DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"GIOIA DEL COLLE"

Approvato con	DPR 11.05.1987	GU n. 248 - 23.10.1987
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 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 e vini

La denominazione di origine controllata «Gioia del Colle» e riservata ai vini rossi, rosato e bianco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini «Gioia del Colle», rosso o rosato, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni:
Primitivo: dal 50% al 60%;
Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera da soli o congiuntamente dal 40% al 50%, con il limite massimo del 10% per la Malvasia.

Il vino «Gioia del Colle» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni:
Trebbiano Toscano: dal 50% a 70%;
altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia, dal 30% al 50%, per la zona omogenea Murgia centrale, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Il vino «Gioia del Colle» Primitivo deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal solo vitigno Primitivo.

Il vino «Gioia del Colle» Aleatico deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno aleatico per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione del vino «Gioia del Colle» aleatico da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera, Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Bari tutto il territorio dei comuni di: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione

nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino «Gravina» di cui all'articolo 3 del disciplinare pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 12 gennaio 1983.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Gioia del Colle» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» rosso o rosato non deve essere superiore ai t 12 e, per il bianco, ai t 13 di uve per ettaro in coltura specializzata.
A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini «Gioia del Colle» rosso, ed al 60% per i vini «Gioia del Colle» rosato e bianco.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Gioia del Colle» primitivo ed aleatico non deve essere superiore ai quintali 80 di uve per ettaro in coltura specializzata.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per i vini «Gioia del Colle» primitivo ed aleatico. Qualora la resa uva-vino superi i limiti sopra riportati, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Gioia del Colle» un titolo alcolometrico naturale minimo di:
rosso 11,00% vol;
rosato 10,50% vol;
bianco 10,00% vol;
Primitivo 13,50% vol;
Aleatico 14,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Il residuo mosto delle uve destinate alla produzione del vino «Gioia del Colle» rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Gioia del Colle» rosso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini «Gioia del Colle» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Gioia del Colle” Rosso:
colore: rosso dal rubino al granato;
odore: vinoso gradevole con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gioia del Colle” Rosato:
colore: rubino delicato;
odore: lievemente vinoso, con profumo caratteristico di fruttato se giovane;
sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Gioia del Colle” Bianco:
colore: bianco tendente al paglierino;
odore: gradevole, con caratteristiche di fruttato, delicato;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Gioia del Colle” Primitivo:
colore: rosso tendente al violaceo ed all’arancione con l’invecchiamento;
odore: aroma leggero caratteristico;
sapore: gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l’invecchiamento; può anche essere leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 10 grammi per litro;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Gioia del Colle” Aleatico Dolce:
colore: rosso granato più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all’arancione con l’invecchiamento;
odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l’invecchiamento;
sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gioia del Colle” Aleatico Liquoroso Dolce: vino liquoroso ottenuto mediante alcoolizzazione con i vini base o mosti rispondenti alle condizioni previste dal presente disciplinare per il tipo «aleatico»;
colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all’arancione con l’invecchiamento;
odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l’invecchiamento;
sapore: pieno, caldo, dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol di cui almeno 16,00% vol svolti;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino «Gioia del Colle» primitivo ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale di 14,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico effettivo di 14,00% vol dopo due anni di invecchiamento può portare in etichetta la menzione «riserva». Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.
Il vino «Gioia del Colle» aleatico non può essere immesso al consumo prima del primo marzo successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino «Gioia del Colle» aleatico ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale del 15,00% vol e sia immesso al consumo dopo almeno due anni di cui uno in botti di legno può portare in etichetta la menzione «riserva».
Il periodo di invecchiamento decorre dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve e, per il tipo liquoroso, dalla data di alcolizzazione.
Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È obbligatoria l'indicazione dei termini «amabile», «dolce» e «liquoroso» per designare le corrispondenti tipologie dei vini «Gioia del Colle» aventi tali caratteristiche e, per i tipi «riserva», è obbligatoria l'indicazione del' annata di produzione delle uve.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché la indicazione di nomi di aziende e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Murgia di sud-est" e fa parte della più ampia area della Murgia, al confine tra la murgia alta e la murgia dei trulli dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi e quello del comune di Altamura con esclusione nell'interno di esso del territorio appartenente alla zona di produzione del vino «Gravina» di cui all'articolo 3 del disciplinare pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 12 gennaio 1983.
La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini rossi di pregio ma anche vini bianchi. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 200 e i 450 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 250 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Geograficamente Gioia del Colle, situato al centro dell'area interessata, è un piccolo agglomerato di case che circondano il bellissimo castello che Federico II di Svevia fece edificare nel 1230. La coltivazione della vite e la produzione del vino nel territorio di Gioia del Colle erano già attive tra l'VIII° ed il III° sec. a.C. (Peucezia), come testimoniano i numerosi ritrovamenti di contenitori destinati a contenere vino nella zona archeologica di Monte Sannace, il più grande abitato peucetico noto, a pochi chilometri da Gioia del Colle (alcuni reperti si possono ammirare nel museo archeologico sito all'interno del castello).

Gli unici documenti storici certi dell'origine del Primitivo(vitigno più rappresentativo della doc gioia del Colle risalgono all'inizio del secolo scorso quando nel 1919 il Direttore del Consorzio di Difesa della Viticoltura di Bari, Prof. G. Musci, dichiarò in una sua pubblicazione, che l'abate primicerio Francesco Filippo Indellicati fu il primo a effettuare una sorta di "selezione clonale" del Primitivo. L'abate nato e cresciuto a Gioia del Colle oltre ad essere il primicerio della Chieda Madre locale era anche un grande esperto di botanica e agronomia. Su finire del secolo, probabilmente nel 1799, notò la crescita disordinata nelle campagne gioiesi di molta uva da vino, costume allora alquanto diffuso. Tra le varie uve tra di loro mischiate, una varietà maturava prima delle altre, pur avendo una fioritura abbastanza tardiva. Per tale caratteristica la denominò "Primaticcia o Primativo" dal latino "primativus". Il primicerio effettuò un'attenta selezione delle marze della varietà e li impiantò in agro di Gioia del Colle in una zona denominata "Liponti" che fa ancora oggi parte della contrada denominata "Terzi". L'appezzamento era dell'estensione di otto quartieri che oggi corrispondono a circa 0,15 ettari per un totale di 625 ceppi, che sono la prima monocoltura che si ricordi di vino Primitivo in queste zone.

Dal 1820 in poi il vitigno si estese anche all'agro di Acquaviva delle Fonti dove sin da subito si riscontrò una maggiore gradazione alcolica finale. Tale situazione fece diventare il comune di Acquaviva la sede del in cui si fissava il prezzo dell'uva alla vendemmia. Successivamente il vitigno iniziò la sua espansione nei comuni limitrofi interessando Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Noci e Castellana Grotte, arrivando sino al litorale adriatico e espandendosi anche in altre direzioni quali Santeramo in Colle, Altamura e Gravina.

Secondo una relazione di inizio secolo scorso di Musci nell'intervallo di tempo compreso tra il 1820 e la fine del secolo XIX il vitigno era coltivato in Puglia nei seguenti comuni: Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Altamura, Gravina, Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Casamassima, Grumo Appula, Toritto, Sannicandro di Bari, Turi, Bitritto, Modugno, Bitonto, Palo del Colle, Adelfia, Rutigliano, Conversano, Castellana Grotte, Putignano, Noci e Alberobello.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.

Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Gioia del Colle" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querce che costituiva la copertura naturale del territorio prima

della presenza dell'uomo misti a frutticoltura mediterranea, mandorli e ciliegi, alla coltivazione di olivi e ampi appezzamenti destinati alla produzione di foraggio per l'allevamento. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Murgia ,e la caratterizza in molteplici aspetti agronomici ed enologici.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: il Primitivo che rappresenta circa il 60% della superficie vitata del territorio, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera aleatico tra quelli a bacca rossa ed il Trebbiano tra quelli a bacca bianca ;
-le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, la Controspalliera ed il tendone: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 70% e la terza il 10% del totale.
I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).
La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 10.000 ceppi per l'alberello fino a 2500 per il tendone.

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, 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: è presente una spiccata mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale.
E' necessario precisare anche che la caratteristica principale del vitigno primitivo continua ad essere quella che sebbene germogli con notevole ritardo rispetto ad altri vitigni riesce a portare, poi, a compimento il proprio ciclo vegetativo in un tempo relativamente breve (la maturazione avviene tra la fine di Agosto e gli inizi di Settembre).
La combinazione di entrambe le caratteristiche spiega la rapida diffusione del primitivo in tutta la zona collinare denominata "Murgia" e non solo, dunque, per la sua maturazione precoce. Infatti l'umidità da una parte e la temperatura primaverile dall'altra, concorrono ad originare frequenti gelate, che danneggerebbero altri vitigni a germogliamento precoce. Germogliando con notevole ritardo, il primitivo può così evitare i danni derivanti dal sopraggiungere di tali nefasti eventi atmosferici.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La millenaria storia vitivinicola della zona, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, la presenza di dismessi stabilimenti vitivinicoli individuati come esempi di archeologia industriale, la presenza da decenni di istituti di ricerca specializzati sul territorio, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Gioia del colle".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Gioia del Colle". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale.

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 affinate ottenendo dei risultati enologici di notevole interesse e vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari a livello internazionale.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari
C.so Cavour n. 2
70121 - BARI

La C.C.I.A.A. di Bari 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 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).