Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Curtefranca (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consozio volontario per la tutela dei vini con denominazione Franciacorta, Curtefranca e Sebino
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consozio di tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	53 Giuseppe Verdi 25030 Erbusco (BS) Italia
Telefono:	+390307760477
Fax:	+390307760467
e-mail:	segreteria@franciacorta.net

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 3 07 2008
Base giuridica:	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Curtefranca (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:

«Curtefranca»" bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, floreale, caratteristico; sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico.

«Curtefranca»" rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso vivo con riflessi rubino brillanti,;

odore: fruttato caratteristico, eventualmente erbaceo;
sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico.

«Curtefranca»" bianco con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino piu' o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli; odore: delicato, fragrante, caratteristico; sapore: asciutto, intenso, caratteristico, armonico.

«Curtefranca»" rosso con menzione vigna

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso intenso con riflessi granati; odore: etereo, intenso, caratteristico con sfumature fruttate ed eventualmente erbacee; sapore: asciutto di corpo vellutato, complesso.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Curtefranca bianco

Resa massima:
resa uva/ettaro: 11 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 74,8 ettolitri/ha.

Curtefranca rosso

Resa massima:
resa uva/ettaro: 10 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 68 ettolitri/ha.

Curtefranca bianco con menzione vigna

Resa massima:
resa uva/ettaro: 9 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 61,2 ettolitri/ha.

Curtefrancia rosso con menzione vigna

Resa massima:
resa uva/ettaro: 8 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 54,4 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

Provincia di Brescia: comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' parte del territorio dei

comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato, Cazzago S. Martino e di Brescia. Si rimanda al disciplinare per una descrizione dettagliata dei confini.

a. Zona NUTS

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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

PINOT NERO N.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Curtefranca

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del Curtefranca è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durate le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica e caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e di conseguenza diverse caratteristiche sensoriali dei vini. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate quattro unità vocazionali differenti che testimoniano la ricchezza di questo territorio. La denominazione di origine controllata Curtefranca ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.
- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.
- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

Fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in forma spontanea nel territorio della denominazione

Curtefranca già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.
Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona note come "franchae curtes", corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.
L'attuale territorio così come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.
Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questa denominazione, il cui nome Terre di Franciacorta prima, Curtefranca oggi, testimonia il legame profondo con questo territorio e con la sua storia.

Base ampelografica
Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, sono stati individuati i vitigni a bacca rossa maggiormente vocati e di tradizione radicata sul territorio: Cabernet franc (e sauvignon), Merlot, Barbera e Nebbiolo. Nel tempo, parallelamente all'evoluzione del gusto comune e della cultura enoica, ricercando maggiori gradi di maturazione tecnologica e polifenolica delle uve, la Barbera e il Nebbiolo sono stati in parte sostituiti dai Cabernet e dal Carmenere, varietà tradizionalmente coltivata in zona, spesso confusa col Cabernet franc e conosciuta localmente come "bordò magher" per la sua caratteristica di avere grappoli spargoli e con acini piccoli.
Nel 2008 il Carmenère è stato ufficialmente riconosciuto nel Disciplinare del Curtefranca rosso DOC.
Per la tipologia Bianco il vitigno d'elezione è lo Chardonnay, accompagnato dal Pinot bianco e dal Pinot nero.
Forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura
La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini
Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la produzione della tipologia base e della tipologia con menzione "vigna", che comporta rese più basse

in vigneto e tempi obbligatori maggiori di invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia. Ne risultano vini con maggiore estratto e alcolicità.

Informazioni sul prodotto:

La Doc Curtefranca è rappresentata da quattro tipologie: Bianco “base” e Bianco con menzione Vigna, Rosso “base” e Rosso con menzione Vigna che da un punto di vista analitico, ma soprattutto sensoriale sono molto ben caratterizzati e riconoscibili come vini del territorio, così come descritti all’articolo 6 del presente disciplinare.
In particolare il Curtefranca bianco e rosso si presentano come vini di beva gradevole, con florealità e sapidità ben equilibrata il primo e sentori fruttati, spesso con note delicatamente erbacee il secondo. Il corpo è medio, le alcolicità moderate.
La menzione Vigna comporta un arricchimento di profumi e di struttura notevoli ed una caratterizzazione evidente legata allo specifico vigneto di provenienza. Nel Curtefranca Vigna rosso, il colore diventa granato, i profumi sono più profondi ed eterei, il sapore vellutato e complesso.

Legame causale:

Il territorio della denominazione di origine controllata Curtefranca è situato sull’estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D’estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d’inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, e si possono classificare quattro unità vocazionali: fluvioglaciale, con suoli mediamente profondi, scheletro grossolano, induce alla maturazione tecnologica, i livelli zuccherini maggiori. Il morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove i livelli zuccherini sono leggermente inferiori. Nelle Uv versanti gradonati con suoli da sottili a moderatamente profondi limitati da substrato roccioso e morenico profondo con suoli da mediamente profondi a profondi alla maturazione i livello zuccherini sono più bassi e l’acidità è significativamente più elevata.
La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura.
Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi.
Da una specificità di questo territorio deriva il nome Curtefranca, neologismo che

si riferisce alle corti franche, cioè al fatto che i principali centri dell'area dell'arco morenico - Borgonato, Torbiato, Nigoline, Timoline, Colombaro, Clusane, Cremignane, Adro - erano all'origine, delle corti regie, che successivamente all'arrivo dei benedettini e dei cluniacensi, godettero di franchigie (curtes francae), cioè di esenzione dal pagamento dei dazi di trasporto, perché deputati al controllo delle strade e bonificatori del territorio.
Corte Franca è anche uno dei comuni posti nel centro del territorio stabilito dal disciplinare costituito con regio Decreto di Vittorio Emanuele III nel luglio 1928, riunendo in una unica amministrazione i quattro nuclei storici di Borgonato, Colombaro, Nigoline e Timoline fino ad allora piccoli Comuni autonomi.
Vari studi storici-geografici sostengono tale tesi. Importante a tal fine è stata l'opera di Gabriele Archetti su "Vigne e vino nel Medioevo: il modello della Franciacorta (secoli X – XV)" che ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedioevale.
Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate in zona, dipendenti dal monastero bresciano di S. Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, aveva provveduto a donare "pro rimedio animae" al monastero, fondato pochi anni prima per iniziativa della madre Ansa, tutti i beni (comprese vigne e cantina) avuti in eredità dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi.
Prima del secolo X, però, le conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere una intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il Monastero di Santa Giulia esercitava la "undatio fluminis in Caput Ursi" cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Pò a Caorso nel piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del cremonese e del piacentino fino nel reatino.
I documenti del IX, e specialmente del X e XI secolo, come risulta dal Polittico di Santa Giulia, dalle carte di Leno e di altri importanti enti monastici urbani, testimoniano una diffusione colturale della vite sparsa un po' dappertutto e sono una spia indicativa della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta, facilitata anche dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Una continuità che trova precisi riscontri documentari come mostrano soprattutto le carte giuliane e quelle della Mensa vescovile, come riferisce sempre Gabriele Archetti.
Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta rosso che è una delle prime Denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. E' nel 1995 che viene dedicato un Disciplinare specifico con la nascita della Doc Terre di Franciacorta segno che il territorio meritava un'attenzione specifica sui vini bianchi e rossi tranquilli. Nel 2008 ulteriore passo fondamentale è stato il cambio di nome della Denominazione a Curtefranca che ha

idealmente ultimato il percorso di valorizzazione della denominazione in virtù dello stretto legame col territorio di origine produzione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010

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; +39-0646656139; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@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

Curtefranca