

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Matera"

Art.1 Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata "Matera" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Matera" Rosso;
- "Matera" Primitivo
- "Matera" Rosso Jonico
- "Matera" Greco;
- "Matera" Bianco
- "Matera" Spumante

Art. 2 Base ampelografica

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

"Matera" Rosso:

Sangiovese: minimo 60%; Aglianico: minimo 10%; Primitivo: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Matera, fino ad un massimo del 20%.

"Matera" Primitivo:

Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa idonee alla coltivazione per la provincia di Matera, fino ad un massimo del 10%.

"Matera" Rosso Jonico:

Rosso Jonico: Cabernet S. minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10% possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Matera, fino ad un massimo del 10%.

"Matera" Greco:

Greco bianco: Minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Matera, fino ad un massimo del 15%.

"Matera" Bianco

Malvasia bianca di Basilicata: Minimo 70%; Greco bianco: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatiche, autorizzate per la vinificazione per la provincia di Matera, fino ad un massimo del 20%.

"Matera" Spumante

Malvasia di Basilicata: Minimo 70%; Greco: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Matera, fino ad un massimo del 20%.

Art. 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Matera" Rosso, Rosso Jonico, Primitivo, Greco, Bianco e Spumante comprende gli interi territori comunali di Bernalda, Calciano, Cirigliano, Colobraro, Craco, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Grassano, Grottole, Irsina, Matera, Miglionico, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, San Giorgio Lucano, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tricarico, Tursi, Valsinni. Le uve potranno essere prodotte in vigneti coltivati fino alla quota massima di 700 mt s.l.m..

Art. 4 Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'Ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Matera" devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi.

Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o adiacenti a fiumi, laghi naturali e/o artificiali.

- Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per le uve bianche che per le uve Rosse.

- Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.

E' facoltà della Regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per i tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve

Forzature ed irrigazione

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

TIPOLOGIA	PRODUZIONE UVA Tonnellate/ettaro	Titolo alcolometrico volumico minimo % vol. naturale
"Matera" Rosso	10	11,50
"Matera" Primitivo	10	12,50
"Matera" Rosso Jonico	10	11,50
"Matera" Greco	10	10,50
"Matera" Bianco	10	10,50
"Matera" Spumante	10	12,00

Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 20%, l'esubero potrà essere destinata, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. Basilicata Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a DOC Matera.

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

Art. 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio, l'affinamento dei rossi, devono essere effettuate nell'area della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Matera". E' tuttavia consentito che possano essere effettuate nell'intero territorio della Regione Basilicata per i soli primi 8 anni dal riconoscimento della suddetta DOC.

La spumantizzazione con il metodo classico deve essere effettuata all'interno della zona di vinificazione di cui al comma 1.

Per la presa di spuma della tipologia spumante, deve essere utilizzato esclusivamente mosto di uve dei vigneti iscritti all'albo della denominazione d'origine.

E' ammessa la pratica dell'arricchimento, nei limiti massimi di 1 grado.

Elaborazione.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 9 mesi.

- Resa uva/vino e vino/ha

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte per le elaborazioni dei vini spumanti, sono le seguenti:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino %
"Matera" Rosso	70
"Matera" Primitivo	70
"Matera" Rosso Jonico	70
"Matera" Greco	70
"Matera" Bianco	70
"Matera" Spumante	70

Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 5%, senza che abbia diritto alla rivendicazione. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

I seguenti vini devono essere sottoposti al seguente periodo di invecchiamento:

TIPOLOGIA	Durata in mesi	Decorrenza
"Matera" Rosso	12	1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia
"Matera" Primitivo	12	1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia
"Matera" Rosso Jonico	12	1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia
"Matera" Greco	07	31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia
"Matera" Bianco	07	31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia
"Matera" Spumante	09	31 maggio dell'anno successivo alla vendemmia

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Matera" nella tipologia "Rosso", "Primitivo" e "Rosso Jonico", può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia.

L'immissione al consumo per la tipologie "Greco" e "Bianco" della denominazione di origine controllata "Matera" deve avvenire dopo il 31° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Art. 6 Caratteristiche al consumo

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

"Matera" - Rosso:

Colore: Rosso rubino;
Profumo: complesso, fruttato;
Sapore: Armonico, rotondo, tipico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00 % vol.;
Acidità totale minima 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 22 g/l

"Matera" Primitivo:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento
Profumo: intenso, persistente caratteristico;
Sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol.;
Acidità totale minima 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 22 g/l

"Matera" Rosso Jonico:

Colore: rosso rubino
Profumo: intenso, persistente, erbaceo;
Sapore: Secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00 % vol.;
Acidità totale minima 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 22 g/l

"Matera" - Greco:

Colore: Paglierino;
Profumo: Caratteristico, Intenso, persistente, erbaceo;
Sapore: tipico, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00 % vol.;
Acidità totale minima 5,5 g/l
Estratto non riduttore minimo 19 g/l

"Matera" - Bianco:

Colore: Paglierino;
Profumo: Intenso, Fruttato, Erbaceo;
Sapore: tipico, Secco, Fresco, Sapido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00 % vol.;
Acidità totale minima 5,5 g/l
Estratto non riduttore minimo 19 g/l

"Matera" - Spumante:

Colore: Paglierino;
Profumo: fruttato, Tipico, Gradevole;
Sapore: Fragrante, tipico, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50 % vol.;

Acidità totale minima 5,5 g/l

Estratto non riduttore minimo 19 g/l

I vini a denominazione di origine controllata "Matera" di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Comitato per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco netto previsti dal presente disciplinare.

Art. 7 Designazione

- Qualificazioni

Nella 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 extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Località

È consentito il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

Per i Vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria

Art. 8 Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, ossia le tipologie: "Matera" rosso, "Matera" Primitivo, "Matera" Rosso Jonico, "Matera" Greco "Matera" Bianco e "Matera" Spumante, escluse le "dame", possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri..

Per il vino rosso Primitivo è obbligatorio l'uso di tappi in sughero raso bocca.

Per i vini rossi e bianchi è consentito l'uso di tappi raso bocca anche in materiale sintetico.

Solo per le bottiglie fino a litri 0,375 (per le tipologie rosso e bianco) è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.