

Allegato 3

SOTTOZONA ALTO TIRINO

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Alto Tirino” è riservata al vino, anche nella tipologia “riserva”, proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo “Alto Tirino” è riservata al vino ottenuto dalle uve del vitigno Montepulciano almeno al 95%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino” devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m.

La sottozona “Alto Tirino” comprende i terreni vocati alla qualità delle zone collinari o pedemontane comprese in tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di: Capestrano, Ofena, Villa S. Lucia, in provincia di L'Aquila.

Detta zona è così delimitata:

- *Foglio 360 Ovest*

Partendo dal limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio, nelle vicinanze di Monte Rotondo a quota 761, si prosegue in direzione sud-est lungo il confine medesimo fino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Si continua lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459 e 528. Da qui si prosegue in direzione nord prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo, fino ad incontrare la strada provinciale CorvaraBrittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale di Capestrano-Villa S. Lucia. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo la strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Capestrano e, proseguendo lungo il medesimo, si giunge sino al limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio in prossimità di Monte Rotondo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.

- *Densità d'impianto.*

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare con vegetazione assurgente. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- *Sistemi di potatura.*

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- *Forzatura, irrigazione.*

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" sono le seguenti:

- Produzione uva: 9 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

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

~~La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, 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 all'organismo di controllo.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- *Zona di vinificazione.*

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

~~La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Abruzzo e comunicata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e alla competente Camera di Commercio I.A.A.~~

- *Elaborazione.*

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. Sono escluse le pratiche enologiche relative all'arricchimento ed alla concentrazione.

- *Resa uva/vino.*

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, 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 con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- *Invecchiamento/Affinamento.*

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

~~- *Scelta vendemmiale.*~~

~~Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la IGT relativa e all'area interessata.~~

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol ed un estratto non riduttore minimo di 28 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- *Qualificazioni.*

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino 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, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- *Menzioni facoltative.*

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- *Caratteri e posizione in etichetta.*

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

- *Annata*

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

- *Vigna*

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Alto Tirino può essere utilizzata la menzione "vigna".

Articolo 8

Confezionamento

- *Volumi nominali.*

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Tappatura e recipienti.*

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende una piccola conca intermontana denominata "Piano" in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente. Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni, mentre sono esclusi dalla sottozona "Alto Tirino" i terreni non sufficientemente soleggiati e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m..

I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata all'imminente presenza del massiccio del Gran Sasso, che durante l'inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: "Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...". Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati....; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli

silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi *di sasso* da' francesi”.

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale per il Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo “la vera tempe dell'Italia”. Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il “vitigno portabandiera dell'Abruzzo” sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: “i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Campese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primutico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte”.

Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori dell'Alto Tirino hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.

Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare con vegetazione assurgente, con un numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 9 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i

vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione o, se ricorrono determinate condizioni, all'interno del territorio di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Alto Tirino" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

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

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all'altitudine, superiore ai 300 metri s.l.m., alla vicinanza al massiccio montuoso del Gran Sasso ed alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un'ottima ventilazione, associato alla natura sciolta dei terreni ed all'assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegetoprodotte

del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest'area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.