Il Durello Passito dal punto di vista visivo, ha le caratteristiche di un vino dolce ottenuto con il classico appassimento dell'uva Durella nei fruttai per alcuni mesi. Il profilo olfattivo e soprattutto il gusto definiscono però un vino completamente diverso da altri prodotti ottenuti con la stessa tecnica. Qui il vitigno Durella, soprattutto grazie alla sua importante acidità, definisce un vino molto originale dove dolcezza e vivacità acida sembrano convivere a forza ma che sviluppa tutta la sua armonia quando è chiamato ad accompagnare formaggi molli e molto sapidi piatti molto grassi.

Allo stesso tempo, accanto a profumi primari legati alla flora indigena, l'evoluzione dei vini fa emergere con costanza note marine e sentori minerali molto definiti originati dalle peculiarità geologiche. La struttura di questi vini non è mai eccessiva ma ciò non preclude una sorprendente longevità.

I grappoli della Durella sono di media grandezza, con forma piramidale, compatta e alata; gli acini hanno una buccia piuttosto spessa, coriacea e tannica.

Il Durello Spumante nasce da un uvaggio che prevede un minimo dell'85% di uva Durella, con possibili aggiunte di Chardonnay, Garganega, Pinot bianco e Pinot nero. Grazie all'alta percentuale di acidità totale si presta bene alla spumantizzazione, sia in metodo classico con la rifermentazione in bottiglia, con il metodo italiano.

Questo vino si presenta con una spuma fine e persistente e con un colore giallo paglierino più o meno carico, con riflessi verdognoli. I profumi sono caratterizzati da sentori di marini di gesso e iodio che sembra esaltare note più floreali di sambuco e biancospino. In bocca è la sua vibrante acidità a definirne il carattere. Ritornano i sentori marini tipici di questo territorio ed anche se il corpo non è mai eccessivo, la sensazione di sapidità nobilitata da un retrogusto minerale e amarognolo non sembra mai esaurirsi. Proprio per queste caratteristiche, ha una grande duttilità, sia come aperitivo che per i piatti più grassi e sapidi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

È fuori dubbio che la viticoltura dell'area DOC Monti Lessini, possa avvalersi di uno stretto legame di identità tra i suoi vini e gli elementi tipici del territorio: da un lato un vitigno antico ed autoctono, la Durella, dall'altro un ambiente in gran parte ancora incontaminato con un paesaggio pienamente conservato e ancora da proporre nei suoi angoli più caratteristici. Anche in questo caso una ricca bibliografia chiarisce il diverso comportamento varietale quando confrontato in simili o analoghi ambienti. La viticoltura in questo areale è la dimostrazione che il risultato enologico è strettamente dipendente dalla perfetta sintonia tra vitigno e ambiente. Se da un lato troviamo quindi il territorio viticolo con le sue peculiarità ben definibili e definite, dall'altro abbiamo invece il vitigno con una sua reazione ben precisa ai fattori termici, idrici, pedologici e colturali. Alta collina e suoli prevalentemente d'origine basaltica definiscono dei vini molto caratteristici.

La pergoletta per il vitigno Durella resta uno dei sistemi di allevamento migliore, legato al territorio e all'ambiente, ma la stessa deve essere ben gestita per garantire all'uva uno *standard* qualitativo elevato e sempre costante.

Se l'elevato contenuto in acidità fissa è da collegare alle peculiarità del vitigno, quasi tutti gli altri caratteri sono fortemente collegati alle condizioni pedoclimatiche. C'è infatti un fortissimo legame tra suoli vulcanici e sentori minerali di pietra focaia, quasi marcatori specifici del Durello. Pendenze e altitudini con le relative forti escursioni termiche definiscono inoltre gli altri caratteri di questo vino. I vini non saranno mai caratterizzati da una struttura importante, ma sarà l'aspetto olfattivo a caratterizzare e quasi definire l'identità del Durello. Sentori di mela più o meno verde si alternano a intensità olfattiva più complesse di origine minerale, pietra focaia, anche con ricordi marini di iodio e di zolfo.

La fase di spumantizzazione, da sempre utilizzata come metodo di elevazione della varietà sin dalla creazione della DOC, esprime a secondo del periodo di affinamento le caratteristiche sopra citate.

Se l'affinamento è più breve, fino ai trentasei mesi, esprimerà note più godibili e pieno di carattere, con aroma di mela verde ed agrumi, una grande mineralità tipica dei vini di *terroir* vulcanico ed una caratteristica consistenza tannica, veramente unica fra i vini bianchi, che rende il suo *perlage* particolarmente stuzzicante.

Gli affinamenti più lunghi nella versione riserva acquietano il carattere esuberante della Durella, donando vini più espressivi dove le note autolitiche svolgono una importante funzione di eleganza al naso e al sorso. Ritornano i sentori marini tipici di questo territorio ed anche se il corpo non è mai eccessivo, la sensazione di sapidità nobilitata da un retrogusto minerale e amarognolo non sembra mai esaurirsi.

Infine una particolare attenzione a quei prodotti la cui vendemmia e vinificazione rispettano la tradizione, con vendemmie rigorosamente manuali, pressature morbide e uso del mosto fiore per trarre il meglio dal territorio dei Monti Lessini.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria srl - via Mattielli n. 11 - Soave Verona 37038 (VR) Italia, tel. 045/4857514, fax: 045/6190646, e-mail: info@siquria.it

La società Siquria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, paragrafo 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

21A03605

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetrà».

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 217 del 23 agosto 1973 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Liguria, su istanza del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini a DOP e IGP Colli di Luni, Cinque terre, Colline di Levanto e Liguria di levante con sede in Sarzana (SP), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Liguria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Considerato, altresì che ai sensi del citato regolamento UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Ufficio PQAI IV, via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ»

Art. 1.
Denominazioni e vini

Le denominazioni di origine controllata «Cinque Terre» anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: «Costa de Sera», «Costa de Campu», «Costa da Posa» e «Cinque Terre Sciacchetrà» anche nelle tipologie «Passito» e «Riserva» è riservata ai vini bianchi ed ai vini bianchi passiti, che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vitigni principali: da soli o congiuntamente Bosco e/o Albarola e/o Vermentino bianco non meno dell'80%;

Vitigni complementari: quelli a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Liguria fino ad un massimo del 20%.

Il vino a denominazione di origine controllata «CinqueTerre» può essere designato con una delle seguenti sottozone: «Costa de Campu», «Costa da Posa», «Costa e Sèra», se esclusivamente ottenuti da uve prodotte da vigneti situati nelle rispettive zone delimitate nel successivo art. 3.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Cinque Terre», «Cinque Terre Sciacchetrà» e «Cinque Terre Sciacchetrà Riserva» ricade nella Provincia della Spezia e comprende i terreni vocati alla qualità degli interi Comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso nonché parte del territorio del Comune di La Spezia, denominato «Tramonti di Biassa» e «Tramonti di Campiglia», confinante a nord-ovest col territorio del Comune di Riomaggiore, a nord-est con la mulattiera che dal Monte della Madonna (quota 527) va verso sud-est, passa per la chiesa di S. Antonio (quota 510), tocca le quote 567, 588, 562, l'abitato di Campiglia e S. Caterina (quota 398) da dove segue la rotabile a fondo naturale fino alla quota 351. Da tale punto la linea di delimitazione di tale territorio, segue il sentiero che passa per la quota 368 fino ad incontrare la linea di confine del Comune di Portovenere, che segue fino al mare.

La sottozona «Costa de Sera» è così delimitata:

dalla strada litoranea La Spezia - Manarola in corrispondenza dell'ingresso della galleria di Lemmen si scende seguendo la linea di delimitazione del foglio di mappa n. 30 con i fogli n. 31 e 32 fino al mare, costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Fosso di Val di Serra che si segue risalendo fino a ritornare alla quota della strada litoranea. Da qui in direzione est ci si ricongiunge con il punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel foglio di mappa n. 30 del Comune di Riomaggiore.

La sottozona «Costa de Campu» è così delimitata:

scendendo lungo la strada provinciale La Spezia - Manarola nel punto in cui si supera il Canale del Groppo si sale lungo la linea di separazione del foglio di mappa n. 16 con il foglio n. 11 fino ad incontrare la strada comunale di Fiesse che si segue fino ad incontrare la strada comunale di Campo. Da qui si segue, in direzione ovest, la linea di separazione del foglio di mappa n. 15 con il foglio n. 8 fino ad incontrare la strada comunale della Collora - Donega che si segue, scendendo, fino ad incrociare la strada comunale del luogo seguendo la quale, in direzione est, si raggiunge, in prossimità della chiesa, il Canale di Groppo e da qui, risalendo, fino al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nei fogli di mappa n. 16 e 15 del Comune di Riomaggiore.

La sottozona di produzione «Costa da Posa» è così delimitata:

dalla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia in corrispondenza del Rio della Valle Asciutta si scende, seguendo questo, fino al mare costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Rio Molinello. Si risale il Rio fino ad incrociare la strada comunale Vecchia Corniglia - Volastra che si segue, salendo, fino all'intersezione della linea di separazione del foglio di mappa n. 4 con il foglio n. 1 del Comune di Riomaggiore. Da qui si segue la linea di delimitazione del foglio n. 4 con il foglio 1 fino a ritornare sulla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia e da qui, verso est, si ritorna al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel foglio di mappa n. 4 del Comune di Riomaggiore.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetrà» e delle relative sottozone devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi unicamente su terreni collinari ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

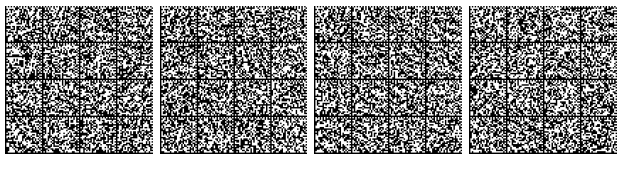
Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.



Nelle annate favorevole i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetrà» devono essere riportati nei limiti di cui sotto purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

La produzione massima di uva a ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:

Tipologia e sottozona	Prod. Uva Tonn./ha	Titolo. alcol. Vol. Nat. Min. % Vol.
«Cinque Terre»	Non sup. a 9 Tonn. /ha.	10,5%
«Cinque Terre Sciacchetrà»	Non sup. a 9 Tonn. /ha.	10,5 %
«Cinque Terre Costa de Sera»	Non sup. a 8,5 Tonn. /ha.	11%
«Cinque Terre Costa de Campu»	Non sup. a 8;5 Tonn. /ha.	11%
«Cinque Terre Costa da Posa»	Non sup. a 8,5 Tonn. /ha.	11%

La Regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate e la struttura di controllo, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, comma 1.

All'interno della predetta zona devono anche essere effettuate l'appassimento e l'invecchiamento obbligatorio per il vino a DOC «Cinque Terre Sciacchetrà».

Il vino a DOC «Cinque Terre Sciacchetrà» deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino che assicuri una gradazione naturale minima di 19% vol.

La vinificazione delle uve, destinate alla produzione del vino «Cinque Terre Sciacchetrà», e «Sciacchetrà Riserva» non può avvenire prima del 1° ottobre dell'anno della vendemmia.

Le rese massime dell'uva in vino, comprese l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia o sottozone	Resa uva/vino	Prod. Massima vino/ha.
«Cinque Terre»	Max. 70%	63 hl.
«Cinque Terre Costa de Sera»	Max. 70%	59,5 hl.
«Cinque Terre Costa de Campu»	Max. 70%	59,5 hl.
«Cinque Terre Costa da Posa»	Max. 70%	59,5 hl.
«Cinque Terre Sciacchetrà»	Max. 32%	28,80 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini «Cinque Terre» con le sottozone «Costa de Campu», «Costa de Sera», «Costa da Posa» o il 40 % per il vino «Cinque Terre Sciacchetrà» anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Il vino a denominazione di origine controllata «Cinque Terre Sciacchetrà» non può essere immesso al consumo se non dopo il 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino «Cinque Terre Sciacchetrà Riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre del 3° anno successivo alla vendemmia.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

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

«Cinque Terre»:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine, caratteristico;

sapore: secco, gradevole, sapido,talvolta minerale;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Cinque Terre Costa de Sera»:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, minerale, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Cinque Terre Costa de Campu»:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Cinque Terre Costa da Posa»:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Cinque Terre Sciacchetrà»:

colore: da giallo dorato ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, caratteristico, talvolta con sentori di miele, spezie, frutta secca;

sapore: dolce, talvolta tannico, di buona struttura, persistente con retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 19,00% vol di cui almeno 11,50% vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

«Cinque Terre Sciacchetrà Riserva»:

colore: da giallo dorato fino ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, piacevole, speziato, tostato, caratteristico;

sapore: dolce, talvolta tannico, armonico, di buona struttura, con retrogusto talvolta ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui almeno 11,50% vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini, di cui all'art. 6, può rivelare percezione di legno.

Art. 7.
Etichettatura designazione e presentazione

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.

È 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 il consumatore.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui al precedente art. 1 è consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni e frazioni comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi ed i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenente i vini a denominazione di origine controllata «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetrà», è obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, fattorie, dalle quali effettivamente provengono le uva da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3, nel rispetto della normativa vigente.

Art. 8.
Confezionamento

I vini di cui al presente disciplinare devono essere immessi al consumo confezionati in bottiglie di vetro di forma renana, borgognotta e bordolese, di capacità fino a litri 3,00.

Sono ammesse tutte le chiusure previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale ad esclusione dei tappi a corona, capsule a strappo od altre chiusure analoghe.

È ammesso l'utilizzo del tappo a vite a vestizione lunga.

Art. 9.
Legame con l'ambiente

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della denominazione di origine «Cinque Terre» ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia della Spezia e comprende un territorio caratterizzato da vigneti situati per la maggior parte in alta collina, terrazzati e di superficie media ridotta.

Aspetti pedologici:

i terreni coltivati a vite sono di limitata profondità, con tessitura grossolana o franco – grossolana, ricchi di scheletro e quindi molto permeabili, principalmente a reazione acida – subacida. I substrati litologici dei rilievi collinari delle Cinque Terre maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi);

Aspetti topografici:

l'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 600 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 50 e 500m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 2Km;

aspetti climatici:

la temperatura media dell'area interessata è pari a circa 15°C;

l'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2240°C con valori compresi tra 2050 e 2370 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1970°C con valori compresi tra 1830 e 2110. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 490 e 590; Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 220 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 24 mm medi;

le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente quarantasette con un massimo di undici giorni ad aprile ed un minimo di tre giorni a luglio.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Cinque Terre è il nome di un tratto della Riviera Ligure di Ponente che riunisce i comuni di Monterosso, Vernazzae Riomaggiore. una terra in cui vengono coltivati vitigni tipici e caratteristici quali l'Albarola, il Bosco e il Vermentino. Questi vitigni sono stati introdotti all'inizio del secolo scorso. Precedentemente le uve caratteristiche della zona erano il Piccabun ed il Rossese bianco. Le uve rosse coltivate fin dall'inizio del secolo scorso sono Sangiovese, Canaiolo e Gambu Russu a Vernazza.

Le prime notizie certe della presenza di attività viticole nella zona delle Cinque Terre risalgono ai secoli Vi-V a.C., quando i Greci, abili navigatori e commercianti, approdano sui lidi della Riviera Ligure, portandosi prima del vino e dopo, dato il minor costo, producendolo in loco.

È molto probabile che in seguito i vini della zona avessero trovato una via commerciale nel vino golfo della Spezia, presso il gran porto di Luni, popolosa e commerciante città dell'Etruria.

Plinio proclama i vini di Luna come i migliori d'Etruria (*Etruriae palmam Luna habet*).

Alla fine del XI secolo, con la formazione dei comuni, una rete di rapporti commerciali e culturali favorisce lo sviluppo dell'agricoltura nella zona delle Cinque Terre.

Nel Medioevo si verifica in tutta la Riviera Ligure di Levante una notevole espansione demografica, che determina una ulteriore espansione delle aree coltivabili. Le coltivazioni principali dell'epoca, la vite e l'olivo, probabilmente insieme ad altre colture orticole, sfruttano ogni spazio conquistato nell'acclività del versante, con appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze). Nel XVIII e nel XIX secolo la zona delle Cinque Terre si specializza nella produzione di vino. La massima espansione dei terrazzamenti coltivati avviene nel corso dell'800, con l'espansione demografica.

Molti testi descrivono i vigneti e gli uliveti terrazzati, notando «l'industria dei coltivatori liguri, superiore a quanto si conosca al mondo in questo genere».

Riportando una testimonianza della vita contadina dei primi del 1900, tratta da «Straniero Indesiderabile» di P. Riccobaldi: «Quelli erano tempi veramente duri. La miseria era spaventosa, a Manarola l'unica risorsa era il vino prodotto da terra avara che richiedeva durissimo lavoro e sovrumani sacrifici. Emigrare, cercare lavoro fuori era considerato come una dichiarazione di resa. Perciò quasi tutti rimanevano aggrappati ai loro vigneti, orgogliosi di essere proprietari, di lavorare in proprio.»

Nel 1920 le Cinque Terre furono colpite dalla più grave calamità della loro storia millenaria. In quell'anno la viticoltura fu colpita dalla filossera, un parassita delle piante, che distrusse irrimediabilmente tutti i tipi di vigna coltivati. All'inizio degli anni '30 le vigne erano decimate e vasti spazi incolti. Dopo quella distruzione gli abitanti ricostruirono i vigneti con l'impianto delle barbatelle di vite americana poi innestate con i vitigni reperibili in zona o importati da altre regioni viticole (Bosco, Vermentino, Albarola, Gambu Russu, Sangiovese, Ciliegiolo, Pollera, Granaccia.

La nascita nel 1973 della Cantina sociale nonché cooperativa agricola, e la messa in opera di numerose monorotaie con carrelli per il trasporto di materiali e persone, anche su pendenze molto accentuate hanno ridato impulso, insieme ad altri interventi, all'attività tradizionale per eccellenza delle Cinque Terre: l'agricoltura. Nel 1999 è stato istituito il Parco nazionale delle Cinque Terre il cui territorio si estende dalla zona di Tramonti di Biassa e di Campiglia, nel Comune della Spezia al Comune di Levanto. Il Parco ha la particolarità di essere l'unico in Italia finalizzato alla tutela di un ambiente antropizzato, uno degli scopi è infatti la tutela dei terrazzamenti e dei muri a secco che li sorreggono.

La letteratura sul vino delle Cinque Terre è vasta, ma non c'è verso o citazione che possa esprimere l'emozione profonda che dona la vista dei suoi vigneti inerpicati ai limiti del praticabile per coste scoscese che, in pochi metri, si trasformano da scogliera in montagna, evocando il concetto di collina solo per assenza recidiva.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il Bosco, il Vermentino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

B) *Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

La DOC Cinque Terre fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili. In particolare ivini si distinguono per il fatto di possedere acidità modeste, colori tenui, profumi fini e delicati in prevalenza floreali, sapidità al gusto.

La particolarità del territorio è da ricercarsi soprattutto nella natura agricola delle Cinque Terre, e nell'esigenza di ovviare alla mancanza di spazi adeguati per l'esercizio dell'agricoltura e la produzione di prodotti che anticamente servivano per il sostentamento delle popolazioni locali, viene tratteggiata una terra che non è affatto avara di frutti se lavorata con assiduità, grande dispendio di energie e razionalità. È piuttosto una terra che non da certezze, per certi versi infida, dove anche un muretto a secco, smottando improvvisamente, o un sentiero percorso con poca attenzione, racchiudevano insidie pericolose.

Quello che ha certamente reso famosa questa terra è senz'altro il suo splendido paesaggio, che è il prodotto dell'opera quotidiana degli abitanti sulle terrazze vignate ed olivate.

Il termine «sciachetrà», con cui il rinforzato è commercializzato e ormai ovunque conosciuto, è attestato soltanto verso la fine dell'Ottocento. Pare che uno dei primi a utilizzarlo sia stato il pittore macchiaiolo Telemaco Signorini il quale, nel suo scritto di memorie Riomaggiore, ricordando le tante estati trascorse nel borgo delle Cinque Terre, afferma che «in settembre, dopo la vendemmia, si stendono le migliori uve al sole per ottenere il rinforzato o lo sciaccatras».

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

Nella zona delle Cinque Terre la vite si coltiva da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

La produzione del vino è stata la principale, se non unica fonte di sostentamento per la popolazione per secoli, i contadini per poter coltivare le scoscese colline hanno mirabilmente costruito i terrazzamenti con muretti a secco, dalle cime delle colline fino a pochi metri dal mare.

Notevole è il contributo delle attività agricole e della viticoltura in particolare allo sviluppo socio- economico della zona. Le Cinque Terre hanno tra le loro caratteristiche principali la particolarità del territorio su cui sorgono.

Particolarmente caratteristiche e suggestive le sistemazioni in terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, opera della pratica nonché dell'ingegno degli agricoltori del luogo. In tal senso è significativa l'opera di antropizzazione che l'uomo ha portato avanti nei secoli in perfetta sintonia con l'ambiente e nel rispetto delle biodiversità.

Il clima tipicamente mediterraneo della inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

In considerazione delle caratteristiche dei luoghi e della particolare sistemazione dei terreni in fasce terrazzate, le principali operazioni colturali vengono effettuate interamente a mano, con notevole dispendio in termini di manodopera.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni,anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologie di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Art. 10.
Riferimento alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. - viale Belfiore n. 9 - 50144 - Firenze.

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

21A03606

LAURA ALESSANDRELLI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-145) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.