



BOLLETTINO UFFICIALE

della REGIONE ABRUZZO



Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

Speciale N. 27 del 12 Febbraio 2021

MODIFICA UNIONALE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA D.O.C. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - SOTTOZONA "CASORIA O TERRE DI CASORIA" FINALIZZATA AL RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.) "CASORIA"

Vendita e Informazioni

UFFICIO BURA
L'AQUILA
Via Leonardo Da Vinci n° 6

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>
e-mail: bura@regione.abruzzo.it
Servizi online Tel. 0862/363206

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

Avviso per gli abbonati

In applicazione della L.R. n. 51 del 9.12.2010 il Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo dall' 1.1.2011 viene redatto in forma digitale e diffuso gratuitamente in forma telematica, con validità legale. Gli abbonamenti non dovranno pertanto più essere rinnovati.

Il Bollettino Ufficiale viene pubblicato nei giorni di Mercoledì e Venerdì

Articolazione del BURAT

Il BURAT serie "ORDINARIO" si articola in due parti:

PARTE PRIMA

- a) Lo Statuto regionale e le leggi di modifica dello Statuto, anche a fini notiziali ai sensi dell'articolo 123 della Costituzione;
- b) le leggi ed i regolamenti regionali e i testi coordinati;
- c) il Piano regionale di sviluppo ed i relativi aggiornamenti, il Documento di Programmazione Economica e Finanziaria nonché tutti gli atti di programmazione degli organi di direzione politica disciplinati dalla normativa regionale in materia di programmazione;
- d) gli atti relativi ai referendum da pubblicarsi in base alle previsioni della normativa in materia;
- e) le sentenze e ordinanze della Corte costituzionale relative a leggi della Regione Abruzzo o a leggi statali o a conflitti di attribuzione coinvolgenti la Regione Abruzzo, nonché le ordinanze di organi giurisdizionali che sollevano questioni di legittimità di leggi della Regione Abruzzo e i ricorsi del Governo contro leggi della Regione Abruzzo;
- f) gli atti degli organi politici e di direzione amministrativa della Regione che determinano l'interpretazione delle norme giuridiche o dettano disposizioni per loro applicazione;
- g) le ordinanze degli organi regionali.

PARTE SECONDA

- a) Le deliberazioni adottate dal Consiglio regionale e non ricomprese fra quelle di cui al comma 2;
- b) gli atti di indirizzo politico del Consiglio regionale;
- c) i decreti del Presidente della Giunta regionale concernenti le nomine e gli altri di interesse generale;
- d) i decreti del Presidente del Consiglio regionale concernenti le nomine e gli altri di interesse generale;
- e) i provvedimenti degli organi di direzione amministrativa della Regione aventi carattere organizzativo generale;
- f) gli atti della Giunta regionale e dell'ufficio di Presidenza del Consiglio regionale di interesse generale;
- g) gli atti della Regione e degli enti locali la cui pubblicazione è prevista da leggi e regolamenti statali e regionali;
- h) i bandi e gli avvisi di concorso della Regione, degli enti locali e degli altri enti pubblici e i relativi provvedimenti di approvazione;
- i) i bandi e gli avvisi della Regione, degli enti locali e degli altri enti pubblici per l'attribuzione di borse di studio, contributi, sovvenzioni, benefici economici o finanziari e i relativi provvedimenti di approvazione;
- j) i provvedimenti di approvazione delle graduatorie relative ai procedimenti di cui alle lettere h) e i);
- k) gli atti di enti privati e di terzi che ne facciano richiesta conformemente alle previsioni normative dell'ordinamento.

1. Gli atti particolarmente complessi, i bilanci ed i conti consuntivi, sono pubblicati sui BURAT serie "SPECIALE".
2. Gli atti interni all'Amministrazione regionale sono pubblicati sui BURAT serie "SUPPLEMENTO".
3. I singoli fascicoli del BURAT recano un numero progressivo e l'indicazione della data di pubblicazione.

NOTA:

Le determinazioni direttoriali e dirigenziali per le quali non sia espressamente richiesta la pubblicazione integrale sul BURAT, ancorché non aventi rilevanza esterna o che siano meramente esecutive di precedenti determinazioni, **sono pubblicate per estratto** contenente la parte dispositiva, l'indicazione del servizio competente, il numero d'ordine, la data e l'oggetto del provvedimento.

Sul Bollettino Ufficiale sono altresì pubblicati tutti i testi la cui pubblicazione è resa obbligatoria dall'ordinamento nazionale e comunitario, anche se richiesti da privati.

Sommario

PARTE I

Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

ATTI DELLA REGIONE

DETERMINAZIONI

DIRIGENZIALI

GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE E BIODIVERSITA'

DETERMINAZIONE 14.01.2021, N. DPD019/05

Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/33 - Legge n. 238/2016 - Decreto 7 novembre 2012: Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari. Pubblicazione sul B.U.R.A.T. della richiesta di modifica unionale del disciplinare di produzione della D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo - Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Casauria".

.....4

PARTE I

Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

ATTI DELLA REGIONE

DETERMINAZIONI

DIRIGENZIALI



GIUNTA REGIONALE

ITER n. 376/20
DETERMINAZIONE n° DPD019/05 del 14 gennaio 2021

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE E BIODIVERSITA' – DPD019

UFFICIO PROMOZIONE DELLE FILIERE IN AMBITO OCM

OGGETTO: Regolamento (UE) n. 1308/2013 e Regolamento delegato (UE) 2019/33 - Legge n. 238/2016 - Decreto 7 novembre 2012: Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari.

Pubblicazione sul B.U.R.A.T. della richiesta di modifica unionale del disciplinare di produzione della D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" finalizzata al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Casauria".

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/01 e (CE) n. 1234/07 e, in particolare gli articoli da 95 a 105;

VISTO il REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, ed abroga il regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/34 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge n. 238 del 12.12.2016 recante "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino" (GU Serie Generale n.302 del 28-12-2016);

VISTI, in particolare, l'articolo 32, comma 2, e l'articolo 36, comma 1, della predetta Legge, che prevedono di stabilire la procedura nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

VISTO, inoltre, l'articolo 90, comma 3 della Legge n. 238/2016, che prevede che fino all'emanazione dei decreti di cui al comma 1, continuano ad applicarsi le disposizioni contenute nei decreti ministeriali attuativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea per le materie disciplinate dalla presente legge e dalla normativa dell'Unione europea che non siano con queste in contrasto;

VISTO il Decreto 7 novembre 2012 "Procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010";

VISTE le note Mipaaf – PQAI 04 Prot. N. 0006694 del 30.01.2019 e Prot. N. 0009234 del 08.02.2019 relative alle disposizioni transitorie per la procedura nazionale;

VISTA la nota PEC del 29/12/2020, assunta in pari data al protocollo regionale al n. RA/460459/20, da trasmettere al MIPAAF per il tramite della Regione Abruzzo, con la quale l'**Associazione Casauria DOCG** avanza richiesta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C/D.O.P.) **Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" ai fini del riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Casauria"**, ai sensi dell'art. 105 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, dell'Art. 17 del Regolamento delegato (UE) 2019/33, della Legge n. 238/2016 e del Decreto Ministeriale 07/11/2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 6, comma 1, del Decreto Ministeriale 07 novembre 2012, che prevede la procedura regionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari e la documentazione da presentare da parte dei soggetti legittimati;

CONSIDERATO che il suddetto Art. 6 richiede alla Regione:

- la pubblicazione della richiesta di modifica sul BURAT;
- le opportune consultazioni sul territorio;
- la legittimazione del soggetto richiedente ed i relativi requisiti di rappresentatività;
- la completezza della documentazione come individuata all'art. 4, comma 2, e la rispondenza ai requisiti ed alle condizioni previste dal Reg. (UE) n. 1308/2013;

PRESO ATTO, ai sensi dell'art. 2 e dell'art. 4 del Decreto 7 novembre 2012, che:

- l'Associazione Casauria DOCG, con sede legale in Via Castorani, 5 – 65020 Alanno (PE) — PEC: casauriadocg@pec.it è soggetto legittimato alla presentazione della domanda;
- l'Associazione Casauria DOCG, con sede legale in Via Castorani, 5 – 65020 Alanno (PE) — PEC: casauriadocg@pec.it è soggetto rappresentativo della denominazione interessata;
- la documentazione a supporto della domanda risulta completa in ogni sua parte;
- la proposta di modifica del Disciplinare risponde alle norme comunitarie e nazionali in materia;

CONSIDERATO che prima dell'avvio della fase istruttoria di cui all'Art. 6, comma 1 del Decreto 7 novembre 2012, occorre procedere preventivamente alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Abruzzo (BURAT) dell'istanza intesa ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) **Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" per il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Casauria"**, al fine di consentire la presentazione, da parte degli interessati, di osservazioni e controdeduzioni avverso la proposta, nei termini e nei modi previsti dalle norme di legge;

VISTA la legge regionale n° 77/1999 e s.m.i. ;

DETERMINA

Per quanto richiamato in premessa che si intende completamente richiamato:

1. **di pubblicare** sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo Telematico (BURAT) il presente provvedimento, unitamente alla documentazione a supporto della istanza presentata dall'Associazione Casauria DOCG in data 29/12/2020 (Prot. regionale N. RA/ 460459/20) intesa ad ottenere la modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata **Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria"** finalizzata al riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Casauria"**, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente determinazione;
2. **di rendere nota**, con la pubblicazione del presente provvedimento, la proposta dell'Associazione Casauria DOCG volta ad ottenere dal MIPAAF **la modifica unionale** del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata **Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria"** finalizzata al riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) "Casauria"**;
3. **di precisare** che avverso la proposta di modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Controllata **Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria"** possono essere presentate, da parte degli interessati, osservazioni e controdeduzioni, nei termini e nei modi previsti dalle norme di legge e comunque **entro trenta giorni** dalla pubblicazione del presente provvedimento sul BURAT;
4. **di trasmettere** copia del BURAT al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari Forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità – Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – **Ufficio PQA IV**, unitamente al proprio parere ed alla documentazione a supporto della modifica, a conclusione fase istruttoria di cui all'Art. 6, comma 1 del Decreto 7 novembre 2012;
5. **di pubblicare** la presente Determinazione sul sito web del Dipartimento Agricoltura: www.regione.abruzzo.it/agricoltura;
6. **di precisare** che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
 - Nota PEC del 29/12/2020, assunta al protocollo regionale al n. RA/ 460459/20 in pari data, relativa alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria";
 - Documento sinottico (con testo a confronto) contenente le proposte di modifica relative all'articolato del disciplinare di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo – Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" in "Casauria" DOCG;

- Testo della proposta di disciplinare consolidato;
- Progetto di documento riepilogativo delle modifiche proposte, redatto in conformità al modello di cui all'allegato II del Decreto 7 novembre 2012;
- Relazione Storica Economica Tecnica a supporto della richiesta;
- Atto costituzione Associazione Casauria DOCG;
- Verbale dell'Assemblea;
- Sottoscrizione richiesta da parte ditte produttrici;
- Dichiarazione rappresentatività Agroqualità;

L'Estensore

Dott. Giuseppe Cavaliere
Firmato elettronicamente

Il Responsabile dell'Ufficio

Dott.ssa Anna Rita Carboni
Firmato elettronicamente

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dr. Carlo Maggitti
Firmato digitalmente ai sensi del CAD
Certificatore Aruba S.p.A
Firma Digitale n. 6130940001843009
Validità 25/06/2023

- Si dà atto che in pari data è stata effettuata, ai sensi del D.Lgs.33/2013 e s.m.i., la pubblicazione del presente atto nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale della Regione Abruzzo.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dr. Carlo Maggitti
Firmato digitalmente ai sensi del CAD
Certificatore Aruba S.p.A
Firma Digitale n. 6130940001843009
Validità 25/06/2023

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG



Spett.le
 REGIONE ABRUZZO
 Assessorato Agricoltura
 Servizio Promozione delle Filiere
 Ufficio Politiche dello Sviluppo delle Filiere
 in ambito O.C.M.
 Via Catullo, 17
 65127 Pescara

PEC: dpd019@regione.abruzzo.it

per il tramite della



REGIONE ABRUZZO
 Assessorato Agricoltura
 Servizio Promozione delle Filiere
 Ufficio Politiche dello Sviluppo delle Filiere
 in ambito O.C.M.
 Via Catullo, 17
 65127 Pescara
 PEC: dpd019@regione.abruzzo.it

e per conoscenza al

Consorzio tutela vini d'Abruzzo
 C.so Matteotti, 2
 66026 - ORTONA (CH)
 PEC: consorzio-viniabruzzo@pec.it

Alanno, 28 Dicembre 2020

Oggetto: Richiesta di Modifica del Disciplinare di Produzione Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. sottozona "Casauria"

La scrivente associazione Casauria DOCG, su proposta dei produttori della sottozona Casauria della denominazione Montepulciano d'Abruzzo DOC, ha coordinato svariati momenti di confronto, definendo, dopo ampia discussione, un nuovo testo di disciplinare di produzione da presentare al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per il riconoscimento del passaggio della Sottozona Casauria alla nuova denominazione autonoma Casauria D.O.C.G.

Si coglie l'occasione per ricordare a questo Ufficio che i produttori della sottozona Casauria avevano già presentato al Ministero domanda di riconoscimento della DOCG Casauria, tramite il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che ne aveva approvato l'istanza. Durante l'iter di

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

riconoscimento, la scrivente ha però sperimentato che l'assenza di una comunicazione indirizzata alla base produttiva interessata al riconoscimento della DOCG, non ha consentito di fornire tempestivamente risposte adeguate alle richieste di informazioni integrative provenienti dal Ministero, determinando la chiusura della pratica di riconoscimento, ormai archiviata. Per questo motivo, l'Associazione Casauria Docg, costituita allo scopo, presenta una nuova istanza di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita CASAURIA.

L'Associazione è testimone del grande interesse e della reale partecipazione dei produttori associati che ritengono il riconoscimento della nuova denominazione una importante possibilità di valorizzazione le produzioni vitivinicole del territorio casauriense, distinto sin dal 2006 come il territorio di maggior vocazione alle basse produzioni di altissima qualità.

Si invia dunque in allegato:

- il testo di proposta di modifica del disciplinare;
- il progetto di Documento Unico Riepilogativo;
- l'atto costitutivo dell'Associazione Casauria DOCG;
- il verbale assembleare del 12 Dicembre 2019;
- relazione storica-economica-tecnica
- la certificazione di rappresentatività

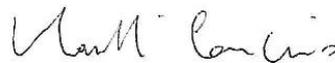
sarà successivamente inviata, a causa di ritardi dovuti agli effetti della pandemia da Codiv19, sulla tempestività dell'azione degli uffici preposti:

- la cartografia della zona di produzione

Chiediamo che la presente venga presa in considerazione in tempi brevi.

Certi dell'attenzione che vorrete riservarci, rimaniamo a disposizione per ogni chiarimento e con l'occasione porgiamo cordiali saluti.

Il Presidente
Concezio Marulli



Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

Testo Vigente	Testo proposto
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</p> <p>“MONTEPULCIANO D'ABRUZZO”</p> <p>Approvato con D.P.R. 24.05.1968 G.U. n. 178 – 15.07.1968</p> <p>Modificato con D.P.R. 14.07.1975 G.U. n. 301 – 14.11.1975</p> <p>Modificato con D.M. 23.10.1992 G.U. n. 254 – 28.10.1992</p> <p>Modificato con D.M. 1.04.1995 G.U. n. 94 – 22.04.1995</p> <p>Modificato con D.M. 24.09.2001 G.U. n. 240 – 15.10.2001</p> <p>Modificato con D.M. 6.09.2002 G.U. n. 218 – 17.09.2002</p> <p>Modificato con D.M. 15.05.2003 G.U. n. 121 – 27.05.2003</p> <p>Modificato con D.M. 29.03.2006 G.U. n. 84 – 10.04.2006</p> <p>Modificato con D.M. 30.10.2007 G.U. n. 266 – 15.11.2007</p> <p>Modificato con D.M. 2.02.2010 G.U. n. 41 – 19.02.2010</p> <p>Modificato con D.M. 5.10.2010 G.U. n. 240 – 13.10.2010</p> <p>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. n. 295 – 20.12.2011</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 7.03.2014 Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 22.12.2014 G.U. n. 9 - 13.01.2015</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA</p> <p>“CASAURIA”</p> <p><i>Omissis</i></p>
<p>Allegato 1</p> <p>SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA</p> <p>Articolo 1</p> <p><i>Denominazione e vini</i></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Casauria” o “Terre di Casauria” 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.</p>	<p>Articolo 1</p> <p><i>Denominazione e vini</i></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “CASAURIA” è riservata al vino, anche nella tipologia “riserva”, proveniente dalla zona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>

<p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i> La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria" è riservata al vino ottenuto dalle uve del vitigno Montepulciano al 100%.</p> <p>Articolo 3 <i>Zona di produzione</i> Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" o "Terre di Casauria" 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 dei fondovalle umidi. La sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani. Detta zona è così delimitata: - <i>Foglio 360 tavola Est.</i> Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre</p>	<p>Articolo 2 <i>Base ampelografica</i> La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.</p> <p>Articolo 3 <i>Zona di produzione</i> Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA" 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 dei fondovalle umidi. La zona di produzione della DOCG "CASAURIA" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani. Detta zona è così delimitata: - <i>Foglio 360 tavola Est.</i> Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre</p>
--	--

verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- Foglio 360 tavola Ovest.

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- Foglio 369 tavola Ovest.

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal km 187 si giunge sino a poche decine di

verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- Foglio 360 tavola Ovest.

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- Foglio 369 tavola Ovest.

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal km 187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che

metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- Foglio 361 tavola Ovest.

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati

toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- Foglio 361 tavola Ovest.

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino "CASAURIA" devono

<p>alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" 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.</p> <p><i>- Densità d'impianto.</i> Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.</p> <p><i>- Forme di allevamento e sestì di impianto.</i> Le forme di allevamento consentite nella zona sono: pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.</p> <p><i>- Sistemi di potatura.</i> La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.</p> <p><i>- Forzatura, irrigazione.</i> È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p><i>- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.</i> La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro. - Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol. <p>Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.</p> <p>Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" devono essere riportati nei</p>	<p>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.</p> <p><i>- Densità d'impianto.</i> Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.</p> <p><i>- Forme di allevamento e sestì di impianto.</i> Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.</p> <p><i>- Sistemi di potatura.</i> La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.</p> <p><i>- Forzatura, irrigazione.</i> È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p><i>- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.</i> La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del vino "CASAURIA", ivi compresa la tipologia "riserva", sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro. <ul style="list-style-type: none"> - Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol. <p>Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.</p> <p>Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non</p>
---	--

<p>limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.</p> <p>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.</p> <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> <i>- Zona di vinificazione.</i></p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.</p> <p>La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo.</p> <p><i>- Elaborazione.</i></p> <p>Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.</p>	<p>superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.</p> <p>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.</p> <p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> <i>- Zona di vinificazione.</i></p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento/affinamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento/affinamento e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara o nei comuni limitrofi all'area delimitata di cui all'art.3, in particolare: Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis e Vittorito in provincia di L'Aquila; Casalincontrada e Roccamontepiano in provincia di Chieti, a condizione che producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare.</p> <p>La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo.</p> <p><i>- Elaborazione.</i></p> <p>Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.</p> <p>E' ammessa la pratica di appassimento delle uve in vigneto e/o in cantina.</p>
---	--

<p>- <i>Resa uva/vino.</i> 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.</p> <p>- <i>Invecchiamento.</i> Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.</p> <p>Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>- <i>Affinamento in bottiglia.</i> Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio.</p> <p>- <i>Scelta vendemmiale.</i> Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata.</p> <p>Articolo 6 <i>Caratteristiche al consumo</i> Il vino a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con</p>	<p>- <i>Resa uva/vino.</i> 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.</p> <p>- <i>Invecchiamento e affinamento.</i> Il vino "CASAURIA" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a diciotto mesi.</p> <p>Il vino "CASAURIA" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a ventiquattro mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>- <i>Scelta vendemmiale.</i> Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata.</p> <p>Articolo 6 <i>Caratteristiche al consumo</i> Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con</p>
--	---

<p>l'invecchiamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; - sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 23 g/l; <p>Il vino che si fregia della qualifica "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.</p> <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.</p> <p>Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.</p> <p>Articolo 7 - <i>Qualificazioni.</i> 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.</p> <p>- <i>Caratteri e posizione in etichetta.</i> 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.</p> <p>- <i>Annata</i> Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.</p> <p>- <i>Vigna</i></p>	<p>l'invecchiamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; - sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24 g/l; <p>Il vino che si fregia della qualifica "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.</p> <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA", eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.</p> <p>Articolo 7 - <i>Qualificazioni.</i> 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, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.</p> <p>- <i>Caratteri e posizione in etichetta.</i> 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.</p> <p>- <i>Annata</i> Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.</p> <p>- <i>Vigna</i></p>
--	--

<p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona Casauria o Terre di Casauria può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.</p> <p>Articolo 8 - <i>Volumi nominali.</i> Il vino di cui all’art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000. - <i>Tappatura e recipienti.</i> È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero naturale raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.</p> <p>Articolo 9 <i>Legame con l’ambiente geografico</i> A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall’art.3 comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell’olivo, costituite da depositi plioleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l’inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta</p>	<p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “CASOURIA” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31 comma 10, della legge 12 dicembre 2016, n.238.</p> <p>Articolo 8 - <i>Volumi nominali.</i> I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 – 12,000. - <i>Tappatura e recipienti.</i> Sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona. I recipienti devono essere di vetro.</p> <p>Articolo 9 <i>Legame con l’ambiente geografico</i> A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dall’art.3 comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell’olivo, costituite da depositi plioleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l’inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta</p>
---	---

<p>una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente 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.</p> <p>L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame.</p> <p>Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel <i>Chronicon Casauriense</i>, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana.</p>	<p>una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente 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.</p> <p>L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame.</p> <p>Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel <i>Chronicon Casauriense</i>, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta</p>
---	---

Una volta accorpati in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle 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 e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, 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 diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato

accorpati in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle 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 e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, 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 diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato

<p>negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone quali quella di "Casauria" o "Terre di Casauria". L'incidenza dei fattori umani è molto importante 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.</p> <p>- <i>Base ampelografia dei vigneti</i>: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" deve essere ottenuto dalle uve provenienti esclusivamente dal vitigno Montepulciano. Non sono ammessi altri vitigni complementari.</p> <p>- <i>Forme di allevamento, sestì d'impianto e sistemi di potatura</i>: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. I sestì 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 9,5 tonnellate per ettaro.</p> <p>- <i>Pratiche relative all'elaborazione dei vini</i>: 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, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a</p>	<p>negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone geografiche, oggi denominazioni a se stanti, quali quella di "CASAURIA". L'incidenza dei fattori umani è molto importante 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.</p> <p>- <i>Base ampelografia dei vigneti</i>: il vino "CASAURIA" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.</p> <p>- <i>Forme di allevamento, sestì d'impianto e sistemi di potatura</i>: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. I sestì 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 9,5 tonnellate</p> <p>- <i>Pratiche relative all'elaborazione dei vini</i>: 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, l'affinamento e l'imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli; tuttavia, tenuto conto delle situazioni</p>
---	---

<p>condizione che producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Non è consentita la pratica dell'arricchimento.</p> <p>La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno. Al periodo di invecchiamento obbligatorio deve seguire un affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.</p> <p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i></p> <p>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 "Casauria" o "Terre di Casauria" 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 più 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.</p>	<p>tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara o in comuni limitrofi all'area delimitata, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria ivi compresa la pratica di appassimento delle uve. Non è consentita la pratica dell'arricchimento.</p> <p>La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi.</p> <p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i></p> <p>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 a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA", dove trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende quattro tipologie di vino rosso, il base, il superiore, il riserva e la gran selezione, 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 più 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.</p>
--	---

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 strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 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

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 strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.	approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.
---	---

TESTO PROPOSTO**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA "CASAURIA"****Articolo 1***Denominazione e vini*

La **Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA"** è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla **zona** omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2*Base ampelografica*

La Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "CASAURIA"** è riservata al vino ottenuto **dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.**

Articolo 3*Zona di produzione*

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "CASAURIA"** 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 dei fondovalle umidi.

La **zona di produzione della DOCG "CASAURIA"** comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani.

Detta zona è così delimitata:

- *Foglio 360 tavola Est.*

Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal

confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- *Foglio 360 tavola Ovest.*

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- *Foglio 369 tavola Ovest.*

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- *Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.*

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal km 187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- *Foglio 361 tavola Ovest.*

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue

verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino “**CASAURIA**” 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 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sestì di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sestì 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 vino “**CASAURIA**”, **ivi compresa la tipologia “riserva”**, sono le seguenti:

- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 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.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “**CASAURIA**” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

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 compresi l'invecchiamento/affinamento **e l'imbottigliamento** 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, **invecchiamento/affinamento e imbottigliamento** siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara **o nei comuni limitrofi all'area delimitata di cui all'art.3, in particolare: Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis e Vittorito in provincia di L'Aquila; Casalcontrada e Roccamontepiano in provincia di Chieti**, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'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.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

E' ammessa la pratica di appassimento delle uve.

- 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 e affinamento.*

Il vino "CASAURIA" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a diciotto mesi.

Il vino "CASAURIA" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a ventiquattro 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 le denominazioni d'origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata **e Garantita "CASAURIA"**, 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: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo: 24 g/l;**

Il vino che si fregia della menzione "riserva", oltre a rispondere alle caratteristiche organolettiche di cui sopra, deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol. ed un estratto non riduttore minimo di 26 g/l.

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

Il vino **a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA", eventualmente** sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7

- Qualificazioni.

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, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- 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 **e garantita "CASAURIA"** può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi **dell'art. 31 comma 10, della legge 12 dicembre 2016, n.238.**

Articolo 8

- Volumi nominali.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: **0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 – 12,000.**

- Tappatura e recipienti.

Sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona. 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 la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plioleistici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente 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.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel *Chronicon Casauriense*, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpata in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la

sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle 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 e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, 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 diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone **geografiche, oggi denominazioni a se stanti, quali quella di "CASAURIA".**

L'incidenza dei fattori umani è molto importante 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 "CASAURIA" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.**

- *Forme di allevamento, sestì d'impianto e sistemi di potatura:* la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. I sestì 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 9,5 tonnellate **compresa la tipologia riserva.**

- *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, l'affinamento e **l'imbottigliamento**, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le **peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli**; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione, **invecchiamento, affinamento e imbottigliamento** siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara **o in comuni limitrofi all'area delimitata, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria ivi compresa la pratica di appassimento delle uve.** Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di **invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, mentre la tipologia riserva devono essere sottoposte ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro 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 a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA", dove** trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende **due** tipologie di vino rosso, il base e 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 più 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 strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

Articolo 10*Riferimenti alla struttura di controllo*

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO II

DOMANDA DI MODIFICA DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Data di ricezione (GG/MM/AAAA):
[da completare a cura della Commissione]

Numero di pagine (compresa la presente): 2

Lingua della modifica: Italiano.

Numero del fascicolo:
[da completare a cura della Commissione]

Intermediario

Stato membro: Italia

Nome dell'intermediario: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Indirizzo completo:

Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca.
Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica -Ufficio PQAI IV
Via XX Settembre, 20
00187 ROMA - ITALIA

Telefono:

Fax:

E-mail:

Nome

Denominazione di origine protetta: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sottozona "Casauria o Terre di Casauria"

Voci del disciplinare interessate alla modifica

Denominazione e vini, base ampelografica, rese ad ettaro e gradazione minima naturale, zona di vinificazione e imbottigliamento, invecchiamento e affinamento, caratteristiche al consumo, qualificazioni, volumi nominali, tappatura.

Modifica

La modifica del disciplinare di produzione è finalizzata al passaggio della DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria o Terre di Casauria" alla denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA" che comporta modifiche del documento unico.

Modifica rilevante

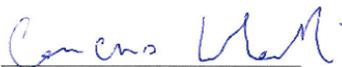
Spiegazione della modifica: la sottozona "Casauria o Terre di Casauria" della DOC "Montepulciano d'Abruzzo", nell'arco del decennio trascorso dal suo riconoscimento, ha acquisito una buona visibilità ed ottenuto giudizi estremamente positivi da parte dei consumatori della fascia medio-alta del mercato, valutazioni positive confermate anche dai numerosi riconoscimenti ottenuti sulle più importanti riviste e guide di settore.

Dopo dieci anni di intenso lavoro, al fine di valorizzare i vini ottenuti in questa particolare area del territorio abruzzese, i produttori ritengono sia opportuno elevare la sottozona "Casauria o Terre di Casauria" afferente alla DOC "Montepulciano d'Abruzzo" in una denominazione a se stante, mediante il riconoscimento della **D.O.C.G. "CASAURIA"**. Detto passaggio prevede anzitutto l'eliminazione dal nome della nuova denominazione il riferimento alla DO originaria ossia il termine "Montepulciano d'Abruzzo" in quanto attraverso la rinuncia a parte del nome della denominazione di provenienza i produttori vogliono chiaramente raggiungere l'obiettivo di legare fortemente il nome della nuova denominazione con quello del territorio di origine ossia con il luogo geografico "CASAURIA", così come previsto dalla normativa in vigore (*vedasi Art. 93 del regolamento (UE) n. 1308/2013*).

Inoltre, attraverso un percorso di ulteriore versatilità commerciale del prodotto, i produttori intendono modificare alcune regolamentazioni del disciplinare la qualità. In particolare: per quanto attiene la base ampelografica, fermo restando che il Montepulciano rappresenta il **principale vitigno** dei vini della nuova DOCG "Casauria" (almeno l'90%), si propone **l'ampliamento** della stessa ad altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, sino ad un massimo del 10%; viene **introdotto l'imbottigliamento in zona di produzione che viene estesa anche ai comuni limitrofi**; viene stabilito che **l'invecchiamento obbligatorio, ivi compreso l'affinamento**, è fissato in 18 mesi per la tipologia base e 24 mesi per la tipologia riserva, viene inoltre **eliminato l'obbligo del passaggio in legno**; si propone **l'innalzamento dell'estratto secco non riduttore** da 23 g/l a 24 g/l per la tipologia base, mentre si fissa in 26 g/l quello della tipologia "riserva"; viene ampliato il numero di tipologie di recipienti proponendo i formati: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 - 12,000 ed infine, fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si propone di rendere **idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente**, ad esclusione del tappo corona.

Documento unico modificato (su un foglio a parte)

Nome del firmatario: Concezio Marulli

Firma: 

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

RELAZIONE STORICA, SOCIO ECONOMICA E TECNICA

RICHIESTA DI MODIFICA DELLA D.O.C. “MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “CASAURIA O TERRE DI CASAURIA” FINALIZZATA AL **PASSAGGIO / RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “CASAURIA”**, AI SENSI DELLA LEGGE 12 DICEMBRE 2016, N.238 E DEL D.M. 7 NOVEMBRE 2012 e SUCCESSIVE MODIFICAZIONI.

A cura di :

Dott. Agr. Angelo Molisani – Responsabile agronomico

Enologo: Concezio Marulli – Responsabile enologico

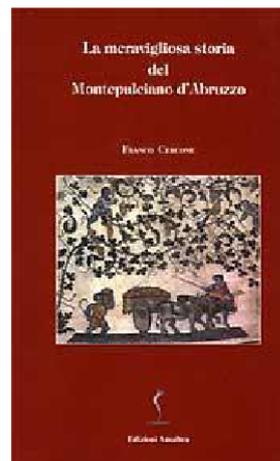
PARTE I – RELAZIONE STORICA

1. Alcune notizie storiche sulla denominazione d’origine Montepulciano d’Abruzzo.

La prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, come afferma il Prof. Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d’Abruzzo* - Edizioni Amaltea 2000, è contenuta nell’opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale del 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”.



Frontespizio del libro di Michele Torcia



Anche se la provenienza di questo vitigno nell’area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella conca peligna e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Nel frattempo però il vitigno ebbe modo di rinnovarsi e di evolversi sotto il profilo ampelografico, come scrive sempre il Cercone, che ricordando Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) ci dice che nella *Monografia storica di Sulmona* che appare nel 1854 a Napoli nel notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato* il patriota sulmonese scriveva: “La pianta più coltivata a Sulmona è il maiz e la vite, come questa anche in altri Comuni del nostro bacino. La vigne del nostro Distretto venti anni addietro occupavano un 12 mila mogg di terreno, al presente ne occupano forse 20

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

mila. Sulmona e Pratola però più che altri Comuni, amano questa coltura. Noi ne abbiamo circa 30.000 salme di vino annualmente. Le viti più comuni sono il **montepulciano**, sia **primaticcio**, sia **cordisco** o tardivo, e il **tivolese**.”.

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 Pescara. In quest'area, ascritta oggi alla provincia di Pescara, 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 e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, 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.

Seppure fortemente ridimensionato dall'invasione fillosserica degli anni '20, la coltivazione del Montepulciano proseguì e ben presto divenne il principale oltre che il più conosciuto tra i vini regionali. Tra le due guerre, vuoi per la politica agricola autarchica che per le note vicissitudini economiche, la viticoltura regionale rimase in penombra. Ma con l'avvio della ricostruzione e del boom economico il settore subì notevoli cambiamenti, con la diffusione di nuovi sistemi di allevamento e la nascita di numerose cantine sociali, dando inizio di fatto a quel processo di rinascita che continua tutt'oggi.

Dobbiamo richiamare alla memoria che subito dopo l'approvazione del D.P.R. n.930 del 1963, grazie all'instancabile opera del compianto enologo Carmine Festa, l'Abruzzo si attivò per l'avvio del riconoscimento della prima D.O.C. regionale e grazie alla preziosa testimonianza storica che ci ha lasciato Guido Giuliani, per molti anni Capo dell'Ispettorato dell'Agricoltura di Chieti, nel *Il vino in Abruzzo* (Japadre Editore 1975), possiamo ricostruire in maniera precisa e circostanziata le fasi che precedettero la nascita della D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo nelle sue due tipologie: rosso e cerasuolo. Il Giuliani ricorda che il 4 maggio del 1965 ebbe luogo la prima riunione del Comitato Vitivinicolo Provinciale di Chieti la cui discussione si incentrò su un documento tecnico predisposto dall'Ispettorato giungendo nell'occasione ad importanti conclusioni sull'articolato del futuro disciplinare di produzione. Perplesità furono espresse circa la possibilità di presentare o meno un'unica documentazione per il riconoscimento della denominazione di origine controllata sia del vino “Montepulciano d'Abruzzo” che del vino “Cerasuolo d'Abruzzo”, dato che i due pregiati vini provenivano soltanto ed unicamente dalla medesima uva del medesimo vitigno, variando soltanto le pratiche enologiche. Ma in sede di istruttoria sorsero serie difficoltà. Infatti, i rappresentanti delle altre tre province abruzzesi, anch'esse produttrici di Montepulciano, si opposero all'attribuzione del nome “Montepulciano d'Abruzzo” ai soli vini prodotti nella zona delimitata ricadente nella provincia di Chieti, proponendo di adottare una sottodenominazione che differenziasse la produzione chietina. Come scriveva il Giuliani, indubbiamente non si poteva dar torto ai viticoltori delle altre province sul loro modo di agire, per cui i casi erano: o quello di accordarsi con tutte le province della regione Abruzzo, oppure contraddistinguere i vari “Montepulciano d'Abruzzo”.

Comunque, tali difficoltà portarono ad una fase di stallo e solo alla fine di marzo del 1966 le quattro province presentarono congiuntamente la richiesta di riconoscimento della denominazione del vino “Montepulciano d'Abruzzo”, inglobando pertanto nello stesso disciplinare la tipologia “Cerasuolo”. La richiesta venne portata all'attenzione del Comitato Regionale dell'Agricoltura nella riunione del 26 aprile che espresse parere favorevole; così, in data 4 giugno 1966 l'Ispettorato Agrario Compartimentale poté inoltrare al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini la domanda di riconoscimento, completa di tutta la

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

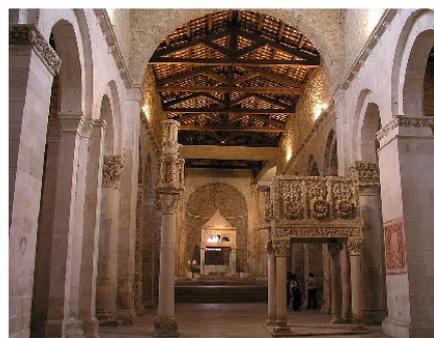
documentazione richiesta. Il parere favorevole del Comitato Nazionale e la proposta di disciplinare di produzione, formulata dal Comitato stesso, furono pubblicati nella G.U. del 9 febbraio 1968, ed infine, dopo un iter durato più di quattro anni, con il D.P.R. 24 maggio 1968, pubblicato sulla G.U. n.178 del 15 luglio 1968, arrivò il “Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino **Montepulciano d’Abruzzo** ed approvazione del relativo disciplinare di produzione”. La prima D.O.C. abruzzese era finalmente una realtà.

Il disciplinare di produzione che prevedeva l’uso del vitigno Montepulciano con la concorrenza fino ad un massimo del 15% del vitigno Sangiovese, venne modificato una prima volta nel 1975 con l’allargamento delle aree di produzione e, successivamente, nel 1992 a seguito dell’applicazione della nuova legge sulle denominazioni di origine la n.164 del 10 febbraio 1992 inserendo tra l’altro l’uso di tutti i vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati od autorizzati per le province abruzzesi sempre però nel limite massimo del 15 per cento. Una ulteriore modifica è stata quella del 2003 con l’abbassamento del limite minimo dell’acidità totale da 5,00 gr/lt a 4,5 gr/lt. Con il DM 29 marzo 2006, pubblicato sulla GU n. 84 del 10.04.2006, il disciplinare è stato modificato per l’inserimento della menzione “riserva” e per il riconoscimento delle sottozone “**Casauria o Terre di Casauria**” e “**Terre dei Vestini**” in provincia di Pescara.

2. Alcune notizie storiche sulla (sotto) zona “Casauria”.

Come sopra richiamato, grazie agli studi del Prof. Franco Cercone, si può supporre che all’inizio del 1700 l’area di coltivazione del vitigno Montepulciano (presente sino ad allora nella sola Valle Peligna) fu ampliata ad opera delle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, e probabilmente anche di altre famiglie appartenenti alla nobiltà sulmonese, oltre le Gole di Popoli, nell’alta Val Pescara, precisamente nei territori di Torre dei Passeri e di Tocco da Casauria, area già nota all’epoca per le sue caratteristiche pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla viticoltura.

All’epoca della diffusione del Montepulciano in alta Val Pescara, il **toponimo “Casauria”** era già noto e comunemente utilizzato. Le prime notizie relative al suo uso risalgono al Medioevo, quando nell’871 nell’attuale paese di Castiglione a Casauria venne completata la costruzione di un monastero benedettino voluto dall’imperatore Ludovico II, pronipote di Carlo Magno, dedicato inizialmente alla Santissima Trinità ma subito dopo intitolato a San Clemente quando, nell’872, vi si traslarono i suoi resti. Fu proprio l’imperatore Ludovico II ad acquisire i terreni dove venne costruito il monastero e dagli atti di compravendita emerge che il termine “Casauria” era già in uso in questa zona ancora prima di dette acquisizioni e, con ogni probabilità, risaliva all’epoca romana. Dopo la costruzione del monastero i terreni della badia furono accorpati e il toponimo “Casauria” fu esteso all’intera area.



Veduta posteriore ed interno dell’Abbazia di San Clemente a Casauria – Castiglione a Casauria (PE)

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Come detto, le particolari condizioni climatiche e le caratteristiche geo-pedologiche dell'alta Val Pescara erano già note tra le importanti famiglie locali per essere adatte alla coltivazione della vite e, proprio per questo, in quest'area furono impiantati anche vitigni allora poco diffusi o presenti in zone differenti.

La zona di Casauria può quindi essere considerata come l'area di allargamento della coltivazione del vitigno Montepulciano che, agli inizi del 1900, si diffuse anche nelle aree costiere della provincia di Chieti, lungo la costa pescarese, nel teramano e oltre i confini regionali, conoscendo il successo e la fama che tutti oggi riconoscono. Anche se diffuso in tutto il territorio regionale, il Montepulciano è rimasto strettamente associato alla zona di Casauria tanto che uno dei sinonimi riconosciuti è quello di "Torre de Passeri" o "Montepulciano di Torre de Passeri", informazione riportata da Bruno Bruni all'inizio del 1955 in un capitolo di una pubblicazione del *Ministero dell'Agricoltura – Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni da vino coltivati in Italia*.

Il vitigno Montepulciano, vitigno fondamentale dei vini rossi di questa zona (così come dell'intero territorio regionale), è quindi presente nell'area attualmente inclusa nella sottozona della DOC Montepulciano d'Abruzzo "Casauria o Terre di Casauria" da circa due secoli, ed è a partire da questa zona che questo straordinario vitigno è uscito dal suo isolamento per diventare oggi uno dei vitigni più noti e coltivati in Italia.

Nella zona casauriense il Montepulciano esprime tutte le sue potenzialità viticole ed enologiche e, grazie all'attento lavoro di esperti vignaioli, le sue peculiari caratteristiche si ritrovano pienamente espresse nei vini di questo straordinario territorio, vini di grande struttura, longevità e complessità aromatica che meritano di essere elevati al massimo livello di riconoscimento tra le denominazioni di origine nazionali: la **D.O.C.G. "CASAURIA"**.

PARTE II – RELAZIONE SOCIO-ECONOMICA

3. Alcuni dati produttivi sulla (sotto) zona "Casauria o Terre di Casauria" e aspetti socio-economici.

I produttori vitivinicoli dell'alta valle della Pescara, ad oltre dieci anni dal riconoscimento della sottozona "**Casauria o Terre di Casauria**", sono fermamente convinti della positiva scelta fatta a metà dei primi anni duemila poiché essa ha permesso di identificare in modo puntuale il territorio che, per specifiche condizioni pedologiche, orografiche e climatiche conferisce ai prodotti vitivinicoli in esso ottenuti peculiari caratteristiche distintive. Essi, pur nella consapevolezza delle difficoltà legate alla riconoscibilità di nuovi prodotti sui mercati internazionali, hanno creduto ed investito sulla possibilità di identificare in modo chiaro una delle principali produzioni enologiche, cogliendo appieno una delle più interessanti ed importanti opportunità offerte dalla normativa nazionale in merito alla identificazione dei territori di provenienza.

Secondo i dati forniti dalla Regione Abruzzo e dall'Organismo di Controllo Agroqualità SpA, alla sottozona "**Casauria o Terre di Casauria**" risultano iscritti attualmente n. **12** produttori per una superficie iscritta di 31,2626 ettari, la quasi totalità annualmente rivendicati.

Le superfici idonee iscritte all'albo della sottozona sono state ridotte negli ultimi anni per poter raggiungere con maggiore facilità i requisiti di rappresentatività richiesti dalla normativa vigente, ma è interesse dei produttori tornare a rivendicare superfici maggiori e mettere a frutto le potenzialità commerciali che il passaggio a DOCG rappresenterebbe per i produttori casauriensi: una distinzione e una valorizzazione commerciali che l'attuale sottozona non hanno garantito, in quanto le regole di etichettatura con l'appellazione Montepulciano d'Abruzzo dominante in etichetta non hanno permesso di smarcare i vini casauriensi dal riferimento del valore commerciale del Montepulciano d'Abruzzo, vino molto noto, ma dal basso valore aggiunto.

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Di seguito sono riportate le produzioni rivendicate e imbottigliate degli ultimi anni

DATI PRODUZIONE

ANNO	DENOMINAZIONE DICHIARANTE	SUPERFICIE	UVA RIVENDICATA
2018	AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.R.L. DI MARCELLO ZACCAGNINI - SOCIETA AGRICOLA	24678	23424
2018	SOCIETA AGRICOLA PASETTI DI DOMENICO PASETTI SOCIETA SEMPLICE	2271	1500
2018	CASTORANI SOCIETA AGRICOLA A R.L.	179951	146500
2018	EREDI FILOMUSI GUELF	6952	5750
2018	DEUSANIO FRANCO	4093	3800
2018	RICCI STEFANIA	12186	11000
2018	TOCCO ENISIO	6836	6400
2018	TARTAGLIA NICOLA	6673	6330
2018	TERZINI DOMENICO	3745	3500
2019	AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.R.L. DI MARCELLO ZACCAGNINI - SOCIETA AGRICOLA	56302	52569
2019	SOCIETA AGRICOLA LA QUEGLIA S.S. DI PASETTI DOMENICO & C. S.S.	1052	965
2019	CASTORANI SOCIETA AGRICOLA A R.L.	178512	89675
2019	AZIENDA AGRICOLA FILOMUSI GUELF SAS	23964	20000
2019	DEUSANIO FRANCO	3930	3700
2019	RICCI STEFANIA	11486	10000
2019	TOCCO ENISIO	7114	6200
2019	TARTAGLIA NICOLA	3800	3600
2019	TERZINI DOMENICO	4693	3500
2020	TARTAGLIA NICOLA	6634	6300
2020	CASTORANI SOCIETA AGRICOLA A R.L.	254537	129200
2020	TERZINI DOMENICO	8316	7150
2020	AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.R.L. DI MARCELLO ZACCAGNINI - SOCIETA AGRICOLA	58123	53000
2020	SOCIETA AGRICOLA PASETTI DI DOMENICO PASETTI SOCIETA SEMPLICE	807	720
2020	RICCI STEFANIA	11486	9900
2020	DEUSANIO FRANCO	4093	3700
2020	AZIENDA AGRICOLA FILOMUSI GUELF SAS	7236	5500

La superficie attualmente destinata alla produzione del futuro vino a DOCG "CASAURIA", sicuramente orientata ad aumentare nel tempo, può considerarsi al momento sufficiente poiché essa ha permesso in questi anni alle aziende di rendersi visibili sul mercato, proponendo prodotti altamente qualificati che hanno riscosso notevoli successi nelle fasce medio-alte e alte delle principali aree di riferimento, in particolare Canada e Stati Uniti.

La produzione complessiva certificata, come si può evincere dalla tabella sottostante, negli ultimi anni ha risentito molto dell'andamento stagionale però, nel suo insieme, mostra comunque segnali positivi verso i prodotti a maggiore qualificazione come la tipologia "riserva".

DATI CERTIFICAZIONE

ANNO	QUANTITÀ CERTIFICATA
2015	41.871,75
2016	35.000,00
2017	27.569,00
2018	1.125,00
2019	39.738,50
Totale Risultato	145.304,25

DATI IMBOTTIGLIAMENTO

ANNO	QUANTITÀ IMBOTTIGLIATA
2015	41731,25
2016	30967
2017	27569
2018	5910
2019	31588,5
Totale Risultato	137765,75

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Sebbene il numero dei produttori interessati sia limitato, occorre sottolineare che essi rappresentano di fatto un nucleo di aziende tra le più importanti ed interessanti del panorama enologico regionale, che hanno saputo rivitalizzare e sviluppare la viticoltura di quest'area e che, sin dai primi anni '80 del novecento, si sono affermate grazie alla qualità ed alla particolarità dei propri prodotti.

Queste aziende, che complessivamente coltivano oltre 300 ettari di vigneto con una produzione imbottigliata di oltre 4 milioni di bottiglie/anno, vantano importanti successi commerciali e sono presenti in numerosi Paesi europei, Stati Uniti, Canada e Sud-Est asiatico. Esse inoltre hanno ottenuto riconoscimenti di assoluto prestigio internazionale da parte delle più importanti testate e guide di settore: basti citare Wine Spectator, i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, i Cinque Grappoli della Guida Bibenda.



Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Il passaggio della sottozona “Casauria o Terre di Casauria” alla DOCG “CASAURIA” rappresenta per queste aziende e per tutti i piccoli produttori interessati un importante riconoscimento del lavoro sinora fatto, lavoro svolto con serietà e abnegazione che deve però essere ulteriormente implementato sia attraverso **l’innalzamento del già ottimo livello qualitativo** dei prodotti sia, soprattutto, attraverso l’acquisizione di uno straordinario strumento di tutela e di marketing territoriale: **la denominazione di origine controllata e garantita**. Infatti, attraverso la DOCG “CASAURIA”, **volutamente staccata dalla DO di origine ossia il Montepulciano d’Abruzzo**, sebbene ad essa strettamente legata per affinità storica-ampelografica, i produttori di quest’area intendono da un lato rafforzare gli strumenti di tutela e dall’altro consolidare fortemente il legame con il proprio territorio, unico, inimitabile, irripetibile, nel pieno rispetto della normativa comunitaria e nazionale in vigore.

In questo quadro si inserisce quindi la volontà dei produttori di individuare nella DOCG “CASAURIA” una nuova strategia di crescita e di sviluppo di quest’area particolarmente vocata alla vitivinicoltura, strategia volta ad incrementare la visibilità e la riconoscibilità della zona casauriense attraverso lo sviluppo di un marketing territoriale integrato ossia capace di aumentare l’attrattività della zona anche grazie alla valorizzazione dei propri tesori storici, culturali e paesaggistici.

PARTE III – RELAZIONE TECNICA

4. Valutazioni in merito alle modifiche proposte relative al disciplinare di produzione della sottozona “Casauria o Terre di Casauria” funzionali all’elevazione dei vini “CASAURIA” alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità e tipicità dei prodotti, nonché la dinamicità e la variabilità dei mercati internazionali, hanno imposto ai produttori abruzzesi ed alla sua principale denominazione di origine controllata il “Montepulciano d’Abruzzo” di compiere nell’ultimo decennio un importante salto di qualità, sia attraverso l’innalzamento della qualità intrinseca, obiettivo ampiamente raggiunto con la revisione del disciplinare del 2006 con l’inserimento, tra l’altro, della tipologia “riserva”, sia attraverso la **identificazione dei singoli territori** di produzione mediante il riconoscimento di specifiche **sottozone di produzione** (nel tempo ne sono state riconosciute ben 5) che sono servite in questo ultimo periodo a garantire, attraverso l’applicazione di disciplinari più restrittivi, livelli di eccellenza riconosciuti dal mercato, capaci di soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti a quelle fasce di mercato e/o Paesi dove l’identificazione del territorio è considerato da sempre “**valore aggiunto**” unico ed irripetibile.

La presente richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Montepulciano d’Abruzzo relativa alla sottozona “**Casauria o Terre di Casauria**”, è finalizzata al passaggio di detta sottozona a denominazione di origine a se stante ossia alla **D.O.C.G. “CASAURIA”**. Detta esigenza nasce dalla necessità da parte dei produttori che operano nella zona delimitata dal relativo disciplinare di poter elevare a rango superiore le produzioni ottenute da vigneti di proprietà o in gestione che rappresentano già la punta più avanzata della produzione di qualità aziendale ma che, attraverso il nuovo riconoscimento, potrebbero aspirare a maggiori soddisfazioni economiche, di immagine e di vissuto estremamente positive.

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Disamina delle principali modifiche proposte:

Art. 1:

- La modifica più importante e fondamentale riguarda il **nome della denominazione** che, per scelta consapevole dei produttori interessati, abbandona volutamente la DO di provenienza ossia “Montepulciano d’Abruzzo” per acquisire una propria e specifica identità territoriale ossia “**Casauria**”. Questa scelta è dettata fondamentalmente dalla volontà da un lato di eliminare l’annosa diatriba circa la titolarità del termine “Montepulciano” (*per approfondimenti vedasi allegato A) alla presente – Considerazioni uso termine Montepulciano*) e dall’altro di puntare ed investire tutte le risorse su una denominazione ed un territorio ben identificato, unico, inimitabile che, sebbene fortemente legato alla denominazione originaria per natura e tipologia di prodotto (vini rossi di grande struttura a base Montepulciano), vuole percorrere una strada autonoma e distinta che nell’arco di alcuni anni possa consentire a questi vini di acquisire una propria visibilità ed un proprio vissuto. Una scelta sofferta, legata al fatto che la denominazione originaria è molto nota ed apprezzata sia a livello nazionale che internazionale, ma forse proprio per questo motivo la sfida che i produttori casauriesi hanno davanti diventa ancora più interessante ed avvincente.

Art. 2:

- Fermo restando che il Montepulciano rappresenta il **principale vitigno** della base ampelografica dei vini della nuova DOCG “Casauria” (almeno l’90%), **l’ampliamento** della stessa ad altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, sino ad un massimo del 10%, scaturisce dalla necessità di consentire alle aziende di elaborare i propri prodotti sulla base di specifici obiettivi enologici e di rispondere anche in modo più efficace e dinamico alle possibili evoluzioni e cambiamenti dei gusti dei consumatori nei principali mercati internazionali di riferimento.

Art. 3:

- nessuna modifica nella delimitazione della zona di produzione.

Art. 5:

- Viene **introdotto l’imbottigliamento in zona di produzione** al fine di meglio tutelare i produttori e garantire il consumatore circa l’origine del prodotto. Viene confermata la possibilità di vinificare e conseguentemente imbottigliare detti vini anche in cantine situate delimitate dall’art.3, in particolare: Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis e Vittorito in provincia di L’Aquila; Casalincontrada e Roccamontepiano in provincia di Chieti, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all’art.3 precedentemente all’entrata in vigore del disciplinare. Detta scelta scaturisce dalla necessità di non creare svantaggi competitivi alle aziende operanti nell’ambito del territorio, pertanto si ritiene opportuno che le aziende che producono uve in questa (sotto) zona possano poi vinificarle ed imbottigliarle presso il proprio opificio che, in alcuni casi, si trova nelle immediate vicinanze dei vigneti ma non ricadente nell’ambito della zona delimitata di cui all’art. 3. La **deroga** come sopra prevista è comunque concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Abruzzo.
- Ai fini dell’elaborazione viene introdotta la pratica dell’appassimento delle uve sulla pianta che in questa zona, grazie alla continua e costante ventilazione, trova condizioni ottimali o direttamente in cantina, quando possibile. L’introduzione di detta pratica potrebbe consentire alle aziende di sperimentare nel tempo nuove ed interessanti proposte enologiche.
- Viene stabilito che **l’invecchiamento obbligatorio, ivi compreso l’affinamento**, è fissato in 18 mesi per la tipologia base, a 21 mesi per la tipologia superiore e 24 mesi per la tipologia riserva e gran selezione. Viene inoltre **eliminato l’obbligo del passaggio in legno**,

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

atteso che negli ultimi anni alcuni mercati stanno riorientando i propri consumi su tipologie di prodotti che mirano ad esaltare la tipicità del vitigno. Pertanto, viene lasciata ad ogni singola azienda la possibilità di utilizzare detta possibilità e la misura della stessa. Si ritiene che nel complesso queste modifiche proposte non comportino conseguenze negative, né di carattere fisico-chimico-organoleptico né commerciale, anzi al contrario potranno consentire alle aziende maggiore elasticità nei termini di consegna dei prodotti ed una migliore risposta alle esigenze dei distributori ma, soprattutto, a quelle dei consumatori.

Art. 6:

- Resta ferma la descrizione organoleptica dei vini, che rispecchia fedelmente la tipicità di base del vitigno e le caratteristiche evolutive dello stesso. Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, si propone **l'innalzamento dell'estratto secco non riduttore** da 23 g/l a 24 g/l per la tipologia base, mentre si fissa in 26 g/l quello della tipologia "riserva" e "superiore", e viene fissato a 28 g/l quello della tipologia "gran selezione". Come si potrà evincere nel successivo paragrafo, detti limiti sono sempre ampiamente raggiunti dai vini prodotti dalle aziende del territorio casauriense a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le stesse conducono prima in vigna e poi in cantina.

Art. 7:

- Viene introdotto nell'etichettatura l'uso del nome geografico più ampio "**Vini d'Abruzzo**" previsto dall'art. 29, c. 6 della Legge n.238/216 .

Art. 8:

- Viene **ampliato il numero di tipologie di recipienti** proponendo i formati: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 – 12,000.
- Fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si propone di rendere **idonei tutti i sistemi di chiusura** previsti dalla normativa vigente, ad **esclusione del tappo corona.**

Art. 9:

- Nessuna modifica.

Art. 10:

- Nessuna modifica.

Per una verifica puntuale, si allega la proposta di modifica (in forma sinottica - con testo a confronto) del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA".

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

5. Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dei vini Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria o Terre di Casauria" potenziali candidati al passaggio/riconoscimento della D.O.C.G. "CASAURIA".

La denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" è stata riconosciuta con D.P.R. 24 maggio 1968 e successivamente modificata dal D.P.R. 14 luglio 1975, dal Decreto 23 ottobre 1992, dal Decreto 1° aprile 1995 che ha introdotto la sottozona "Colline Teramane" assunta alla D.O.C.G. dal 2003, dal Decreto 15 maggio 2003 che ha modificato il limite minimo dell'acidità totale e dal Decreto 29 marzo 2006 che ha introdotto la menzione "riserva" e riconosciuto le sottozone "Casauria o Terre di Casauria" e "Terre dei Vestini" (*vengono omesse le indicazioni relative alle modifiche successive*).

Come previsto dall'art.6 del disciplinare di produzione della sottozona in oggetto, il vino deve presentare le 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: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Il vino che si fregia della menzione "riserva" deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol.

Grazie ad uno studio realizzato dall'A.R.S.S.A. Abruzzo e pubblicato nel marzo del 1999 (*Il vino d.o.c. Montepulciano d'Abruzzo - L'analisi chimica e sensoriale* a cura di Maurizio Odoardi e Giovanna Lanciano), è stato possibile capire quali sono le reali caratteristiche di questo prodotto nei differenti areali di produzione e le sue possibili ricadute sia in termini viticoli-enologici che di mercato. Lo studio ha permesso inoltre di definire il profilo organolettico di questo vino, profilo utilizzato come riferimento per tutti i successivi approfondimenti sulle caratteristiche di questo straordinario vitigno.

Sulla scorta di quanto sopra, al fine di acquisire ulteriori ed approfonditi dati sulle caratteristiche del vino afferente la sottozona "Casauria o Terre di Casauria", si è ritenuto opportuno provvedere ad analizzare, sia sotto il profilo chimico-fisico che organolettico, alcuni campioni di vino già immessi al consumo o in fase di invecchiamento/affinamento, ottenuti in condizioni similari a quelle indicate nella proposta di disciplinare di produzione della futura DOCG.

Nell'ambito della (sotto) zona interessata alcune note aziende che producono vini di pregio, vini che spesso hanno ottenuto importanti riconoscimenti in ambito nazionale ed internazionale, hanno provveduto a compilare una scheda tecnica di vinificazione (vedi schede allegate) sulla quale hanno riportato una serie di informazioni afferenti i dati relativi alla produzione, vinificazione ed invecchiamento/affinamento del vino presentato, nel rispetto dei parametri fissati per le due tipologie previste: **base e riserva**.

I vini sono stati sottoposti ad analisi chimico-fisica da parte del laboratorio EnoTecnica di Francavilla al Mare (CH), riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., e successivamente sottoposti ad analisi organolettica con valutazione scheda AEEI per i vini tranquilli e quella a ruota per l'analisi sensoriale.

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Come si può rilevare dalla tabella e dai grafici che seguono, tutti i vini rientrano nei parametri chimico-fisici indicati nella proposta di disciplinare di produzione per le rispettive menzioni. I campioni, come prevedibile, presentano margini di oscillazione dovuti oltre che all'annata anche alle alla natura della materia prima ed alle tecniche di vinificazione/elaborazione. Nel complesso sono vini di grande struttura e corpo, con titolo alcolometrico volumico totale quasi sempre elevato, con buona acidità totale ed estratto non riduttore minimo decisamente sostenuto.

Di seguito si riportano i principali risultati dei rapporti di prova effettuati su 12 campioni da parte del laboratorio EnoTecnica Chimica di Francavilla al Mare (CH), laboratorio autorizzato dal MiPAAF ed accreditato SINAL per i parametri previsti dai regolamenti comunitari.

	Azienda - Etichetta - Annata
Campione n.1	Podere Castorani - Amorino 2012
Campione n.2	Pasetti 2013
Campione n.3	Pasetti - Riserva 2015
Campione n.4	Duchi di Castelluccio - Riserva 2007
Campione n.5	Az. Agr. Zaccagnini - San Clemente Riserva 2012
Campione n.6	Az. Agr. Zaccagnini - Chronicon 2013
Campione n.7	Podere Castorani - Amorino 2013
Campione n.8	Filomusi Guelfi - Riserva 2011
Campione n.9	Filomusi Guelfi - Fonte Dei 2008
Campione n.10	Podere Castorani - Riserva 2010
Campione n.11	Guardiani Farchione - Riserva 2014
Campione n.12	Filomusi Guelfi - Fonte Dei 2011

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Rapporti di prova dei vini Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Sottozona "Casauria o Terre di Casauria" analizzati dal laboratorio Eno Tecno Chimica

Parametri fisico-chimici		Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. - Sottozona Casauria					
		Campione n.1 Rapporto di Prova n° 3359.16	Campione n.2 Rapporto di Prova n° 76.17	Campione n.3 Rapporto di Prova n° 77.17	Campione n.4 Rapporto di Prova n° 510.17	Campione n.5 Rapporto di Prova n° 2669.16	Campione n.6 Rapporto di Prova n° 679.17
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13,57	14,13	14,73	14,10	14,66	13,38
Glucosio e Fruttosio	g/l	3,50	0,20	0,20	3,10	7,30	5,5
Acidità volatile espressa in acido acetico	g/l	0,6b	0,63	0,60	0,42	0,66	0,41
Acidità totale espressa in acido tartarico	g/l	5,90	5,09	5,74	5,70	5,92	5,39
Estratto secco non riduttore	g/l	30,60	29,20	32,40	31,80	35,80	31,7
Diossido di zolfo totale	mg/l	100	52	57	72	166	134

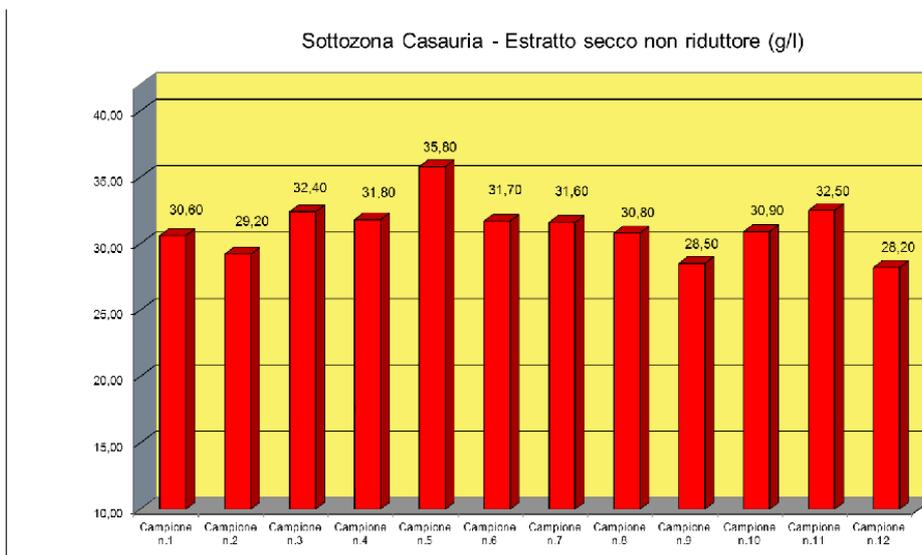
Parametri fisico-chimici		Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. - Sottozona Casauria					
		Campione n.7 Rapporto di Prova n° 661.17	Campione n.8 Rapporto di Prova n° 74.17	Campione n.9 Rapporto di Prova n° 75.17	Campione n.10 Rapporto di Prova n° 3652.16	Campione n.11 Rapporto di Prova n° 929.17	Campione n.12 Rapporto di Prova n° 744.17
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13,38	14,10	14,02	13,85	13,61	13,85
Glucosio e Fruttosio	g/l	2,50	0,20	0,20	3,20	0,80	0,20
Acidità volatile espressa in acido acetico	g/l	0,74	0,64	0,66	0,78	0,64	0,58
Acidità totale espressa in acido tartarico	g/l	5,56	4,98	4,90	5,16	5,29	4,71
Estratto secco non riduttore	g/l	31,60	30,80	29,50	30,90	32,50	28,20
Diossido di zolfo totale	mg/l	10b	52	57	70	129	83

Come si evince, i valori sono tutti ben al di sopra dei minimi stabiliti dalla proposta di disciplinare, a conferma della qualità dei vini prodotti dalle aziende operanti nella zona casauriense che potrebbero pertanto fregiarsi della denominazione di origine controllata e garantita nelle diverse menzioni previste.

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

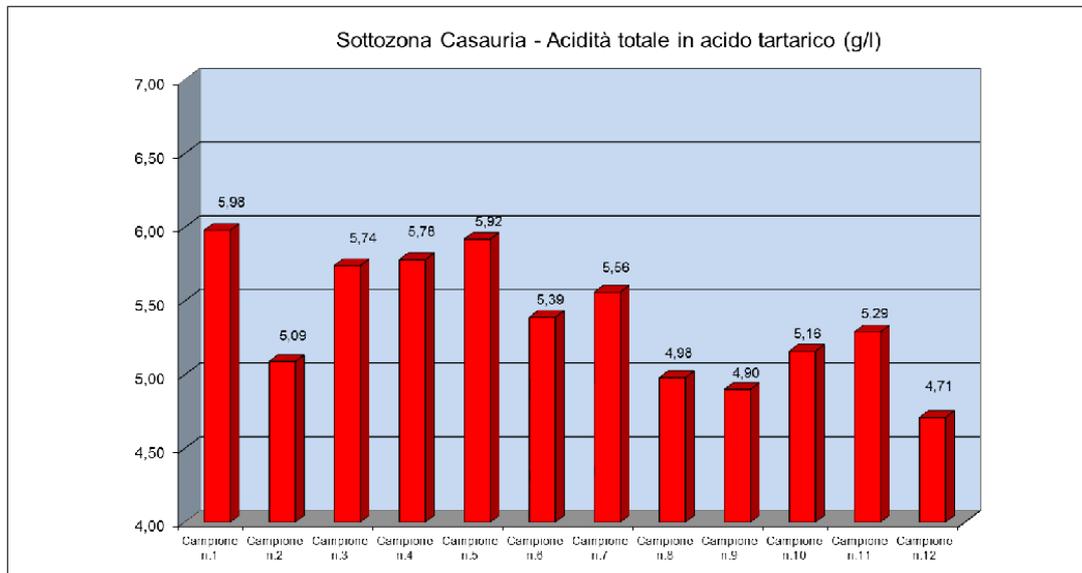
ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG



Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

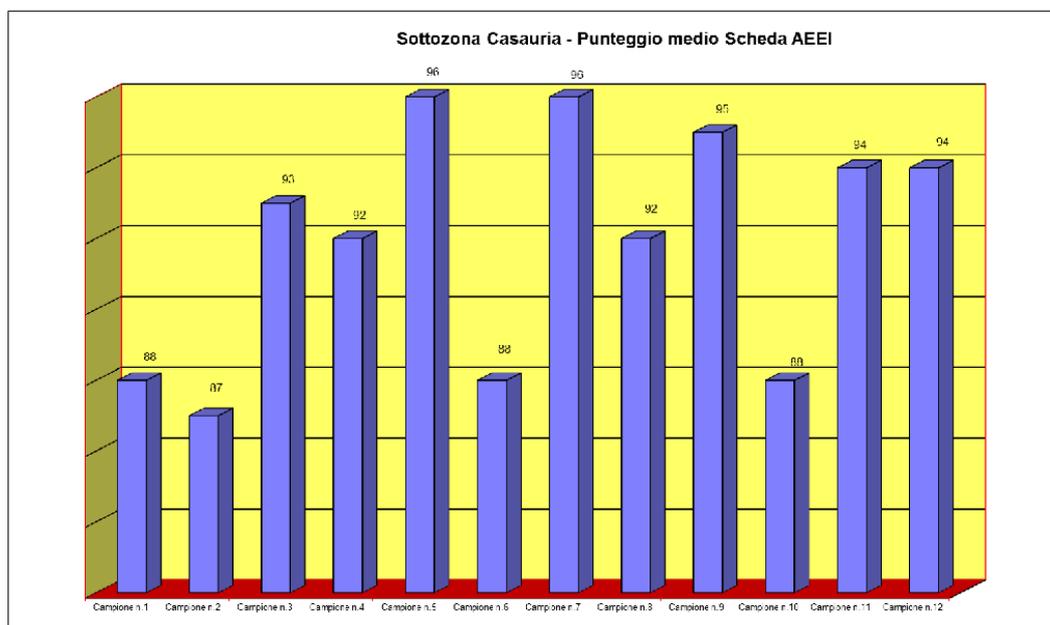
ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG



I campioni analizzati evidenziano ottima struttura e corpo nonché una buona acidità, caratteristiche tipiche dei grandi vini da invecchiamento e fanno presupporre grande apprezzamento da parte dei consumatori.

Per quanto attiene l'esame organolettico si è provveduto ad esaminare i 12 campioni utilizzando la scheda di valutazione AEEI per i vini tranquilli, esprimendo un punteggio in centesimi, oltre alla scheda a ruota per l'analisi sensoriale.

Il grafico che segue evidenzia i punteggi medi ottenuti dai singoli campioni con la scheda AEEI (vedi singole schede allegate) che superano ampiamente gli 80 punti centesimali, con punte di assoluta eccellenza, a dimostrazione dell'elevata qualità dei prodotti esaminati.



Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

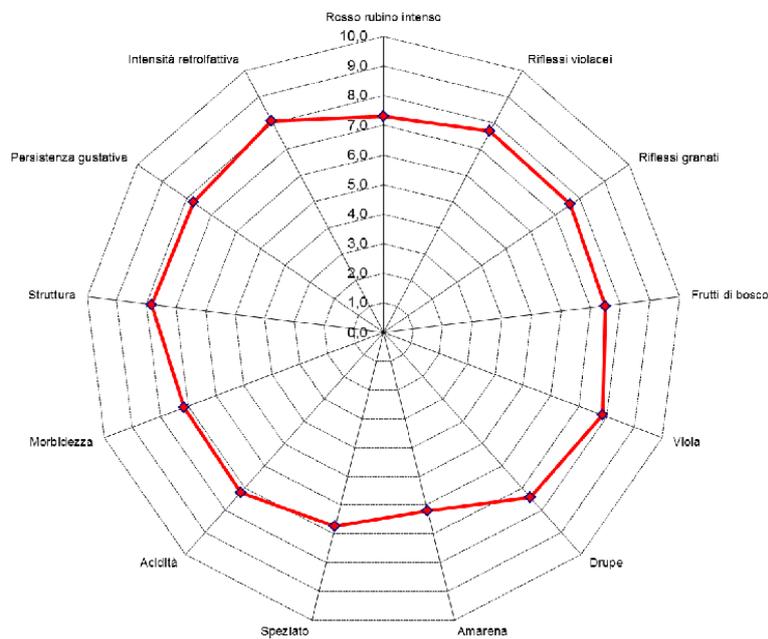
ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

I vini non hanno evidenziato difetti, sono risultati equilibrati, armonici, vellutati, con una giusta astringenza legata ad un tannino dolce e maturo indice di giusta maturità delle uve ed eventuale uso di ottimi legni sia grandi che piccoli (barriques), con profumi secondari e terziari più o meno evoluti a seconda dell'annata e comunque perfettamente rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione.

Il buono-ottimo punteggio mediamente assegnato ai vini proposti evidenzia l'elevato livello qualitativo dei prodotti nonché il significativo miglioramento organolettico degli stessi a seguito del contenimento delle rese, l'invecchiamento ed il successivo affinamento in bottiglia.

Maggiori informazioni in merito alle caratteristiche organolettiche sono state ottenute attraverso l'analisi e l'elaborazione delle schede dell'analisi sensoriale che hanno messo in evidenza per ciascun vino uno specifico profilo (vedi schede allegate). Il grafico che segue mette in evidenza il profilo medio dei vini analizzati che, nell'insieme, si può così sintetizzare: sono vini di ottima struttura e corpo, morbidi con notevole complessità aromatica che abbraccia sia i sentori floreali che fruttati (si va dai frutti rossi alle drupe, alle confetture) nonché il vegetale secco, le spezie sino al cioccolato. Sono quindi vini che esprimono appieno le caratteristiche di un territorio e di un vitigno che da circa 50 anni esprime la DOC più diffusa sul territorio. Il livello qualitativo che il Montepulciano d'Abruzzo è in grado di esprimere in questa sottozona non ha bisogno ormai di ulteriori conferme, pertanto le modifiche richieste tese ad ottenere il passaggio-riconoscimento della sottozona "Casauria o Terre di Casauria" alla DOCG "Casauria" vanno nella direzione di una ulteriore qualificazione e valorizzazione di una tra le aree viticole più interessanti della regione Abruzzo.

**Profilo sensoriale vino Montepulciano d'Abruzzo DOC
Sottozona "Casauria o Terre di Casauria"**



Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

Considerazioni conclusive

L'analisi e la valutazione dei dati già disponibili e quelli determinati con le suddette prove sui vini prodotti nella zona in oggetto, evidenziano l'elevato livello qualitativo di questi vini nonché le loro specificità e diversità. Le modifiche proposte al disciplinare di produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Casauria o Terre di Casauria" tese ad ottenere il passaggio-riconoscimento alla **D.O.C.G. "CASAURIA"** (anche con la specificazione della menzione "riserva", "superiore" e "gran selezione"), andranno a valorizzare i vini ottenuti in una delle aree vitivinicole più interessanti della regione Abruzzo e daranno la possibilità al territorio casauriense di evidenziare al meglio le proprie peculiarità e specificità.

Infatti, in un mercato sempre più globalizzato, dove la qualità e l'identità territoriale diventano fattori di differenziazione produttiva e di competitività, la possibilità di elevare ulteriormente il livello qualitativo dei vini ed identificare i prodotti con un riferimento geografico specifico costituisce un importante strumento di marketing, di qualificazione e di valorizzazione delle produzioni vitivinicole di un territorio, quale quello casauriense, che si ritiene possa essere efficacemente e proficuamente utilizzato dai produttori vitivinicoli dell'intera regione Abruzzo.

Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

Repertorio n. 176645 Raccolta n. 46591-----

-----COSTITUZIONE DI ASSOCIAZIONE-----

-----REPUBBLICA ITALIANA-----

Il giorno otto maggio duemiladiciannove,-----

-----8 maggio 2019-----

In PESCARA, nel mio studio in corso Vittorio Emanuele II n. 10.-----

Innanzi a me Dottor Mastroberardino Antonio, Notaio in PESCARA iscritto nel collegio dei Distretti riuniti di Teramo e Pescara,-----

-----Sono presenti:-----

- NATARELLI LUIGI, nato a Pescara, il giorno 22 giugno 1977, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di Amministratore unico e legale rappresentante nonché unico socio della AZIENDA NATARELLI S.R.L.S., codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 02206230688, R.E.A. n. PE-162026, con sede legale in Bolognanno, via Santa Liberata n. 7, con capitale sociale di Euro 1.000,00 (mille virgola zero zero) i.v., al presente atto autorizzato dal vigente statuto sociale;-----

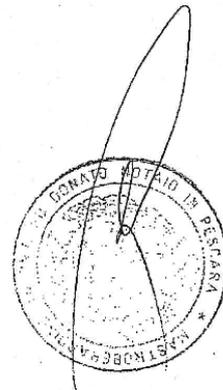
- CIPRESSI FRANCESCO, nato a Pescara, il giorno 28 giugno 1971, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, nella sua qualità di amministratore e legale rappresentante della società TENUTA CIPRESSI S.A.S. di Cipressi Francesco & C. - Società Agricola, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01708330681, R.E.A. n. PE-122682, con sede legale in Scafa, Contrada Zappino n. 99, con capitale sociale di Euro 4.000,00 (quattromila virgola zero zero), al presente atto autorizzato dai vigenti patti sociali;-----

- TERZINI DOMENICO nato a Popoli (PE), il giorno 31 gennaio 1983, domiciliato in Tocco da Casauria (PE), via Roma n. 52, codice fiscale TRZ DNC 83A31 G878A, titolare della ditta individuale AZIENDA AGRICOLA TERZINI di Domenico Terzini, corrente in Tocco da Casauria, via Roma n. 52, codice fiscale TRZ DNC 83A31 G878A, REA PE-128316, partita iva 01782320681;-----

- MARULLI CONCEZIO, nato a Popoli, il giorno 2 febbraio 1967, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di procuratore speciale della società AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.r.l. di Marcello Zaccagnini - Società Agricola, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 00947060687, R.E.A. n. PE-61424, con sede legale in Bolognanno, contrada Pozzo, con capitale sociale di Euro 100.000,00 (centomila virgola zero zero) i.v., al presente atto autorizzato in forza di procura speciale a rogito notaio Donatella Quartuccio di Pescara in data 29 aprile 2019, Rep. 50561, che, in originale, si allega al presente atto sub. A), onde farne parte integrante e sostanziale;-----

Giunta Regionale d'Abruzzo

TRATO
RA
16/05/2019
46591/11



- **TIBERIO RICCARDO**, nato a Tollo, il giorno 23 luglio 1947, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, che interviene al presente atto nella sua qualità di Amministratore Unico e legale rappresentante della società **AGRICOLA TIBERIO S.R.L.**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01708390685, R.E.A. n. PE-122619, con sede legale in Cugnoli, Contrada La Vota s.n., con capitale sociale di Euro 52.000,00 (cinquantaduemila virgola zero zero) i.v., al presente atto autorizzato dal vigente statuto sociale; -----
- **D'EUSANIO FRANCO** nato a Tollo, il giorno 16 aprile 1958, domiciliato in Pescara, via Tirino n. 275, codice fiscale DSN FNC 58D16 L194P, il quale interviene al presente atto quale:--
- * titolare dell'omonima ditta individuale corrente in Nocciano (PE), Contrada Casali snc, Rea Pe-110979, codice fiscale DSN FNC 58D16 L194P, partita iva 01533890693, distinta dall'insegna "AZIENDA AGRICOLA CHIUSA GRANDE"; -----
- * amministratore unico e legale rappresentante della società **MADE IN BIO S.R.L.**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01856010689, R.E.A. n. PE.134196, con sede legale in Nocciano, Contrada Casali snc, con capitale sociale di Euro 10.000,00 (diecimila virgola zero zero) i.v., al presente atto autorizzato dal vigente statuto sociale;-----
- **RICCI STEFANIA** nata a Popoli (PE), il giorno 8 febbraio 1974, domiciliata in Tocco da Casauria (PE), via XX Settembre n. 30, codice fiscale RCC SFN 74B48 G878Y, titolare della ditta individuale denominata **AZIENDA AGRICOLA "GUARDIANI FARCHIONE"** di Ricci Stefania, corrente in Tocco da Casauria, via XX Settembre n. 30, codice fiscale RCC SFN 74B48 G878Y, Rea PE-137065, partita iva 01895920682;-----
- **TOLLI SAMUELE**, nato a Pescara, il giorno 20 giugno 1972, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di institore della **SOCIETA' AGRICOLA ROSARUBRA S.R.L.**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01991930684, R.E.A. n. PE-145000, con sede legale in Pietranico, via Cesa n. 60, con capitale sociale di Euro 100.000,00 (centomila virgola zero zero) i.v., al presente atto autorizzato in forza di procura institoria per notaio Giovanni Maria Plasmati di Chieti in data 3 maggio 2018, Rep. 6088/4441, registrata a Chieti il 25 maggio 2018, al n. 2168/1T, regolarmente depositata presso il competente Registro delle Imprese;-----
- **CAVUTO LUCIO**, nato a Tollo, il giorno 21 marzo 1966, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto quale amministratore unico e legale rappresentante della società **PODERE CASTORANI s.r.l.**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01654760683, R.E.A. n. PE-118399,

con sede legale in Alanno, via Castorani n. 5, con capitale sociale di Euro 10.000,00 (diecimila virgola zero zero) i.v., al presente atto autorizzato dal vigente statuto sociale;-----

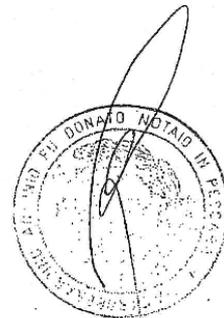
- CAVUTO BRUNO, nato a Ortona, il giorno 5 gennaio 1970, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto quale amministratore unico e legale rappresentante della società **CASTORANI SOCIETA' AGRICOLA a r.l.**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 02116290681, R.E.A. n. PE-154764, con sede legale in Alanno, via Castorani n. 5, con capitale sociale di Euro 10.000,00 (diecimila virgola zero zero) versato per Euro 2.750,00 (duemilasettecentocinquanta virgola zero zero), al presente atto autorizzato dal vigente statuto sociale;-----

- TOCCO ENISIO nato a Alanno (PE), il giorno 25 novembre 1960, domiciliato in Alanno (PE), Contrada Santa Maria del Carmine n. 103, codice fiscale TCC NSE 60S25 A120R, titolare della ditta individuale AZIENDA AGRICOLA TOCCO E. corrente in Alanno, via S.Pertini n. 3. codice fiscale TCC NSE 60S25 A120R, REA PE-101552, partita iva 01082940683;-----

- MATARAZZO GENNARO, nato a Sidney (Australia), il giorno 8 settembre 1951, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e legale rappresentante della **CASA VINICOLA ROXAN SOCIETA' COOPERATIVA**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 00134040682, R.E.A. n. PE-44305, con sede legale in Rosciano, Contrada Tratturo snc, al presente atto autorizzato da delibera del C.d.A. del 12 marzo 2019 il cui verbale, in estratto autentico per me notaio, si allega al presente atto sub. B), onde farne parte integrante e sostanziale;-----

- PASETTI FRANCESCA, nata a Chieti, il giorno 6 settembre 1983, domiciliata per la carica presso la sede della società di cui infra, nella sua qualità di amministratore e legale rappresentante della **SOCIETA' AGRICOLA PASETTI di Domenico Pasetti società semplice**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01409620695, R.E.A. n. CH-89865, con sede legale in Francavilla al Mare, via San Paolo n. 21, con capitale sociale di Euro 825.743,43 (ottocentoventicinquemilasettecentoquarantatre virgola quarantatre), al presente atto autorizzata dai vigenti patti sociali;-----

- PASETTI DOMENICO, nato a Pescara, il giorno 6 febbraio 1959, domiciliato per la carica presso la sede della società di cui infra, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di amministratore e legale rappresentante della **Società Agricola LA QUEGLIA S.S. di Pasetti Domenico & C. S.S.**, codice fiscale e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Chieti Pescara 01626150682, R.E.A. n. PE-116137, con sede le-



gale in Pescosansonesco, Contrada Peschiera n. 69, con capitale sociale di Euro 20.658,28 (ventimilaseicentocinquantesette virgola ventotto), al presente atto autorizzato dai vigenti patti sociali;-----

- TARTAGLIA NICOLA nato a Pescara (PE), il giorno 3 ottobre 1983, domiciliato in Pescara (PE), via Regina Margherita n. 39, codice fiscale TRT NCL 83R03 G482J, titolare della ditta individuale denominata AZIENDA AGRICOLA NIC TARTAGLIA di Nicola Tartaglia, corrente in Alanno, via Oratorio, n. 28, codice fiscale TRT NCL 83R03 G482J, REA PE-400594, partita iva 02213290683;-----

- DI DONATO FABIO nato a Pescara (PE), il giorno 9 aprile 1985, domiciliato in Cugnoli (PE), Contrada Carpineto n. 34, codice fiscale DDN FBA 85D09 G482L, titolare della ditta individuale denominata AZIENDA AGRICOLA CINGILIA di Di Donato Fabio, corrente in Cugnoli, Contrada Piano Carpineto n. 34, codice fiscale DDN FBA 85D09 G482L, REA PE-400921, partita iva 02215460680;-----

- TOFANI ERCOLINO nato a Bolognano (PE), il giorno 31 marzo 1968, domiciliato in Bolognano (PE), via della Primavera n. 1, codice fiscale TFN RLN 68C31 A945M, titolare della omonima ditta individuale corrente in Bolognano, via Centrale n. 38, codice fiscale TFN RLN 68C31 A945M, REA PE-106203, partita iva 01501470684;-----

Detti componenti, cittadini italiani, della cui identità personale, qualifica e poteri di firma, io notaio sono certo, mi richiedono di ricevere il presente pubblico atto in virtù del quale:-----

-----convergono e stipulano quanto segue-----

-----ARTICOLO 1)-----

Tra AZIENDA NATARELLI S.R.L.S., TENUTA CIPRESSI S.A.S. di Cipressi Francesco & C. - Società Agricola, TERZINI DOMENICO, AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.r.l. di Marcello Zaccagnini - Società Agricola, AGRICOLA TIBERIO S.R.L., D'EUSANIO FRANCO, MADE IN BIO S.R.L., RICCI STEFANIA, SOCIETA' AGRICOLA ROSARUBRA S.R.L., PODERE CASTORANI s.r.l., CASTORANI SOCIETA' AGRICOLA a r.l., TOCCO ENISIO, CASA VINICOLA ROXAN SOCIETA' COOPERATIVA, SOCIETA' AGRICOLA PASETTI di Domenico Pasetti società semplice, Società Agricola LA QUEGLIA S.S. di Pasetti Domenico & C. S.S., TARTAGLIA NICOLA, DI DONATO FABIO e TOFANI ERCOLINO è costituita, un'associazione tra i produttori di uva e di vino, denominata: ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG avente sede in Alanno (PE) via Castorani n. 5.-----

L'associazione non ha fini di lucro, è apolitica, apartitica e non ha carattere confessionale.-----

-----ARTICOLO 2)-----

1 - L'associazione ha lo scopo di tutelare, valorizzare e curare gli interessi dei produttori di uva e vino operanti nella sottozona Casauria del Montepulciano d'Abruzzo, in particolare attraverso l'ottenimento di una denominazione di origine con-

trollata e garantita, il cui iter è stato già avviato. A tal fine, l'associazione potrà:-----

a. collaborare alla vigilanza sull'applicazione della legge 164 del 1992;-----

b. organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione del Montepulciano d'Abruzzo nella sottozona Casauria, nell'ambito delle proprie specifiche competenze, ai fini della tutela e della valorizzazione del prodotto; -----

c. praticare una specifica attività onde assicurare la corrispondenza tra gli adempimenti operativi cui sono tenuti i produttori e le norme dei disciplinari di produzione, nonché tutelare i produttori ed il prodotto dalla sleale concorrenza, dall'usurpazione e da altri illeciti, difendendo in ogni sede i legittimi interessi dell'associazione, anche costituendosi parte civile;-----

d. attuare tutte le misure per valorizzare e promuovere direttamente e indirettamente il Montepulciano d'Abruzzo prodotto nella sottozona Casauria, sotto il profilo tecnico e dell'immagine; -----

e. collaborare con enti e soggetti aventi scopi affini per promuovere e realizzare iniziative atte alla valorizzazione e al sostegno della produzione vitivinicola e dei prodotti tutelati.-----

Inoltre, purché in via strettamente strumentale al conseguimento del proprio oggetto, l'associazione potrà:-----

- compiere tutte le attività ed operazioni mobiliari ed immobiliari, nonché dal lato passivo, finanziarie, compreso l'assunzione di mutui, la concessione di garanzie ipotecarie, di fidejussioni ed altre forme di garanzia;-----

- assumere cointeressenze, quote e partecipazioni in altre organizzazioni o associazioni, aventi scopo analogo ed affine o connesso con il proprio.-----

-----ARTICOLO 3)-----

Il patrimonio dell'Associazione è costituito dalle quote associative versate da ogni associato al momento della sua adesione all'Associazione, dalle quote annuali, dai beni ricevuti in dotazione e da ogni altra utilità che perverrà all'Associazione a qualsiasi titolo.-----

Tale patrimonio potrà essere alimentato con donazioni mobiliari ed immobiliari di quanti apprezzino e condividano gli scopi dell'Associazione ed abbiano volontà di contribuire al loro conseguimento. Il patrimonio dell'Associazione è totalmente vincolato al perseguimento degli scopi statutari.-----

-----ARTICOLO 4)-----

L'Associazione è retta dallo Statuto, che, debitamente firmato dai costituiti e da me Notaio, si allega al presente atto sotto la lettera "C", previa lettura da me notaio datane ai comparenti.-----

-----ARTICOLO 5)-----

La quota di iscrizione all'Associazione per il primo anno è fissata in Euro 50,00 (cinquanta virgola zero zero) ciascuno.-----

-----ARTICOLO 6)-----

I componenti medesimi procedono altresì alla nomina per il primo triennio del Presidente e dei membri del Consiglio Direttivo dell'Associazione, composto di cinque membri, nelle persone dei Signori: MARULLI CONCEZIO, Presidente, e RICCI STEFANIA, CAVUTO LUCIO, TOCCO ENISIO e TARTAGLIA NICOLA, Consiglieri.-----

Al consiglio direttivo spettano tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione. Al presidente del consiglio direttivo spetta, altresì, la legale rappresentanza di fronte ai terzi ed in giudizio.-----

-----ARTICOLO 7)-----

Il Presidente dell'Associazione viene autorizzato fin d'ora ad apportare al presente atto ed all'allegato Statuto tutte quelle modifiche che venissero eventualmente richieste dalle competenti Autorità, nonché ad effettuare tutte le pratiche occorrenti per l'eventuale legale riconoscimento dell'Associazione ovvero anche ai fini dell'iscrizione dell'associazione in registri od elenchi speciali.-----

Richiesto io notaio ho ricevuto il presente atto che ho letto, ai componenti che, da me interpellati, lo approvano dichiarandolo conforme alla loro volontà e lo sottoscrivono con me notaio alle ore diciotto (h. 18.00). Occupa pagine cinque intere e parte della sesta di fogli due, ed è stato scritto con sistema elettronico da persona di mia fiducia. F.to: NATARELLI LUIGI, CIPRESSI FRANCESCO, TERZINI DOMENICO, MARULLI CONCEZIO, TIBERIO RICCARDO, D'EUSANIO FRANCO, RICCI STEFANIA, TOLLI SAMUELE, CAVUTO LUCIO, CAVUTO BRUNO, TOCCO ENISIO, MATARAZZO GENNARO, PASETTI FRANCESCA, PASETTI DOMENICO, TARTAGLIA NICOLA, DI DONATO FABIO, TOFANI ERCOLINO, Dott. ANTONIO MASTROBERARDINO Notaio. -----

-----* * *-----

Io sottoscritto dott. Antonio MASTROBERARDINO, notaio residente in Pescara, iscritto al collegio notarile dei distretti riuniti di Teramo e Pescara, certifico che la presente copia composta di n. 8 fogli è conforme all'originale depositato ai miei atti.-----

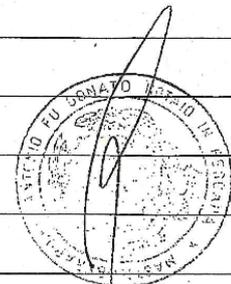
Si rilascia per uso fiscale.-----

Pescara li 17 febbraio 2020

Giunta Regionale d'Abruzzo

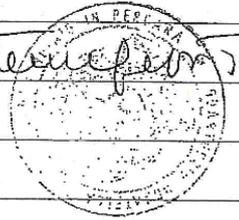


1	<p>Allegato A al N. 46581 di Raccolta Repertorio N. 50561</p>	
	<p>PROCURA SPECIALE</p>	
	<p>Repubblica Italiana</p>	
	<p>L'anno duemiladiciannove, il giorno <i>quindici</i></p>	
	<p>dil mese di <i>aprile</i> -</p>	
	<p>In Tocco da Casauria alla contrada Brecciarola n. 3.</p>	
	<p>Innanzi a me Donatella Quartuccio Notaio in Pescara iscritta</p>	
	<p>nei ruoli dei distretti notarili di Teramo e Pescara.</p>	
	<p>è presente il Signor:</p>	
Giunta Regionale d'Abruzzo	<p>ZACCAGNINI Marcello, nato a Tocco da Casauria (PE) il 15 ot-</p>	
	<p>tobre 1956 e domiciliato per la carica presso la sede socia-</p>	
	<p>le, imprenditore, che interviene al presente atto non in pro-</p>	
	<p>prio ma quale Consigliere Delegato della Società "AZIENDA A-</p>	
	<p>GRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.r.l. di Marcello Zaccagnini - So-</p>	
	<p>cietà Agricola" Unipersonale, con sede in Bolognano (PE),</p>	
	<p>Contrada Pozzo, capitale sociale euro 100.000,00 i.v., numero</p>	
	<p>di Codice Fiscale, Partita IVA ed iscrizione al Registro del-</p>	
	<p>le Imprese di Chieti Pescara: 00947060687, iscritta al</p>	
	<p>N.PE-61424 del R.E.A., a quest'atto autorizzato in virtù dei</p>	
	<p>poteri al medesimo derivanti dalla delibera del Consiglio di</p>	
	<p>amministrazione in data 5 settembre 2013, regolarmente pub-</p>	
	<p>blicizzata presso il competente Registro delle Imprese.</p>	
	<p>Il Comparente, della cui identità personale, qualifica e po-</p>	
	<p>teri, io Notaio sono certa, con il presente atto nomina e co-</p>	
	<p>stituisce procuratore speciale della società "AZIENDA AGRI-</p>	
	<p></p>	

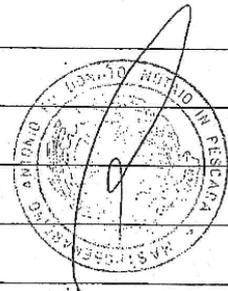


Sulla e presenza
 de fusione di pure fiducia in
 integrato di mio figlio su
 un sol foglio per farvi due
 e fra cui delle fusione, terzo

Marcello Tompagni
 direttore generale



Giunta Regionale d'Abruzzo



Allegato B al N. 46581 di Raccolta

PRO VERBALE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
SOCIETA' VINICOLA ROXAN SOC. COOP. A.M.P.

C.F. 00134040682

PAG: 2018/0000001

**"CASA VINICOLA ROXAN" SOC. COOP. A.M.P.
VERBALE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
NR. 343**

L'anno duemiladiciannove, il giorno tredici del mese di febbraio
12 MARZO 2019

alle ore diciotto e trenta presso la sede sociale in Rosciano, C.da Tratturo, 1, si è riunito il Consiglio di Amministrazione della società cooperativa a m.p. "CASA VINICOLA ROXAN".

Sono presenti i consiglieri: Giovanni Ciotti, Raffaele D'Alberto, Giuseppe Mammarella, Gennaro Matarazzo, Renato Ciarcelluti, Luigi Perna, Francesco Riccitelli. Per il Collegio Sindacale sono presenti, il Dr. Francesco D'Archimio, il Dr. Vincenzo Cancelli, Dr.ssa Paola Loretta Tocco. Inoltre, su invito del Presidente è presente l'impiegato Vincenzo Fiore.

Il Presidente pro tempore, Gennaro Matarazzo, dopo aver constatato la regolarità della convocazione e la validità della seduta, con il consenso dei presenti affida le funzioni di segretario all'impiegato Vincenzo Fiore, ed invita i presenti a discutere e deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Lettura ed approvazione verbale precedente;
- 2) Erogazione 1° Acconto su Conferimenti Campagna 2018/19: Determinazioni;
- 3) Varie ed eventuali.

Sul primo punto all'o.d.g. il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente. Il Consiglio approva all'unanimità dei presenti.

Sul secondo punto all'o.d.g., il Presidente, nel relazionare ai presenti sull'andamento della gestione in corso, evidenzia che sono state verificate le condizioni finanziarie della cooperativa per poter erogare, come per consuetudine, un primo acconto ai soci per i conferimenti effettuati nella campagna 2018 prima della festività di Pasqua.

In particolare egli ricorda che sono state conferite uve per q.li 94.713,10 per le quali risulta un montegradi complessivo di 1.690.183,74. Sulla base dei dati storici relativi agli acconti erogati negli anni passati e valutando l'andamento prospettico del mercato del vino, il Presidente propone di erogare:

- per le uve Rosse Doc e le uve Igt Cabernet euro 0,40 a grado;
- per le uve Rosse e uve Rosse euro 0,40 a grado;
- per le uve Bianche Doc euro 0,40 a grado;
- per le uve Bianche euro 0,40 a grado;
- per le tutte le uve Bianche Igt euro 0,40 a grado.

Tali importi, sviluppati per il montegradi sopra citato, determinano un acconto complessivo di 676.073,50 euro circa.

Dopo ampio e pacato dibattito a cui partecipano tutti i consiglieri il Consiglio di Amministrazione con il parere favorevole del Collegio Sindacale all'unanimità delibera quanto proposto dal Presidente.

L'acconto verrà erogato a partire dal 16 Aprile c.a., prima della festività di Pasqua e verrà utilizzata la disponibilità finanziaria del c/c tenuto presso la BPER Cepagatti e Banca Intesa SanPaolo di Rosciano.

Sul terzo punto all'o.d.g., varie ed eventuali, il Presidente prende la parola proponendo l'adesione della nostra cooperativa alla costituente associazione tra produttori di uve da vino "Sottozona Casauria" ove lo stesso



VERBALI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
 VINICOLA ROXAN SOC. COOP. A.M.P.

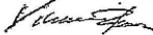
C.F. 00134040682

PRG: 2018/0000002

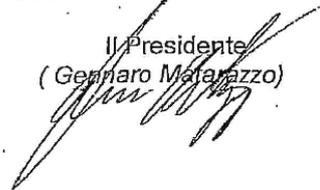
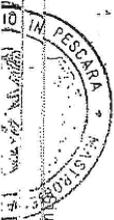
ha già partecipato in alcune riunioni preliminari valutando positivamente gli scopi prefissi dalla stessa associazione. Dopo breve approfondimento e discussione, il C.d.A. all'unanimità dei presenti e con il parere favorevole del Collegio Sindacale delega il Presidente Matarazzo Gennaro a partecipare alla costituente associazione "Casauria".

Alle ore diciannove e trenta, non essendoci altro da discutere o deliberare, la seduta viene sciolta.

Il Segretario
 (Vincenzo Fiore)



Il Presidente
 (Gennaro Matarazzo)

Consiglio Regionale d'Abruzzo

Repertorio n. 176644

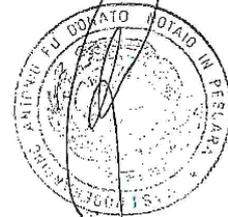
Io sottoscritto Dott. Antonio Mastroberardino, Notaio in Pescara, iscritto al collegio Notarile dei Distretti Riuniti di Teramo e Pescara,

certifico

che la presente copia è stata da me notaio estratta in maniera conforme al suo originale che trovasi dalle pagine 1 e 2 del Libro verbali del Consiglio di Amministrazione della CASA VINICOLA ROXAN SOCIETA' COOPERATIVA, con sede in Rosciano, libro bollato e tenuto a norma di legge.

Si rilascia per uso consentito.

Pescara, li 8 maggio 2019

-----ALLEGATO "C" AL N. 46591 DI RACCOLTA-----

-----STATUTO dell'"ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG"-----

-----TITOLO I-----

-----Disposizioni generali-----

-----Art.1-----

-----"COSTITUZIONE"-----

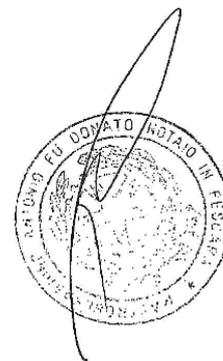
- 1.1- E' costituita, a norma dell'art. 36 del codice civile, un'associazione tra produttori di uva e di vino, denominata "ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG".-----
- 1.2- L'associazione non ha fini di lucro.
- 1.3- La durata dell' associazione è illimitata.
- 1.4- I contenuti e la struttura dell'organizzazione sono ispirati a principi di trasparenza e democrazia.-----
- 1.5- L'associazione è apolitica, apartitica e non ha carattere confessionale.-----
- 1.6- L'associazione ha sede in Alanno (PE), via Castorani n. 5.-----

-----Art.2-----

-----"SCOPI"-----

- 2.1 - L'associazione ha lo scopo di tutelare, valorizzare e curare gli interessi dei produttori di uva e vino operanti nella sottozona Casauria del Montepulciano d'Abruzzo, in particolare attraverso l'ottenimento di una denominazione di origine controllata e garantita, il cui iter è stato già avviato. A tal fine, l'associazione potrà:-----
- a. collaborare alla vigilanza sull'applicazione della legge 164 del 1992;-----
 - b. organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione del Montepulciano d'Abruzzo nella sottozona Casauria, nell'ambito delle proprie specifiche competenze, ai fini della tutela e della valorizzazione del prodotto; -----
 - c. praticare una specifica attività onde assicurare la corrispondenza tra gli adempimenti operativi cui sono tenuti i produttori e le norme dei disciplinari di produzione, nonché tutelare i produttori ed il prodotto dalla sleale concorrenza, dall'usurpazione e da altri illeciti, difendendo in ogni sede i legittimi interessi dell'associazione, anche costituendosi parte civile;-----
 - d. attuare tutte le misure per valorizzare e promuovere direttamente e indirettamente il Montepulciano d'Abruzzo prodotto nella sottozona Casauria, sotto il profilo tecnico e dell'immagine; -----
 - e. collaborare con enti e soggetti aventi scopi affini per promuovere e realizzare iniziative atte alla valorizzazione e al sostegno della produzione vitivinicola e

Giunta Regionale d'Abruzzo



dei prodotti tutelati.-----
 Inoltre, purché in via strettamente strumentale al conseguimento del proprio oggetto, l'associazione potrà:-----
 - compiere tutte le attività ed operazioni mobiliari ed immobiliari, nonché dal lato passivo, finanziarie, compreso l'assunzione di mutui, la concessione di garanzie ipotecarie, di fideiussioni ed altre forme di garanzia;-----
 - assumere cointeressenze, quote e partecipazioni in altre organizzazioni o associazioni, aventi scopo analogo ed affine o connesso con il proprio.-----

-----Art.3-----

-----"ORGANI"-----

- 3.1- Organi dell'organizzazione sono: -----
 • l'assemblea dei soci; -----
 • il Consiglio Direttivo; -----
 • il Presidente. -----
 3.2- Possono essere inoltre costituiti i seguenti collegi di controllo e di garanzia: -----
 • il Collegio dei Revisori dei Conti; -----
 • il Collegio dei Garanti. -----

-----TITOLO II-----

-----Art.4-----

-----"Soci"-----

- 4.1 Possono far parte dell'associazione le persone fisiche o giuridiche che producano uva e vino Montepulciano d'Abruzzo, nella sottozona Casauria e che abbiano interesse all'ottenimento di una specifica denominazione di origine controllata e garantita. -----
 4.2 Sono soci coloro che hanno sottoscritto l'atto di costituzione e il presente statuto (fondatori) e quelli che ne fanno richiesta e la cui domanda venga accolta dal Consiglio Direttivo (ordinari). -----
 4.3 Ciascun socio ha diritto di voto per l'approvazione e modificazione dello statuto, dei regolamenti e per la nomina degli organi direttivi dell'organizzazione. -----
 4.4 Criteri di ammissione e di esclusione degli aderenti.
 •Nella domanda di ammissione l'aspirante aderente dichiara di accettare senza riserve lo Statuto dell'organizzazione. -----
 •L'ammissione decorre dalla data di delibera del Consiglio Direttivo, che deve prendere in esame le domande dei nuovi aderenti nel corso della prima riunione successiva alla suddetta domanda. -----
 •Nessun motivo legato a distinzioni di razza, sesso, religione, possesso di cittadinanza italiana o straniera può essere posto a base del rifiuto di richiesta di adesione all'organizzazione. -----
 •Gli aderenti cessano di partecipare all'organizzazione per: -

Giunta Regionale dell'Abruzzo

- dimissioni volontarie;-----
- sopraggiunta impossibilità di ottenere la denominazione di origine controllata e garantita; -----
- mancato versamento del contributo per l'esercizio sociale in corso; -----
- decesso; -----
- comportamento contrastante con gli scopi statutari; -----
- persistente violazione degli obblighi statutari. -----

4.5 L'ammissione e l'esclusione vengono deliberate dal Consiglio Direttivo. -----

4.6. E' ammesso ricorso al Collegio dei Garanti, se nominato, o all'Assemblea dei soci, che devono decidere sull'argomento nella prima riunione convocata. La decisione è inappellabile. -----

4.7 L'Assemblea dei soci è composta da tutti gli i soci dell'Associazione.-----

4.8 I soci avranno diritto ad usufruire di tutti i servizi, le tutele e le iniziative che rientrino nei fini istituzionali dell'associazione.-----

4.9 Il socio che intenda recedere dall'Associazione deve darne comunicazione con lettera raccomandata.-----

4.10I soci hanno diritto di voto per l'approvazione e le modificazioni dello Statuto e dei regolamenti e per la nomina degli organi direttivi dell'associazione.-----

-----Art.5-----

-----"DIRITTI E DOVERI DEI SOCI"-----

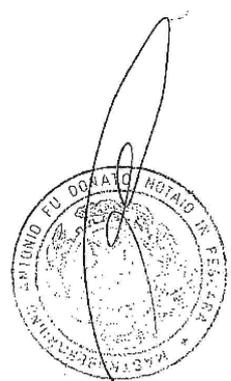
5.1- I soci possono essere chiamati a contribuire alle spese annuali dell'associazione. Il contributo a carico dei soci non ha carattere patrimoniale ed è deliberato dall'assemblea convocata per l'approvazione del preventivo. E annuale, non trasferibile, non è restituibile in caso di recesso, di decesso o di perdita della qualità di aderente, deve essere versato entro 30 giorni prima dell'assemblea convocata per l'approvazione del Bilancio consuntivo dell'esercizio di riferimento.-----

5.2- I soci hanno il diritto di:-----

- partecipare alle Assemblee e di votare direttamente o per delega;-----
- conoscere i programmi con i quali l'organizzazione intende attuare gli scopi sociali;-----
- consultare i verbali dell'assemblea, del consiglio direttivo e di ogni altro organo dell'associazione e farne copia a proprie spese;-----
- partecipare alle attività promosse dall'associazione;-----
- dare le dimissioni in qualsiasi momento.-----

5.3- I soci sono obbligati a:-----

- osservare le norme del presente statuto e le deliberazioni adottate dagli organi sociali;-----
- versare il contributo stabilito dall' assemblea;-----
- svolgere le attività preventivamente concordate;-----



- mantenere un comportamento conforme alle finalità dell'associazione.-----

Il consiglio direttivo stabilirà le modalità con le quali attuare i propri programmi e i propri impegni verso i----- Terzi. -----

-----TITOLO III-----

-----"Disciplina degli organi"-----

-----Art. 6-----

-----L'assemblea dei soci-----

6.1- L'assemblea è costituita da tutti i soci dell'associazione. -----

6.2- L'Assemblea è convocata dal Consiglio Direttivo ed è di regola presieduta dal Presidente dell'associazione.-----

6.3- La convocazione è fatta in via ordinaria almeno una volta l'anno per l'approvazione del bilancio e comunque ogni qualvolta si renda-----

Necessaria per le esigenze dell'associazione.-----

6.4- La convocazione può avvenire anche su richiesta di almeno due componenti del Consiglio Direttivo o----- di 1/3 degli aderenti in tal caso l'assemblea deve essere tenuta entro 30 giorni dalla convocazione.-----

6.5- L'assemblea ordinaria viene convocata per:-----

- l'approvazione del programma e del bilancio di previsione per l'anno successivo;-----

- l'approvazione della relazione di attività e del rendiconto economico (Bilancio Consuntivo) dell'anno----- precedente;-----

- l'esame delle questioni sollevate dai richiedenti o proposte dal Consiglio Direttivo.-----

Altri compiti dell'Assemblea sono:-----

- eleggere i componenti del Consiglio Direttivo;-----

- eleggere i componenti del Collegio dei Garanti (se nominato);-----

- eleggere i componenti del Collegio dei Revisori dei Conti (se nominato);-----

- approvare gli indirizzi ed il programma delle attività proposte dal Consiglio Direttivo;-----

- ratificare i provvedimenti di competenza dell'assemblea adottati dal Consiglio Direttivo per motivi di urgenza;-----

- fissare l'ammontare del contributo per l'esercizio annuale o altri contributi a carico dei soci, quale forma di partecipazione alla vita dell'organizzazione senza per questo instaurare un rapporto di partecipazione patrimoniale.-----

Di ogni assemblea deve essere redatto il verbale da scrivere nel registro delle assemblee degli aderenti. Le-----

decisioni dell'Assemblea sono impegnative per tutti gli aderenti-----

6.6- L'assemblea straordinaria viene convocata per la discussione delle proposte di modifica dello Statuto o----- di scioglimento e liquidazione dell'associazione.-----

6.7- L'avviso di convocazione è inviato individualmente agli aderenti almeno 7 giorni prima della data----- stabilita; è anche reso pubblico nella sede sociale e deve contenere l'ordine del giorno.-----

6.8- In prima convocazione, l'assemblea ordinaria è regolarmente costituita con la presenza della metà più uno dei soci presenti in proprio o per delega. Le deliberazioni dell'assemblea ordinaria sono adottate a maggioranza semplice dei presenti.-----

6.9 Per le deliberazioni riguardanti le modifiche dello statuto, lo scioglimento e la liquidazione dell'organizzazione, sono richieste le maggioranze indicate nell'art.14.-----

6.10 Ciascun socio può essere portatore di una sola delega di altro socio.-----

-----Art.7-----

-----Il Consiglio Direttivo-----

7.1- Il Consiglio Direttivo è delegato dall'assemblea degli aderenti ed è composto da un minimo di tre ad un massimo di cinque componenti eletti fra i soci ordinari. Resta in carica tre anni e i suoi componenti possono essere rieletti. Essi decadono qualora siano assenti ingiustificati per tre volte consecutive.-----

7.2- Il Consiglio Direttivo, nella sua prima riunione, elegge tra i propri membri il Presidente, il Vice Presidente ed il segretario.-----

7.3 - Il Consiglio Direttivo si riunisce, su convocazione del Presidente, almeno una volta ogni tre mesi e quando ne faccia richiesta almeno un terzo dei componenti. In tale seconda ipotesi la riunione deve avvenire entro venti giorni dal ricevimento della richiesta.-----

Le riunioni del Consiglio Direttivo sono valide quando è presente la maggioranza dei suoi componenti eletti. Di ogni riunione deve essere redatto il verbale da scrivere nel registro delle riunioni del Consiglio Direttivo.-----

7.4- Il Consiglio Direttivo può:-----

- compiere tutti gli atti di ordinaria e straordinaria amministrazione;-----
- fissare le norme per il funzionamento dell'associazione;---
- sottoporre all'approvazione dell'assemblea il bilancio preventivo ed il bilancio consuntivo;-----
- determinare il programma di lavoro in base alle linee di indirizzo contenute nel programma generale----- approvato dall'assemblea promuovendo e coordinando l'attività e autorizzando la spesa;-----
- eleggere il Presidente e il Vice Presidente.-----
- nominare il segretario (eventualmente il Tesoriere e/o il Segretario/Tesoriere), che fa parte del consiglio Direttivo;--
- accogliere o respingere le domande degli aspiranti aderenti;
- deliberare in merito all'esclusione degli aderenti;-----

- ratificare, nella prima seduta successiva, i provvedimenti di competenza del Consiglio Direttivo adottati dal Presidente per motivi di necessità e di urgenza.-----

Il Consiglio Direttivo può delegare il compimento di specifici atti o categorie di atti al Presidente o ad un Comitato Esecutivo. Le riunioni dell'eventuale Comitato Esecutivo devono essere verbalizzate nell'apposito registro.-----

-----Art.8-----

-----Presidente e Vice Presidente-----

8.1- Il Presidente è eletto dal Consiglio Direttivo tra i suoi componenti a maggioranza dei voti.-----

8.2- Il Presidente:-----

- ha la legale rappresentanza dell'associazione nei confronti di terzi e in giudizio;-----

- convoca e presiede le riunioni dell'Assemblea, del Consiglio Direttivo e dell'eventuale Comitato-----
Esecutivo;-----

- in caso di necessità e di urgenza assume i provvedimenti di competenza del Consiglio Direttivo, sottoponendoli a ratifica nella prima riunione successiva.-----

8.3- Il Vice Presidente è eletto dal Consiglio Direttivo tra i suoi componenti a maggioranza dei voti. In caso-----

di assenza o di impedimento, il Vice Presidente sostituisce il Presidente in ogni sua funzione. In caso di cessazione delle funzioni del Presidente, il Vice Presidente convoca il Consiglio Direttivo per l'eventuale nuova nomina del Presidente assumendone le funzioni fino a nuova nomina.-----

-----Art.9-----

-----Collegio dei Revisori legali dei Conti-----

L'assemblea può eleggere un Collegio dei Revisori legali dei Conti, costituito da 3 componenti e, quando la legge-----

l'impone, tra gli iscritti al Registro dei Revisori legali.---

Il Collegio:-----

- elegge tra i suoi componenti il Presidente;-----

- esercita i poteri e le funzioni previsti dalle leggi vigenti per i revisori dei conti;-----

- agisce di propria iniziativa, su richiesta di uno degli organi sociali oppure su segnalazione di un aderente;-----

- può partecipare alle riunioni del Consiglio Direttivo e, se previsto, del Comitato Esecutivo;-----

- riferisce annualmente all'assemblea con le relazioni trascritte nell'apposito registro dei Revisori dei Conti.-----

-----Art.10-----

-----Collegio dei Garanti-----

L'assemblea può eleggere un Collegio dei Garanti costituito da 3 componenti.-----

Il Collegio:-----

- ha il compito di esaminare le controversie tra gli aderenti, tra questi e l'assemblea o i suoi organi, tra i membri degli organi e tra gli organi stessi;-----

- giudica ex bono et equo senza formalità di procedure e il suo lodo è inappellabile.-----

-----TITOLO IV-----

-----PATRIMONIO-----

-----Art.11-----

-----Entrate-----

11.1- Il patrimonio dell'assemblea è costituito:-----
- da beni mobili e immobili;-----
- eventuali fondi di riserva costituiti con le eccedenze in bilancio di bilancio;-----
- da eventuali erogazioni, donazioni e lasciti destinati ed incremento del patrimonio.-----

- brevetti;-----

11.2- Le entrate dell'associazione sono costituite da:-----

- contributi degli aderenti;-----
- contributi di privati;-----
- contributi dello stato, di enti e istituzioni pubbliche;-----
- contributi di organismi internazionali;-----
- donazioni e lasciti testamentari;-----

- rimborsi derivanti da convenzioni;-----
- rendite di beni mobili o immobili pervenuti all'associazione a qualunque titolo;-----

- entrate derivanti da attività commerciali e produttive marginali;-----
- fondi pervenuti da raccolte pubbliche effettuate occasionalmente, anche mediante offerta di beni di modico valore;-----

- ogni altro provento, anche derivante da iniziative benefiche e sociali, non esplicitamente destinato ad incremento del patrimonio.-----

11.3- I fondi sono depositati presso gli Istituti di Credito stabiliti dal Consiglio Direttivo. Il patrimonio-----
Dell'Associazione sarà totalmente autonomo e separato rispetto al patrimonio di ognuno degli aderenti.-----

11.4- Ogni operazione finanziaria è disposta con la firma del Presidente o Vice Presidente.-----

-----TITOLO V-----

-----Art.12-----

-----Scioglimento-----

12.1- Le deliberazioni dell'assemblea sono prese a maggioranza di voti e con la presenza di almeno la metà degli associati. In seconda convocazione la deliberazione è valida qualunque sia il numero degli intervenuti. Nelle deliberazioni di approvazione del bilancio e in quelle che riguardano la loro responsabilità gli amministratori non hanno voto.-----

12.2 Per modificare l'atto costitutivo e lo statuto, se in essi non è altrimenti disposto, occorrono la presenza di

almeno tre quarti degli associati e il voto favorevole della
maggioranza dei presenti.-----

12.3 Per deliberare lo scioglimento dell'associazione e la
devoluzione del patrimonio occorre il voto favorevole di
almeno tre quarti degli associati.-----

-----Art.13-----

-----Norme di rinvio-----

Per quanto non precisato nel presente statuto, si fa
riferimento alle vigenti disposizioni legislative in materia.-
F.to: NATARELLI LUIGI, CIPRESSI FRANCESCO, TERZINI DOMENICO,
MARULLI CONCEZIO, TIBERIO RICCARDO, D'EUSANIO FRANCO, RICCI
STEFANIA, TOLLI SAMUELE, CAVUTO LUCIO, CAVUTO BRUNO, TOCCO
ENISIO, MATARAZZO GENNARO, PASETTI FRANCESCA, PASETTI
DOMENICO, TARTAGLIA NICOLA, DI DONATO FABIO, TOFANI ERCOLINO,
Dott. ANTONIO MASTROBERARDINO Notaio. -----

Giunta Regionale d'Abruzzo

t
f
a
l
i
s
p
d
c
p
t
d
i
p
d
d
de
pe
ne
tu
In
mer
-
bi
su
fi
- a
gar
con

Il
cia
all
taz
qua
Tal
ri
del
con
vin

L'A
dai
la
ti

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

ASSEMBLEA STRAORDINARIA

IL GIORNO 12 DICEMBRE ALLE ORE 17:30 PRESSO LA SEDE DELL'ASSOCIAZIONE SITA IN ALANNO IN VIA CASTORANI 5, SI RIUNISCE L'ASSEMBLEA DEI SOCI, IN SECONDA CONVOCAZIONE ESSENDO ANDATA DESERTA LA PRIMA, PER DISCUTERE E DELIBERARE: COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE, APPROVAZIONE DEL DISCIPLINARE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA PER LA RICHIESTA DELLA DOCG CASAURIA DA PRESENTARSI AL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI E RICHIEDERE L'AUTORIZZAZIONE PER IL PRESIDENTE A PROCEDERE PER LA STESSA.

AI SENSI DI STATUTO ASSUME LA PRESIDENZA DELL'ASSEMBLEA IL SIG. CONCEZIO MARULLI PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE, I PRESENTI CHIAMANO A FUNGERE DA SEGRETARIO IL SIG. LUCIO CAVUTO.

IL PRESIDENTE CONSTATATO CHE L'ASSEMBLEA È STATA VALIDAMENTE COSTITUITA E CHE I SOCI SONO STATI TUTTI REGOLARMENTE CONVOCATI AI SENSI DI STATUTO DICHIARA VALIDAMENTE COSTITUITA L'ASSEMBLEA.

IL PRESIDENTE PROCEDE A DISCUTERE I PUNTI PREVISTI ALL'ORDINE DEL GIORNO E ILLUSTRARAI PRESENTI IL PRIMO PUNTO RELATIVO ALL'INCONTRO AVUTO IN REGIONE ABRUZZO PER PROCEDERE A RIPRESENTARE LA DOMANDA AL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI A NOME DELL'ASSOCIAZIONE STESSA. IL PRESIDENTE RIPORTA CHE PER TALE SCOPO È NECESSARIO MODIFICARE ALCUNI PUNTI DEL DISCIPLINARE E PERTANTO NE ILLUSTRARAI LE VARIE TEMATICHE DA SEGUIRE. DOPO AMPIA DISCUSSIONE I PRESENTI SI DICHIARANO DI ESSERE AMPIAMENTE INFORMATI E, NESSUN ALTRO CHIEDENDO LA PAROLA, SI PROCEDE ALLA DISCUSSIONE DEL SECONDO PUNTO POSTO ALL'ORDINE DEL GIORNO.

PROCEDENDO ALL'APPROVAZIONE DELLE MODIFICHE SUL DISCIPLINARE GIÀ PRESENTATO IN PRECEDENZA, SI RENDE NECESSARIO:

- MODIFICARE LA BASE AMPELOGRAFICA DESCRITTA NELL'ARTICOLO 2 ELEVANDO LA PERCENTUALE DI VITIGNO MONTEPULCIANO AL 90%.

- ELIMINARE DALL'ARTICOLO 1 E SEGUENTI LE MENZIONI "SUPERIORE" E "GRAN SELEZIONE".

DOPO AMPIA DISCUSSIONE I PRESENTI SI DICHIARANO DI ESSERE AMPIAMENTE INFORMATI E, NESSUN ALTRO CHIEDENDO LA PAROLA, SI PROCEDE ALLA VOTAZIONE CHE RISULTA ESSERE FAVOREVOLE ALL'UNANIMITÀ;

IN FINE SI PROCEDE ALLA DISCUSSIONE DEL TERZO PUNTO POSTO ALL'ORDINE DEL GIORNO OSSIA CONFERIRE AL PRESIDENTE MANDATO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA AL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI PER RICHIEDERE IL RICONOSCIMENTO DELLA "DOCG CASAURIA". DOPO AMPIA DISCUSSIONE I PRESENTI SI DICHIARANO DI ESSERE AMPIAMENTE INFORMATI E, NESSUN ALTRO CHIEDENDO LA PAROLA, SI PROCEDE ALLA VOTAZIONE CHE RISULTA ESSERE FAVOREVOLE ALL'UNANIMITÀ.



Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

ALLE ORE 19:00 NESSUN ALTRO CHIEDENDO LA PAROLA, SI DICHIARA CHIUSA L'ASSEMBLEA.

LETTO APPROVATO E SOTTOSCRITTO.

IL SEGRETARIO LUCIO CAVUTO



IL PRESIDENTE CONCEZIO MARULLI



TOFANI ERCOLINO AZ. TOFANI ERCOLINO



DI DONATO FABIO AZ. AGR. CINCILIA



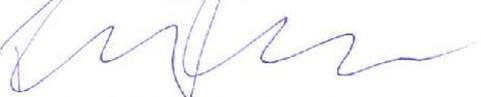
STEFANIA RICCI AZ. AGR. GUARDIANI FARCHIONE



NICOLA TARTAGLIA AZ. AGR. NIC TARTAGLIA



DOMENICO TERZINI AZ. AGR. TERZINI



ENISIO TOCCO AZ. AGR. TOCCO



LUIGI NATARELLI AZ. NATARELLI S.R.L.S.



LUCIO CAVUTO DELEGATO PER CASTORANI SOC. AGR. A R.L.

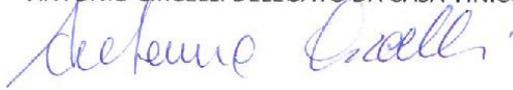


Associazione Casauria DOCG

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – email: casauriadocg@gmail.com

ASSOCIAZIONE CASAURIA DOCG

ANTONIO CIRCELLI DELEGATO DA CASA VINICOLA ROXAN S.C.A.M.P.



CONCEZIO MARULLI DELEGATO DA AZ. AGR. CICCIO ZACCAGNINI S.R.L.



LUCIO CAVUTO PODERE CASTORANI S.R.L.

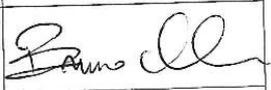
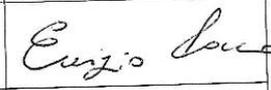
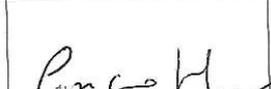
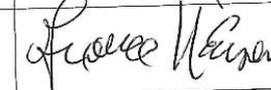
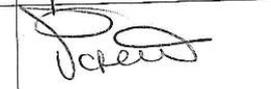
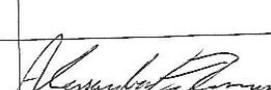


**MODELLO DI SOTTOSCRIZIONE PER LA RICHIESTA DI MODIFICA
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**

"CASAURIA"

I produttori di seguito indicati, presenti nell'elenco delle Superfici iscritte a Schedario con idoneità alla d.o.c. 'Montepulciano d'Abruzzo, sottozona Casauria', dichiarano di assoggettarsi alla disciplina prevista dalla proposta di modifica del disciplinare di produzione del vino "CASAUZIA DOCG" come da copia allegata, presentata dall'Associazione CASAUZIA DOCG, per tramite di questa, al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (rif. D.M. 7 novembre 2012).

Letto, confermato e sottoscritto.

	DENOMINAZIONE AZIENDA	PARTITA IVA O CODICE FISCALE	FIRMA
1	CASTORANI SOCIETA AGRICOLA A R.L.	'02116290681	
2	TOCCO ENISIO	TCCNSE60S25A120R	
3	AZIENDA AGRICOLA CICCIO ZACCAGNINI S.R.L. DI MARCELLO ZACCAGNINI - SOCIETA AGRICOLA	'00947060687	
4	TARTAGLIA NICOLA	TRTNCL83R03G482J	
5	AZIENDA AGRICOLA GUARDIANI FARCHIONE DI RICCI STEFANIA	RCCSFN74B48G878Y	
6	FRANCO D'EUSANIO	DSNFNC58D16L194P	
7	SOC. AGR. PASETTI DI DOMENICO PASETTI S.S.	'01409620695	
8	EREDI FILOMUSI GUELFI	'02233640685	
9	TERZINI DOMENICO	TRZDNC83A31G878A	

CENTRO DI RACCOLTA _____

DICEMBRE 2020

TESTO PROPOSTO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA "CASAURIA"****Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", proveniente dalla zona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2*Base ampelografica*

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3*Zona di produzione*

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA" 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 dei fondovalle umidi.

La zona di produzione della DOCG "CASAURIA" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Alanno, Bussi sul Tirino, Bolognano, Brittoli, Castiglione a Casauria, Corvara, Cugnoli, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Pietranico, Popoli, Scafa, San Valentino, Serramonacesca, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani.

Detta zona è così delimitata:

- Foglio 360 tavola Est.

Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal

confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- Foglio 360 tavola Ovest.

Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la

mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- Foglio 369 tavola Ovest.

Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.

Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal km 187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- Foglio 361 tavola Ovest.

Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue

verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si

giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino "CASAURIA" 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 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. 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 vino "CASAURIA", ivi compresa la tipologia "riserva", sono le seguenti:

- Produzione uva: 9,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 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.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

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 compresi l'invecchiamento/affinamento e l'imbottigliamento 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, invecchiamento/affinamento e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara o nei comuni limitrofi all'area delimitata di cui all'art.3, in particolare: **Capestrano, Collepietro, Corfinio, San Benedetto in Perillis e Vittorito in provincia di L'Aquila; Casalintrada e Roccamontepiano in provincia di Chieti**, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'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.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

E' ammessa la pratica di appassimento delle uve.

- 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 e affinamento.

Il vino "CASAURIA" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a diciotto mesi.

Il vino "CASAURIA" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'affinamento, non inferiore a ventiquattro 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 le denominazioni d'origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche compatibili con la piattaforma ampelografica relative all'area interessata.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA", 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: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

Il vino che si fregia della menzione "riserva", oltre a rispondere alle caratteristiche organolettiche di cui sopra, deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,50% vol. ed un estratto non riduttore minimo di 26 g/l.

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

Il vino a **Denominazione di Origine Controllata e Garantita "CASAURIA"**, eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7

- Qualificazioni.

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, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- 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 e garantita "CASAURIA" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31 comma 10, della legge 12 dicembre 2016, n.238.

Articolo 8

- Volumi nominali.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - 9,000 - 12,000.

- Tappatura e recipienti.

Sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona. 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 la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plioleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente 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.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Il toponimo "Casauria" fu reso celebre nel Medioevo dal fatto che il territorio che esso identificava fu scelto per la costruzione del monastero di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871. Nel *Chronicon Casauriense*, che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpati in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la

sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle 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 e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, 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 diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è "Montepulciano di Torre dé Passeri" o semplicemente "Torre dé Passeri" come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955.

Giunta Regionale d'Abruzzo

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone geografiche, oggi denominazioni a se stanti, quali quella di "CASAURIA".

L'incidenza dei fattori umani è molto importante 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 "CASAURIA" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

- *Forme di allevamento, sestì d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, nonché le forme a spalliera semplice o doppia con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. I sestì 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 9,5 tonnellate compresa la tipologia riserva.

- *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, l'affinamento e l'imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara o in comuni limitrofi all'area delimitata, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria ivi compresa la pratica di appassimento delle uve. Non è consentita la pratica dell'arricchimento.

La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, mentre la tipologia riserva devono essere sottoposte ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro 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 a denominazione di origine controllata e garantita "CASAURIA", dove trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base e 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 più 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 strettamente legate alla conformazione del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

Articolo 10*Riferimenti alla struttura di controllo*

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.



Spett.le
Associazione Casauria DOCG
Via Castorani 5,
65020 Alanno (PE) Italy
casauriadocg@gmail.com

e p.c.
Regione Abruzzo
Direzione Politiche Agricole e di
Sviluppo Rurale,
Foreste, Caccia e Pesca, Emigrazione
Ufficio Produzione Agricole e Mercato
Via Catullo, 17 - 65100 Pescara
dpd019@pec.regione.abruzzo.it

Pescara, 28 Dicembre 2020 prot. 326/2020

Oggetto: Calcolo della rappresentatività per la domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Montepulciano d'Abruzzo" per richiesta di riconoscimento della Sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria" a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria":

In riferimento alla richiesta in oggetto, si inoltrano i dati di rappresentatività richiesti per la DOC Montepulciano d'Abruzzo Sottozona "Casauria" o "Terre di Casauria", ai sensi dell'Art. 33 della Legge 238 del 12 dicembre 2016, (così come modificata dall'Art. 43-ter del D.L. 76/2020) specificando quanto segue:

- La percentuale dei soggetti rivendicanti, rispetto al totale dei soggetti conduttori di vigneti dichiarati allo schedario viticolo, intesa come media degli ultimi due anni, è del 75%, superiore al minimo richiesto del 66%.
- La percentuale di rappresentatività in termini di superficie idonea, calcolata sulla base della superficie rivendicata negli ultimi due anni, intesa come media, è dell'86%, superiore al minimo richiesto del 66%.
- La percentuale dei soggetti certificatori e imbottigliatori, rispetto al totale degli operatori autorizzati, calcolati negli ultimi cinque anni, è del 56%, superiore al minimo richiesto del 51%.
- La percentuale di rappresentatività in termini di produzione imbottigliata, calcolata sulla base del quantitativo certificato negli ultimi cinque anni, è del 103%, superiore al minimo richiesto del 66%.

Si riportano di seguito le tabelle utilizzate per il calcolo della rappresentatività, relative al numero dei viticoltori rivendicanti e alle superfici



rivendicate nelle campagne vitivinicole 2018/2019 e 2019/2020, e alle quantità di vino certificato e imbottigliato negli ultimi cinque anni.

DENOMINAZIONE VINO	Rappresentatività viticoltori (media vendemmie 2018 e 2019)		
	N° Soggetti rivendicanti	N° Conduttori vigneti iscritti	Percentuale Rappresentatività
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	9	12	75%

DENOMINAZIONE VINO	Rappresentatività superfici idonee (media vendemmie 2018 e 2019)		
	Superficie Rivendicata (ha)	Superficie Iscritta (ha)	Percentuale Rappresentatività
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	26,9119	31,2686	86%

DENOMINAZIONE VINO	Rappresentatività soggetti richiedenti la certificazione (periodo 2015 - 2019)		
	N° Soggetti certificati	N° Soggetti autorizzati	Percentuale Rappresentatività
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	5	9	56%

DENOMINAZIONE VINO	Rappresentatività imbottiglieri (periodo 2015 - 2019)		
	N° Soggetti imbottiglieri	N° Soggetti autorizzati	Percentuale Rappresentatività
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	5	9	56%

DENOMINAZIONE VINO	Rappresentatività Produzione Certificata e Imbottigliata (periodo 2015 - 2019)		
	Produzione Imbottigliata (hl)	Produzione Certificata (hl)	Percentuale Rappresentatività
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASAURIA O TERRE DI CASAURIA	1502,23	1453,04	103%

Con i migliori saluti

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli

Enrico De Micheli



**Dipartimento della Presidenza e
Rapporti con l'Europa**

**Servizio assistenza atti del Presidente
e della Giunta Regionale**

Centralino 0862 3631 Tel.
0862 36 3217/ 3206

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>
e-mail: bura@regione.abruzzo.it
Pec: bura@pec.regione.abruzzo.it