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

Approvato con	DPR 07.09.1977	G.U. 339 - 14.12.1977
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	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

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

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata "Capri" Bianco è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale dai vitigni Falanghina e Greco minimo 80% (Falanghina minimo 50%).
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Biancolella idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La Denominazione di Origine Controllata "Capri" rosso è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale dai vitigni Piedirosso minimo 80%.
Possono concorre alla produzione di detto vino anche le uve a bacca nera, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Capri" devono essere prodotte nell'intero territorio dell'isola di Capri in provincia di Napoli.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Capri" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli

generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a DOP "Capri", di vigneto in coltura specializzata, non deve essere superiore a: 12,00 tonnellate/ettaro.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Napoli da quelle ditte vinificatrici che dimostrino di aver vinificato vini di cui all'art 1 prima della pubblicazione della domanda di riconoscimento della denominazione di origine controllata nel foglio degli annunzi legali della prefettura di Napoli n. 62 del 17/Agosto/1971.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
Capri bianco 10,50% vol.;
Capri rosso 11,00% vol.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Capri" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Capri bianco:
colore: giallo paglierino chiaro più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

Capri rosso :
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Capri" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato 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 l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali

Il territorio di produzione della DOP Capri è ubicato nell'Isola di Capri, situata nel golfo di Napoli, tra la penisola sorrentino-amalfitana, Capo Miseno e le isole di Procida e Ischia.
L'isola ha un altitudine massima di 142 metri sul livello del mare.
La superficie complessiva è di 3,97 kmq.
Amministrativamente l'isola è divisa in due comuni:
Capri e Anacapri.
Di origine calcarea, la sua sezione più bassa è al centro, mentre i suoi lati sono alti e circondati per lo più da spaventosi precipizi, dove si trovano numerose grotte. La sua orografia è composta, ad ovest, dalle pendici del monte Solaro e, ad est, dal monte San Michele, con la Croce e il monte Tuoro.
Lo storico e geografo greco Strabone, nella sua Geografia, riteneva che Capri fosse stata un tempo unita alla terraferma. Questa sua ipotesi è stata poi confermata, recentemente, sia dall'analogia geologica che lega l'isola alla penisola sorrentina sia da alcune scoperte archeologiche.
Coesistono sull'isola due realtà urbane, diverse tanto per la naturale separazione geografica quanto per tradizioni e origine etnica: Capri e Anacapri. Tale differenziazione si spiega con la naturale vicinanza di Capri al mare: la presenza del porto ha infatti agevolato gli scambi commerciali e culturali con il Regno di Napoli e determinato, di conseguenza, un suo maggiore benessere economico.
Le due comunità erano in eterno conflitto, impegnate a difendere ognuna i propri diritti, esasperate dalla mancanza di vera autonomia che le costrinse ad accettare, nel corso dei secoli, le pressanti pretese degli amministratori inviati dal continente come controllori dell'economia locale.

Fattori storici

Il ruolo rivestito da Capri in epoca romana fu notevole. La svolta che segnò la storia dell'isola fu nel 29 a.C., quando Cesare Ottaviano, tornando dall'Oriente, sbarcò a Capri dove, secondo il racconto di Svetonio, una quercia vecchissima cominciò a dar segni di vita. Il futuro Augusto, interpretando questo come un segno favorevole, tolse Capri dalla dipendenza di Napoli (sotto la quale viveva dal 328 a.C.), dando in cambio la più grande e fertile isola di Ischia e facendola diventare dominio di Roma (Vitae Caesarum, 2, 92).Fu così che la comunità greca presente a Capri venne a contatto con quella romana e l'isola iniziò la sua vita imperiale, diventando il soggiorno prediletto di Augusto e dimora di Tiberio per dieci anni, centro quindi della vita mediterranea di Roma.
Il vino era apprezzato dai romani e lodato dall'imperatore Tiberio che per la sua passione enologica, si era guadagnato il soprannome di Biberio
Con la fine dell'epoca imperiale, Capri ritornò a far parte dello stato napoletano e iniziò a diventare il centro di scorrerie e di saccheggi da parte di pirati, ben motivati dalla posizione dell'isola sulla rotta fra Agropoli ed il Garigliano. Nell'866 passa sotto il dominio di Amalfi Seguirono poi le stesse dominazioni presenti nella vicina Napoli: Angioini, spagnoli, la costruzione del primo convento nel seicento, sino ad arrivare al periodo napoleonico in cui Capri fu convolta in scontri con gli inglesi.
Nei secoli sempre importante fu il ruolo destinato alle coltivazioni ed in particolare alla viticoltura
Dalla seconda metà dell'ottocento Capri iniziò a prendere l'importanza turistica che ormai da decenni riveste, e che portò un ruolo sicuramente minore per l'agricoltura e in particolare per la

vite, ma proprio il continuo afflusso di turisti ha portato il vino dell'isola ad essere conosciuto e apprezzato.
Attualmente le viti sono allevate, nel rispetto delle tecniche culturali tradizionali, su assolati ripiani a picco sul mare. E' prodotto in limitate quantità.

Fattori umani
La coltivazione della vite ha accompagnato i millenni; i pendii terrazzati e le pendici del monte Solaro accolgono ancora i vigneti che producono uve di Falanghina, di Biancolella, di Greco, e Piedirosso. Le relative tecniche di coltivazione, tramandate nei tempi e aggiornatesi alle corrette tecniche di vinificazione delle uve maturate in un territorio unico al mondo, fanno si che i vini risultano unici e altamente distinguibili.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, 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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.
In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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 2), 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 3).