Capocollo di Martina Franca, oggi Presidio Slow Food.

Il vino rosato è prodotto storicamente nelle famiglie dei viticoltori attuando una vinificazione in bianco di uve nere, ottenendo in tal modo un rosato dal rosa estremamente tenue, oppure per mezzo della pratica del salasso, consistente nello spillare una parte del mosto-vino alla prima alzata di cappello di vinacce nelle prime fasi della macerazione. Questa ed altre pratiche si sono conservate ed evolute tecnologicamente. Per l'ottenimento del rosato si prediligono attualmente uve nere vendemmiate leggermente in anticipo rispetto al dovuto, al fine di avere prodotti di buona acidità e aromaticità primaria. Un taglio tradizionalmente apprezzato per la produzione di rosato era quello ottenuto da Ottavianello, morbido e delicato, con Notardomenico e Susumaniello, che donavano più colore e complessità aromatica.

Assaggiare il "vino nuovo" ha sempre rappresentato, per tutte le comunità che lo producono, un momento di gioia e soddisfazione per i sacrifici di una annata intera. Numerose sono le feste di paese e gli eventi dedicati al vino nuovo nel comprensorio della Valle d'Itria, specie a cavallo della festività di San Martino, nella prima decade di novembre. Anticamente si consumava con le noci, le castagne, il formaggio fresco, la ricotta, il primosale, le melagrane, le mele cotogne cotte al forno; quanto di meglio si poteva produrre nelle famiglie contadine tra fine autunno e inizio inverno. Pur mantenendo la tradizione del vino nuovo in senso stretto, negli ultimi anni, grazie all'evoluzione tecnologica e alla crescita professionale degli enologi si distinguono le prime produzioni di quelli che l'attuale legislazione definisce vini "Novelli", vale a dire ottenuti con la tecnica della macerazione carbonica. Da sempre è diffusa la pratica di far appassire sulla pianta le uve di alcuni filari più esposti a sole e vento, oppure di tagliarle e lasciarle appassire appese a fili o su graticci in luoghi freschi e ventilati delle antiche case in pietra o pertinenze annesse, quando le condizioni atmosferiche ostacolavano l'appassimento sulla pianta. Venivano vinificate non appena la buccia appariva raggrinzita, e comunque entro novembre. Il vino così ottenuto veniva conservato tutto l'inverno per essere consumato a Pasqua, abbinato ai Taralli di Uova e Zuccheri, Mandorle Atterrate, "Currùchele". Se la produzione era consistente si imbottigliava e conservava in grotte naturali o scavate nella roccia, nei pressi dell'abitazione.

Le uve che più spesso venivano riservate l'appassimento erano il Minutolo e il Moscatello Selvatico.

IGT Valle d'Itria - categoria Vino Spumante (4)

I vini Valle d'Itria in versione Spumante sono prodotti principalmente da uve dei fondovalle e delle aree meno esposte al sole, per via del maggiore mantenimento dell'acidità. La produzione del Vino Spumante è una naturale evoluzione della secolare usanza di produrre vini frizzanti imbottigliando il vino verso la fine della fermentazione con un più o meno elevato residuo zuccherino. In particolare, per la produzione di spumante si usava imbottigliare il mosto-vino quando possedeva ancora un quantitativo di zuccheri da fermentare corrispondenti a circa 2 gradi babbò. Per la tappatura venivano utilizzati tappi in sughero avvolti con spago resistente, per tenere alla elevata pressione. Lo spumante non era un prodotto da consumare tutti i giorni, era riservato a qualche occasione importante, abbinandolo ai dolci tipici in pasta di mandorle, dolci tradizionali di Natale o Pasqua, anche se raramente conservava residui zuccherini da renderlo dolce e quindi meglio accostabile alle specialità suddette. Sicuramente meno usuale era l'elaborazione di spumanti rossi e rosati ma veniva comunque prodotto, sempre abbinato ai dolci tipici, ma anche gustato con i salumi stagionati locali. Negli ultimi anni alcuni produttori hanno acquisito importanti know how ed evoluto la tecnologia di produzione,

praticando sia il metodo Charmat che il metodo Classico. Da alcune recenti ricerche e sperimentazioni enologiche effettuate dal Centro Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura “Basile-Caramia” di Locorotondo è stata accertata la vocazione alla spumantizzazione di alcuni vitigni minori antichi a bacca bianca autoctoni come il Marchione, il Maresco, il Minutolo.

IGT Valle d’Itria - categoria Vino Frizzante (8)

La versione frizzante è un’antica tipologia di vino prodotta in tutta la zona delimitata. Le caratteristiche ambientali hanno storicamente favorito e consolidato questa pratica enologica tra i viticoltori. Questa tipologia 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. Ora tali vini sono meglio definiti dalla normativa comunitaria come “vino frizzante”. La versione bianca e rosata veniva utilizzata principalmente per accompagnare piatti semplici ma con sapori più pronunciati e/o piccanti, come zuppe di verdure di campo accompagnate da pezzi di carne grassa di maiale e peperoncino, purè di fave con verdure di campo, zuppe di baccalà nei giorni delle vigilie. La versione rossa accompagnava spesso salumi, lardo, trippa e gnumarjèdd (involtini di frattaglie di maiale), salumi tipici del territorio come il noto Capocollo di Martina Franca, oggi Presidio Slow Food

IGT Valle d’Itria - categoria Vino di uve stramature (16)

Nelle aree collinari più esposte al sole e ai venti è diffusa da tempo l’usanza di far surmaturare o sulla pianta alcuni filari, al fine di ottenere vini più dolci, caldi, vellutati, dalle caratteristiche differenti a seconda del vitigno utilizzato. Tradizionalmente era consumato a fine pasto, esclusivamente nelle giornate di festa, abbinato a fichi secchi mandorlati, frutta secca, biscotti dolci come il Biscotto Ceglie, oggi Presidio Slow Food. Nelle famiglie di contadini era diffusa l’abitudine di consumarlo anche a metà mattinata nel corso di faticose giornate di lavoro, con qualche fico secco mandorlato, per una sferzata di energia. La produzione della tipologia bianco o rosso era dettata dalla disponibilità delle relative uve o dal loro stato fito-sanitario. Per le produzioni in rosso sono tradizionalmente preferite le uve ottenute dal vitigno Ottavianello, poiché essendo costituzionalmente più povero di polifenoli dava vini rossi dalle caratteristiche non astringenti e piacevolmente dolci. Veniva comunque prodotto anche con altri vitigni a bacca rossa, scelto in base alla migliore integrità delle uve o semplicemente in base alla costituzione del vigneto di famiglia.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). 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 i rinomati vini “VALLE D’ITRIA”.

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 "Aglanico" (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- Kosovo- 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 plurimillennaria 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".

Nei tempi antichi fin dal periodo della Magna Grecia e dei Romani le produzioni enologiche pugliesi erano genericamente rinomate ed oggetto di larghi traffici commerciali. La notorietà specifica dei vini prodotti in Valle d'Itria inizia tuttavia a comparire nel XVII secolo come testimoniato ad esempio nel Tractatus de Vineis et Vindemia (del 1629) del Giureconsulto monopolitano Prospero Rendella. Nel descrivere i vini più rinomati del Regno delle due Sicilie, relativamente all'attuale regione Puglia, cita 13 vini e tra questi ben 3 proprio della Valle d'Itria (Cisterninum, Ostunij e Martina); all'epoca infatti, tranne pochissime eccezioni, non si utilizzavano i nomi dei vitigni per indicare i vini bensì quelli delle località di provenienza. Qualche anno più tardi l'Abate Pacichelli (dai suoi viaggi in Puglia tra il 1680 e il 1687) cita soprattutto Cisternino per la produzione di "uve che fan gustare vini eccellenti, Grechi, Moscatelli, Malvagie, e altri". Nel 1700 nella Murgia dei trulli si contavano oltre 3.000 ettari di vigneti, ed intorno al 1870 (nel periodo della cosiddetta "febbre della vigna" pugliese) nel solo territorio di Martina Franca si contavano oltre 3.000 ha che diventeranno 12.000 nel 1903.

Relativamente alla vocazionalità dell'area, soprattutto per la produzione di vini bianchi multivarietal, nel 1888 il De Vito descriveva mirabilmente i vigneti della zona "entrando in una delle nostre vigne qualche giorno prima della vendemmia, si incontra un vero caos; le uve bianche frammiste alle nere, le precoci alle tardive, uve aromatiche insieme a quelle a sapore semplice, i vitigni fini frammisti a

quelli ordinari, una vera collezione ampelografica”. L’autore poi riportava i nomi di tante varietà sia bianche (Bianco d’Alessano, Verdera, Tamianello, Fiano, Malvasia bianca, Marchione, Ragusano, Moscatello, Pagadebiti, Uva della scala, Bianco palmento) che nere (Rutigliano, Notardomenico, Susumaniello, Negro amaro, Uva di Troia, Aleatico, Malvasia nera, Cuccipannello, Tostolo, Maricchione, Sangiovese, Malaga) a testimoniare la ricchezza della base ampelografica e vitigni locali che si rispecchia nell’attuale produzione enologica e nel disciplinare di produzione dell’omonima IGP.

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 i rinomati vini “VALLE D’ITRIA”.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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 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 beneficianti 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, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

Allegato1)

VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE PUGLIA PER LA ZONA DI PRODUZIONE OMOGENEA "SALENTO-ARCO IONICO" E MURGIA CENTRALE ISCRITTI NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETÀ DI VITE PER UVE DA VINO

| CODICE | VARIETA' (Sinonimi) |
|---------------|--------------------------------|
| 2 | AGLIANICO N. |
| 3 | AGLIANICONE N. |
| 9 | ALEATICO N. |
| 19 | BARBERA N. |
| 28 | BIANCO D'ALESSANO B. |
| 32 | BOMBINO BIANCO B. |
| 33 | BOMBINO NERO N. |
| 46 | CALABRESE N. |
| 298 | CHARDONNAY B. |
| 79 | FALANGHINA B. |
| 81 | FIANO B. |
| 92 | GARGANEGA B. |
| 97 | GRECO B. |
| 98 | GRECO BIANCO B. |
| 117 | LAMBRUSCO MAESTRI N. |
| 127 | MALBECH N. |
| 132 | MALVASIA BIANCA LUNGA B. |
| 139 | MALVASIA NERA DI BASILICATA N. |
| 140 | MALVASIA NERA DI BRINDISI N. |
| 141 | MALVASIA NERA DI LECCE N. |
| 299 | MANZONI BIANCO B. |
| 146 | MERLOT N. |
| 150 | MONTEPULCIANO N. |
| 307 | MOSCATELLO SELVATICO B. |
| 153 | MOSCATO BIANCO B. |
| 163 | NEGRO AMARO N. |
| 179 | PAMPANUTO B. |
| 335 | PETIT VERDOT N. |
| 189 | PIEDIROSSO N. |
| 193 | PINOT BIANCO B. |
| 194 | PINOT GRIGIO G. |
| 195 | PINOT NERO N. |
| 199 | PRIMITIVO N. |
| 210 | RIESLING B. |
| 209 | RIESLING ITALICO B. |
| 218 | SANGIOVESE N. |
| 221 | SAUVIGNON B. |
| 227 | SEMILLON B. |
| 230 | SYLVANER VERDE B. |

| | |
|-----|--------------------------------|
| 238 | TRAMINER AROMATICO Rs. |
| 244 | TREBBIANO TOSCANO B. |
| 247 | UVA DI TROIA N |
| 252 | VERDECA B. |
| 254 | VERDICCHIO BIANCO B. |
| 258 | VERMENTINO B. |
| 42 | CABERNET FRANC N. |
| 43 | CABERNET SAUVIGNON N. |
| 64 | COCOCCIOLA B. |
| 99 | GRECO NERO N. |
| 101 | GRILLO B. |
| 111 | LACRIMA N. |
| 129 | MALVASIA BIANCA B. |
| 151 | MONTONICO BIANCO B. |
| 157 | MOSTOSA B. |
| 361 | NEGROAMARO PRECOCE N. |
| 174 | NOTARDOMENICO N. |
| 178 | OTTAVIANELLO N. |
| 205 | REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. |
| 229 | SUSUMANIELLO N. |
| 231 | SYRAH N. |
| 240 | TREBBIANO GIALLO B. |
| 16 | ASPRINIO BIANCO B. |
| 446 | ANTINELLO B. |
| 453 | MARCHIONE B. |
| 454 | MARESCO B. |
| 455 | MINUTOLO B. |
| 459 | SOMARELLO RS. |
| 210 | RIESLING RENANO B. |
| 299 | INCROCIO MANZONI 6.0.13. B. |
| 085 | FRANCAVILLA |
| 107 | IMPIGNO B. |
| 131 | MALVASIA BIANCA DI CANDIA B. |