DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALEZIO"

Approvato con	DPR 09.02.1983	GU n. 264 - 29.09.1983
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 23.10.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Alezio" è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Alezio" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Negro Amaro.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Malvasia Nera di Lecce, Sangiovese e Montepulciano, da sole o congiuntamente presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Alezio e Sannicola ed in parte il territorio dei comuni di Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce.
Tale zona è così delimitata:
partendo da Torre d'Alto Lido il limite segue il confine comunale di Sannicola in direzione est sino ad incontrare quello di Tuglie, una volta superata la strada Aradeo-Sannicola. Segue quindi ad oriente il confine comunale di Tuglie fino ad incontrare la strada Parabita- Tuglie, dopo aver attraversato la ferrovia in località Massa Vecchia, segue quindi tale strada verso nord-ovest, raggiunge il centro abitato di Tuglie da dove prosegue, in direzione ovest, lungo la strada per Alezio fino ad incrociare il confine comunale di quest'ultimo comune in località Vigne. Segue quindi il confine comunale di Alezio in direzione sud e poi ovest e raggiunge in prossimità di G. Torti, la strada per Alezio-Traviano al km 40,100 circa.
Prosegue lungo tale strada verso sud fino ad incontrare, in località Padula, il confine comunale di Gallipoli per seguirlo verso sud-ovest fino a raggiungere la costa, di poco a nord di Marina di Mancaversa. Prosegue poi lungo la costa verso nord sino a Torre d'Alto Lido da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni idonei, di medio impasto, tendenti allo sciolto.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva o dei vini.
È vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e al 35% per il tipo rosato.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve di cui al precedente art. 3 e nel territorio del comune di Matino.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.
Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Alezio" Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una limitata macerazione.
Il residuo delle uve destinate alla produzione del «rosato» non può essere utilizzato per la vinificazione del vino «Alezio» Rosso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino «Alezio» Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino, con leggeri riflessi arancioni se invecchiato;
odore: vinoso se giovane, etereo e ricco di bouquet se invecchiato;
sapore: asciutto, caldo, con gradevole retrogusto amarognolo, giustamente tannico e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per il riserva);
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino "Alezio" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosa corallo intenso;
odore: vinoso, persistente;
sapore: asciutto, armonico, vellutato con leggero retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino "Alezio" Rosso, ottenuto da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 12,00% vol, qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno 12,50% vol, può portare in etichetta la qualificazione «riserva».
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.
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 l'acquirente. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Alezio" Rosso del tipo «riserva» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie., tutti in provincia di Lecce. Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Alezio" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.
Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.
I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).
Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore

con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa.
Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.
La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.
Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti.
Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "ALEZIO".
La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime.
L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio".
L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.
Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.
Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Alezio, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.
Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.
Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini

prodotti a ALEZIO da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.
Possiamo affermare, quindi, che ALEZIO è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.
La base ampelografica dei vigneti:
i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "ALEZIO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di **Lecce**
Viale Gallipoli 39
73100 - LECCE

La C.C.I.A.A. di Lecce è l'Autorità pubblica designata 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 DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).