



CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

Sede legale: c/o Enoteca Regionale d'Abruzzo, Corso Matteotti - Palazzo Corvo -66026 Ortona (CH)
Sede operativa: c/o ex A.R.S.S.A., Contrada Buccieri SS 602 – 65010 Villanova di Cepagatti (PE)

Decreto 7 novembre 2012 – ART. 10

RELAZIONE A SUPPORTO DELLA RICHIESTA DI MODIFICA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE CONTROLLATA:

- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO E RELATIVE SOTTOZONE**
- **TREBBIANO D'ABRUZZO**
- **CERASUOLO D'ABRUZZO**
- **ABRUZZO**

Le variazioni oggetto della richiesta di modifica dei disciplinari di produzione delle DO indicate in oggetto, attengono ad esigenze di carattere operativo e funzionale tese:

- a rendere i relativi disciplinari di produzione meno vincolati ad interpretazioni soggettive, atteso che alcune pratiche sono di difficile o quantomeno complessa dimostrazione in fase di controllo a posteriori quale ad esempio quella della “**accurata cernita delle uve**” di cui all’art. 4 (*Resa ad ettaro e gradazione minima naturale*);
- ad aggiornare alcuni disciplinari (sottozone Casauria, Terre dei Vestini ed Alto Tirino della DOC Montepulciano d'Abruzzo) relativamente all’“organismo di controllo” cui inviare le comunicazioni da effettuare in caso di eventuale concessione di deroga della zona di vinificazione da parte del Ministero di cui all’art. 5 (Norme per la vinificazione - *Zona di vinificazione*) atteso che attualmente sono indicati organismi non più interessati (CCIAA di competenza);
- ad ampliare la possibilità di “scelta vendemmiale” da parte delle aziende verso le denominazioni di origine o le indicazioni geografiche riconosciute per un determinato territorio compatibili con la piattaforma ampelografica prevista dai rispettivi disciplinari (art. 5 Norme per la vinificazione - *Scelta vendemmiale*).

Trattasi pertanto di modifiche non sostanziali, di lieve entità, che vanno a migliorare la gestione operativa delle DO, sia nella fase della produzione/trasformazione che in quella successiva dei controlli a valle (Art. 4), nonché consentono alle aziende di effettuare la “scelta vendemmiale” più opportuna al momento della raccolta (Art.5), tenuto conto della compatibilità dei vitigni presenti in aziende con la piattaforma ampelografica prevista dai rispettivi disciplinari di produzione delle DO o IG dell’area interessata.

Per quanto sopra si ritiene che le modifiche proposte, non andando assolutamente ad incidere in maniera negativa sulla qualità delle uve e di conseguenza su quella dei vini prodotti, sono da ritenersi compatibili con la normativa vigente ed oltremodo migliorative rispetto all’attuale gestione delle DO interessate.

Villanova, 23.07.2014

Dott. Agr. Carmine Rappottini

1



CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

Sede legale: c/o Enoteca Regionale d'Abruzzo, Corso Matteotti - Palazzo Corvo -66026 Ortona (CH)

Sede operativa: c/o ex A.R.S.S.A., Contrada Buccieri SS 602 – 65010 Villanova di Cepagatti (PE)

Decreto 7 novembre 2012 – ART. 10

RELAZIONE A SUPPORTO DELLA RICHIESTA DI MODIFICA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE:

- COLLI APRUTINI
- COLLINE PESCARESI
- TERRE DI CHIETI
- COLLINE TEATINE
- COLLINE FRENTANE
- COLLI DEL SANGRO
- DEL VASTESE O HISTONIUM
- TERRE AQUILANE O TERRE DE L'AQUILA

La variazione oggetto della richiesta di modifica dei disciplinari di produzione delle IG sopra indicate, nasce dall'esigenza di puntualizzare/evidenziare nei disciplinari di produzione che i vini derivati dal vitigno Pinot Grigio possono presentare una particolare tonalità di colore che va dal giallo paglierino più o meno intenso al rosato, in gergo "ramato", rilevabile quest'ultimo soprattutto nei prodotti biologici. Il Pinot Grigio infatti viene definito impropriamente come un'uva a bacca bianca, ma in realtà siamo di fronte ad una varietà non perfettamente bianca: si tratta infatti di una mutazione genetica del Pinot nero. Se queste uve vengono fatte maturare, soprattutto in annate molto calde, la buccia assume una colorazione rossastra pertanto, anche lavorando senza contatto pellicolare tra buccia e mosto, un'aliquota di antociani tende di fatto a passare nel mosto. Questo porta ad ottenere vini con colorazione più o meno "ramata" che tende ad accentuarsi soprattutto nel caso di agricoltura biologica o biodinamica in cui :

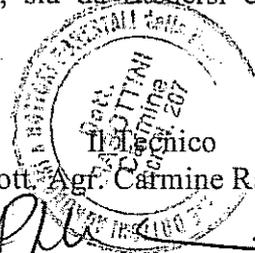
- 1) Non è ammesso l'uso di carbone decolorante. In convenzionale questa pratica enologica agevola l'eliminazione sul mosto del pigmento presente;
- 2) E' ammesso un tenore di anidride solforosa molto bassa e quindi non vi è fissaggio di questo con gli antociani del vino.

Da questo scaturisce che il tipico colore giallo paglierino più o meno intenso del vino tende ad assumere una tonalità rosata (ramata) molto particolare.

L'esigenza di precisare nel disciplinare la possibilità che si possa rilevare un colore rosato deriva sia da esigenze di carattere tecnico-enologico che commerciali poiché questi prodotti spesso sono richiesti da determinati mercati.

Trattasi di modifica non sostanziale, di lieve entità, che tende ad evitare problemi di identificazione e qualificazione di uno dei prodotti più apprezzati attualmente dal mercato, per l'appunto il Pinot Grigio. Per quanto detto si ritiene che la modifica proposta, non andando assolutamente ad incidere sulla qualità delle uve e di conseguenza del vino prodotto, sia da ritenersi compatibile con la normativa vigente.

Villanova, 23.07.2014


Il Tecnico
Dott. Agr. Carmine Rabottini

