Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 64 del 27 dicembre 2004

FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI AVELLINO - CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI DI AVELLINO - UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI DI AVELLINO - **Proposta di disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Irpinia".**

Art. 1.

Denominazioni e vini

La denominazione di origine controllata "IRPINIA" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1.1. Tipologie relative ai vini "IRPINIA":

IRPINIA Bianco;

IRPINIA Rosso;

IRPINIA Rosato;

IRPINIA Novello;

IRPINIA Passito (Fiano, Greco, Aglianico);

IRPINIA Liquoroso;

IRPINIA Spumante (Falanghina, Fiano, Greco);

IRPINIA Aglianico;

IRPINIA Coda di Volpe;

IRPINIA Falanghina;

IRPINIA Fiano;

IRPINIA Greco;

IRPINIA Piedirosso;

IRPINIA Sciascinoso;

1.2. IRPINIA sottozona Campi Taurasini.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione d'origine controllata di cui all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

2.1) Per i vini IRPINIA di cui al precedente articolo 1, senza specificazione della sottozona:

IRPINIA Bianco: Greco dal 40 al 50% e Fiano dal 40 al 50%; possono concorrere, per la eventuale percentuale restante, altri vitigni a bacca bianca non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 20%;

IRPINIA Rosso, Rosato e Novello: Aglianico almeno per il 70%; possono concorrere, per la eventuale percentuale restante, altri vitigni a bacca nera non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 30%;

IRPINIA Passito: con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Fiano, Greco, Aglianico; il vitigno oggetto di specificazione deve essere presente almeno per l'85%; possono concorrere, per la eventuale percentuale restante, altri vitigni, congiuntamente o disgiuntamente, di analogo colore del vitigno oggetto di specificazione, non aromatici, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%;

IRPINIA Liquoroso: Aglianico almeno per l'85%; possono concorrere, per la eventuale percentuale restante, altri vitigni a bacca nera non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%;

IRPINIA Spumante: con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Falanghina, Fiano, Greco; il vitigno oggetto di specificazione deve essere presente almeno per l'85%; possono concorrere, per la

eventuale percentuale restante, altri vitigni, a bacca bianca non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%;

IRPINIA con specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piedirosso e Sciascinoso: vigneti con almeno l'85% del corrispondente vitigno; per la restante parte possono concorrere, fino al 15%, altri vitigni a bacca di colore analogo, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino;

2.2) Per i vini IRPINIA con la specificazione della sottozona di cui al precedente articolo 1:

IRPINIA Campi Taurasini: vigneti con almeno l'85% di Aglianico; per la restante parte possono concorrere, fino al 15%, altri vitigni a bacca nera non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la Campania e la provincia di Avellino;

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 e' così stabilita:

3.1.a) IRPINIA, nelle tipologie bianco, rosso, rosato, novello, passito (quest'ultimo con la specificazione di vitigno), liquoroso, spumante (con la specificazione di vitigno), Aglianico, Coda di volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piedirosso: le aree vocate alla coltivazione della vite dell'intero territorio amministrativo della provincia di Avellino;

3.1.b) IRPINIA, nella tipologie Sciascinoso l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Avellino, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, San Potito Ultra, Manocalzati, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietrastornina, Rotondi, San Martino V. C. , Cervinara, Roccabascerana;

3.2 IRPINIA con l'indicazione della sottozona Campi Taurasini: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Taurasi. Bonito. Casfeltranci. Castelvetere sul Calore. Fontanarosa. Lapio. Luogosano. Mirabella Eclano, Montetalcione. Montemarano, Montemileto. Paternopoli. Pietradetusi. SantAngelo all'Esca. San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano di San Domenico.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art.15 della legge 10 febbraio 1992, n°164 i vigneti che alla data dell'entrata in vigore del presente disciplinare sono già iscritti agli albi dei vigneti delle DOCG "Taurasi", "Greco di Tufo" e "Fiano di Avellino".

E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine, per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di più rivendicazioni di denominazione di origine, riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uve per ettaro non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a D.O.C. o D.O.C.G. rivendicati.

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Per le uve destinate alla produzione dei vini con denominazione d'origine controllata IRPINIA, con o senza sottozona, sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nell'albo dei vigneti, unicamente i vigneti bene esposti ed impiantati su terreni che corrispondono a tutti i seguenti requisiti essenziali:

• giacitura pedocollinare e\o collinare, fino a 600 mt. s.l.m; tale limite non si applica ai vigneti siti nei territori ricadenti nei comuni già inclusi nelle zone di produzione dei vini DOCG Fiano di Avellino e Greco di Tufo e Taurasi ed iscritti ai relativi albi;

• conformazione orografica tale da evitare il ristagno delle acque e l'eccessiva umidità;

• esposizione adatta alla corretta maturazione delle uve;

• sufficiente distanza da eventuali fonti di inquinamento;

Sono da escludere, dalla zona di produzione di cui al precedente articolo, tutte le zone e le aree poste e comprese:

• nei fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti o invasi di acqua;

• in zone fortemente ombreggiate, boschive o in radure esposte a nord ;

• in zone di bassa pianura e in terreni situati oltre i 600 mt.s.l.m.;

• in zone la cui esposizione non garantisce una corretta maturazione delle uve.

4.2. Densità di impianto.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere razionali e tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I nuovi impianti e reimpianti devono prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.400 ceppi. Per i nuovi impianti e reimpianti è vietata l'adozione di forme di allevamento orizzontali. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.3. Resa a ettaro e gradazione minimale naturale.

La produzione massima per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini IRPINIA devono rispettare i sottoelencati limiti:

Denominazione	Produzione Massima di uva t/Ha	Titolo Alcolometrico volumico naturale minimo (%vol)
Bianco	13	10,00
Rosato	13	10,50
Rosso	13	10,50
Novello	13	10,00
Spumante(Fiano,Greco,Falanghina)	12	10,50
Liquoroso	12	11,00
Coda di Volpe	12	11,00
Falanghina	12	11,00
Fiano	12	11,00
Greco	12	11,00
Aglianico	12	11,00
Piedirosso	12	11,00
Sciascinoso	12	11,00
Irpinia Campi Taurasini	11	11,00

Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinate alla produzione dei vini "Irpinia" devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, purchè la resa unitaria non superi per più del 20 % i limiti stessi.

Nel caso di vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ammessa dovrà essere calcolata in relazione all'effettiva estensione del terreno vitato.

La Regione Campania, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia può modificare i limiti massimi di resa unitaria e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale in conformita' alle norme di legge.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

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

5.1 Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di eventuale invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata "Irpinia" con o senza menzione di vitigno e per i vini "Irpinia" con le sottozone di cui all'art. 1, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Avellino.

E' facoltà del ministero per le Politiche agricole e Forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possono avvenire in stabilimenti

situati nel territorio regionale, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver vinificato, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, uve destinate alla produzione del vino IGT "Irpinia" e di aver commercializzato con tale denominazione i vini ottenuti.

5.2 Correzioni.

L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Irpinia" deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferma restando la resa massima del 70 % dell'uva in vino.

5.3 Elaborazione.

I vini "Irpinia" Spumante con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Fiano, Greco, Falanghina, devono essere elaborati secondo le norme specifiche degli spumanti e nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare. Detti vini devono essere elaborati esclusivamente nella tipologia spumante a fermentazione in bottiglia con metodo classico e affinati per almeno 15 mesi in bottiglia e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1 ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

Le operazioni di spumantizzazione devono avvenire all'interno della provincia di Avellino, fatte salve le deroghe di cui al secondo comma del punto 5.1 dell'art. 5.

I vini "Irpinia" Passito con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Fiano, Greco, Aglianico, devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

I vini "Irpinia" Liquoroso devono essere elaborati nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 16,00%. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 ottobre dell'anno successivo la vendemmia.

5.4 Resa uva/vino.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70% per tutti i vini. Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata.

Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per le tipologie passito e liquoroso la resa di uva in vino non deve superare il 50 %.

5.5 Invecchiamento.

I vini "Irpinia Campi Taurasini", devono essere destinati ad un periodo di invecchiamento di almeno 9 mesi a far tempo dal 1 novembre dell'anno della vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione d'origine controllata "Irpinia" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

6.1 "IRPINIA"

BIANCO:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, fruttato, floreale;

sapore: secco, fresco, equilibrato;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

ROSSO:

colore: rosso rubino più o meno intenso

odore: fruttato, floreale, persistente

sapore: secco, equilibrato,caratteristico

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 19,0 g/l.

ROSATO:

colore: rosa più o meno intenso

odore: fruttato, floreale

sapore: secco o abboccato, fresco, morbido

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 18,0 g/l.

IRPINIA NOVELLO

colore: rosso porpora

odore: vinoso,fruttato,intenso

sapore: secco o abboccato, intenso, fresco

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

acidità totale minima:5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 17,0 g/l.

IRPINIA PASSITO, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Fiano, Greco, Aglianico:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico, fruttato, floreale, fragante

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 21,0 g/l.

IRPINIA LIQUOROSO:

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

odore: etereo, intenso, caratteristico

sapore: pieno, vellutato, caldo, secco o con pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 21,0 g/l.

IRPINIA SPUMANTE, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Falanghina, Fiano, Greco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: bouquet fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo "extra brut" o lievemente amabile se del tipo "brut";

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 18,0 g/l.

IRPINIA AGLIANICO:

colore: rosso rubino più o meno intenso

odore: caratteristico, gradevole, intenso

sapore: secco, giustamente tannico, equilibrato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 20,0 g/l.
IRPINIA PIEDIROSSO:
colore: rosso rubino più o meno intenso
odore: fruttato, persistente e intenso
sapore: secco, giustamente tannico, gradevole
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 20,0 g/l.
IRPINIA SCIASCINOSO
colore: rosso rubino più o meno intenso
odore: fruttato, caratteristico, intenso
sapore: secco, morbido, equilibrato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 20,0 g/l.
IRPINIA FALANGHINA:
colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini
odore: fruttato, floreale, intenso
sapore: secco, fresco, gradevole.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 16,0 g/l.
IRPINIA FIANO
colore: paglierino più o meno intenso
odore: fruttato, floreale, caratteristico
sapore: secco, fresco, morbido.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 16,0 g/l.
IRPINIA GRECO
colore: giallo paglierino più o meno intenso
odore: floreale, fruttato
sapore: secco,fresco, gradevole e intenso.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto minimo non riduttore: 16,0 g/l.
IRPINIA CODA DI VOLPE:
colore: giallo paglierino più o meno intenso
odore: floreale, fruttato
sapore: secco, morbido.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima:4, 5 g/l;

estratto non riduttore: 16,0 g/l.

6.2 IRPINIA CAMPI TAURASINI

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

odore: intenso, persistente, caratteristico e gradevole

sapore: secco, giustamente tannico, morbido, di corpo.

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto minimo non riduttore: 20,0 g/l.

Il vino DOC "Irpinia sottozona Campi Taurasini" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre successivo a quello della produzione.

E' facolta' del Ministro per le politiche agricole modificare i limiti sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni.

Alla denominazione d'origine controllata "Irpinia" é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto secondo le disposizioni delle leggi vigenti.

7.2 Caratteri e posizione in etichetta.

Nella designazione e presentazione del vino D.O.C. IRPINIA la specificazione del nome di vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta al di sotto della denominazione "IRPINIA" in caratteri e dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3 Annata.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C. "Irpinia", ad eccezione delle tipologie Spumante, deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.4 Vigna.

La mensione il etichetta del termine "vigna" seguita dal corrispondente toponimo è consentito in conformità alle norme vigenti.

Art. 8.

Confezionamento

8.1 Volumi nominali, tappatura e recipienti.

Il vino a D.O.C. Irpinia deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di vetro di volume nominale conforme a quelli stabiliti dalle norme comunitarie in materia.

I recipienti di cui al comma precedente devono essere chiusi con tappo di sughero. E' ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0.200 litri il tappo a vite e/o strappo.