

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Castel del Monte Bombino Nero (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
<i>Fax:</i>	+39.0805405136
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Castel del Monte Bombino Nero - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 04.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Castel del Monte Bombino Nero (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Castel del Monte Bombino Nero”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; - zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosato più o meno intenso; - odore: caratteristico, delicato, fruttato; - sapore: asciutto, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

“Castel del Monte Bombino Nero”

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castel del Monte Bombino Nero” devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l’isola amministrativa D’Ameli del comune di Binetto.

Tale zona è così delimitata:

Dal punto d’incontro dei confini comunali di Minervino Murge, Andria e Canosa di Puglia (q.234) la linea di delimitazione segue verso nord-est il confine comunale tra Andria e Canosa fino a q.159. Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l’abitato di Terlizzi passando per le quote 231, 232,227,215,207,208,201,188,187 e 182.

All’altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell’abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente strada provinciale 231 (ex S.S. n. 98 Andriese-Coratina), che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette

nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Toritto e Grumo (contrada dei Gendarmi).

Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, raggiunge il punto di incontro dei confini comunali tra Minervino, Andria e Canosa di Puglia, punto di partenza della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF42	Bari
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Bombino Nero N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG “Castel del Monte Bombino Nero”

*Informazioni sulla zona geografica:***1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

La Puglia si colloca nella “regione climatica adriatica centro-meridionale” posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appenninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l’Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.

La parte centrale della Puglia è attraversata dall’altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da “*murex*”, pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L’altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti “discontinuità tettoniche”: una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l’altra a Sud Ovest, verso l’avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l’altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell’altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate

L’emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro (“chiancarelle”) a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono “vacuolari e brecciate”. Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di “carsificazione” (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell’assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come “lame” e si estendono sino al mare Adriatico. L’area “Castel del Monte”, trae l’appellativo dal famoso castello federiciano oggi patrimonio dell’UNESCO.

Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo “Murgia Centrale”, uno dei tre “bacini viticoli omogenei” individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).

L’area della nuova DOC “Castel del Monte” è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell’Alta Murgia.

La litologia dell’area è costituita dai calcari compatti dell’unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell’olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.

La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità

e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C ad Andria (località più bassa e vicina al mare) e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano in gennaio, con valore medio di circa 7 °C; le punte minime sono spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.

La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-vernino, in particolare nei mesi di novembre e dicembre. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.

Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose sono di circa 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne ($P/T+10$) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Serratina" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco (Tedesco, 2002).

La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare querce termofile. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inesoanche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.

Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Castel del Monte quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso

all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.

Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.

Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m.

La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

Informazioni sul prodotto:

Il vino di cui al presente disciplinare, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.

In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi del vitigno prevalente.

Legame causale:

L'area "Castel del Monte" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Toponimi
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

--