Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Copertino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Copertino - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 02.11.1976

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Copertino" Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per la riserva); acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino di varia intensità con lievi toni di arancione se invecchiato; - odore: vinoso persistente; - sapore: asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido, generoso.

"Copertino" Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa salmone, tendente qualche volta al cerasuolo tenue;

odore: leggermente vinoso, distinto e giustamente persistente;
sapore: asciutto, senza asperità, con fondo erbaceo unito a un retrogusto amarognolo gradevole.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Copertino" Rosso

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

"Copertino Rosato"

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 49 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i

territori comunali di : Galatina e Lequile.
Tale zona è così delimitata:
dalla strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) a quota 50, in prossimità di Collemeto; il limite segue, verso ovest, la strada che conduce a S. Barbara toccando la Masseria Bassi; giunto a quota 51 si dirige verso il Casino donna Benedetta seguendo la strada sino all'incrocio della medesima con il confine comunale di Copertino.
Prosegue quindi lungo tale confine, prima in direzione ovest e poi nord, sino a incontrare quello di Carmiano in località Dodici Tomoli.
Dal punto d'incrocio, il limite prosegue verso ovest lungo il confine occidentale e poi settentrionale di Carmiano sino a raggiungere quello di Arnesano località Giardino Marasco, segue poi quest'ultimo prima verso est e poi verso sud fino a incrociare il confine comunale di Monteroni in prossimità di Villa Cantora. Lungo il confine comunale di Monteroni prosegue verso sud raggiungendo la strada per Monteroni nelle vicinanze di Villa Romano. Segue quindi la strada Monteroni- S. Pietro in Lama-Lequile sino all'abitato di quest'ultimo centro urbano e da qui, percorrendo la strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) in direzione sud raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEGROAMARO N.
MONTEPULCIANO N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Copertino"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile. 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 "Copertino" 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 "Copertino"

La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile, 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 **Copertino**, 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 , Malvasia Nera , Montepulciano 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 Copertino da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811
Possiamo affermare, quindi, che Copertino 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.
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

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, 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.

Legame causale:

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 “Copertino”, 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 – DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 1 – DLg 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Copertino