

**Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, inerente la richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Grottino di Roccanova» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.**

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla regione Basilicata, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di origine controllata dei vini «Grottino di Roccanova»;

Visto il parere favorevole della regione Basilicata sull'istanza di cui sopra;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Roccanova (Potenza) il giorno 29 aprile 2009, con la partecipazione di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

Ha espresso, nella riunione del 6 e 7 maggio 2009, presente il funzionario della regione Basilicata, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo», e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

**ANNESSE**

**PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «GROTTINO DI ROCCANOVA»**

**Art. 1.**

**Denominazione dei vini**

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

- «Grottino di Roccanova» Rosso;
- «Grottino di Roccanova» Rosso Riserva;
- «Grottino di Roccanova» Bianco;
- «Grottino di Roccanova» Rosato.

**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:

**«Grottino di Roccanova» Rosso:**

Sangiovese dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

**«Grottino di Roccanova» Rosso Riserva:**

Sangiovese dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

**«Grottino di Roccanova» Bianco:**

Malvasia bianca di Basilicata: minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20%.

**«Grottino di Roccanova» Rosato:**

Sangiovese dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

**Art. 3.**

**Zona di produzione**

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Grottino di Roccanova» comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di S. Andrea in provincia di Potenza.

**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 «Grottino di Roccanova» 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.

**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 i vitigni a bacca bianca che per i vitigni a bacca nera.

**Forme di allevamento e sestini di impianto**

I sestini 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.

È 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.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

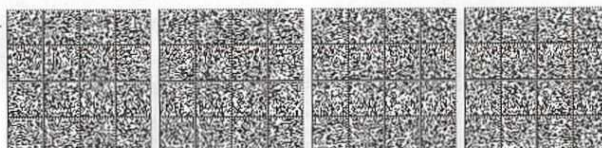
È vietata ogni pratica di forzatura.

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

TIPOLOGIA	PRODUZIONE UVA t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
«Grottino di Roccanova» Rosso	8	12,00
«Grottino di Roccanova» Rosso Riserva	8	13,00
«Grottino di Roccanova» Bianco	8	11,00
«Grottino di Roccanova» Rosato	8	11,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. L'esubero potrà essere destinato, 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 Grottino di Roccanova.



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 devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della regione Basilicata.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere realizzate nella stessa area di vinificazione.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie, nazionali e regionali.

*Resa uva/vino e vino/ha*

La resa massima dell'uva in vino è la seguente:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino %
«Grotтино di Roccanova» Rosso	70
«Grotтино di Roccanova» Rosso Riserva	70
«Grotтино di Roccanova» Bianco	70
«Grotтино di Roccanova» Rosato	70

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

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Grotтино di Roccanova» nella tipologia «Rosso», può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di nove mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Grotтино di Roccanova» nella tipologia «Rosso Riserva», può avvenire solo dopo il periodo di maturazione in grotta obbligatorio di trentasei mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Grotтино di Roccanova» nella tipologia «Bianco», può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di cinque mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Grotтино di Roccanova» nella tipologia «Rosato», può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di cinque mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6. <i>Caratteristiche al consumo</i>	
I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:	
«Grotтино di Roccanova» Rosso:	
colore: rosso rubino;	
profumo: intenso, persistente;	
sapore: tipico, caratteristico, secco;	
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00 % vol.;	
acidità totale minima: 4,5 g/l;	
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;	
«Grotтино di Roccanova» Rosso Riserva:	
colore: rosso rubino tendente al granato;	
profumo: intenso, persistente;	
sapore: tipico, caratteristico, secco;	
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13.0 % vol.;	
acidità totale minima: 4,5 g/l;	

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«Grotтино di Roccanova» Bianco:

colore: giallo paglierino;

profumo: intenso, fruttato;

sapore: tipico, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00 % vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

«Grotтино di Roccanova» Rosato:

colore: rosato;

profumo: intenso, fruttato;

sapore: fresco, equilibrato, secco;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari 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 non riduttore previsti dal presente disciplinare.

**Art. 7.**

*Designazione e presentazione*

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. E 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.

Nella designazione e presentazione del vino DOC «Grotтино di Roccanova» è consentito, ai sensi del decreto ministeriale del 22 aprile 1992, fare riferimento al nome delle seguenti frazioni: Marchese, Calvello, Calderaro, Cersinto, Capolevine, Muragna, Alzagamba, Sant'Iorio, Cerasa, Montagnola, Nice, Norce, Rosano, Sanpaolo, Viridario, Spadarea, Terzo e Orsoleo.

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

**Art. 8.**

*Confezionamento*

I vini di cui all'art. 1, possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri, esclusa la dama.

Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.

09A06191

**MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO  
E DEL MARE**

**Adozione dello statuto dell'Ente Parco Nazionale  
dell'Arcipelago di La Maddalena**

Con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 15 aprile 2009 è stato adottato lo «Statuto dell'Ente Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena» di cui alla deliberazione del Consiglio direttivo n. 44 del 26 settembre 2008.

09A06228

