

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Locorotondo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Locorotondo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 17.05.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Locorotondo (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Locorotondo”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; Odore: delicato, caratteristico; Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo.

“Locorotondo” Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: giallo paglierino;
Odore: delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;
Sapore: asciutto pieno ed armonico.

“Locorotondo” Superiore

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdolino;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo.

“Locorotondo” Passito

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;
Acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo da paglierino intenso a dorato;
Odore: caratteristico, intenso;
Sapore: dolce, armonico, vellutato e caratteristico.

“Locorotondo” Spumante

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;
Odore: delicato e fine;
Sapore: da extrabrut a dolce, sapido, fresco, fine e armonico.

“Locorotondo” Bianco di Alessano

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino; Odore: fine e persistente; Sapore: secco, equilibrato, talvolta sapido.

“Locorotondo” Verdeca

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino tenue talvolta con riflessi verdolini; Odore: delicato e persistente; Sapore: secco, fresco ed equilibrato.

“Locorotondo” Fiano

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi dorati; odore: caratteristico, intenso e persistente; Sapore: secco, armonico, caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

"Locorotondo", Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco di Alessano, Fiano

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 91 hl/ha

"Locorotondo Passito

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 78 hl/ha

"Locorotondo" Superiore

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino "Locorotondo" comprende gli interi territori dei comuni di: Locorotondo e di Cisternino ed in parte il territorio comunale di Fasano che resta così delimitato: partendo dal confine territoriale Locorotondo – Fasano

segue la strada statale n. 172 dei Trulli, fino alla biforcazione della stessa per la Selva di Fasano, segue lungo la strada asfaltata fino al centro di detta località (Casina Municipale) a quota 386, prosegue fino al confine tra i territori di Fasano e Monopoli, segue la linea di confine tra il comune di Fasano e i comuni di Monopoli, Alberobello e Locorotondo fino all'incrocio con la strada statale 172.

a. Zona NUTS

ITF44	Brindisi
ITF42	Bari
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

FIANO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Bianco d'Alessano B

Verdeca B

c. Altre varietà**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Locorotondo"**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
1. Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata “Valle d’Itria” e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta “dei Trulli”. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Locorotondo in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi.

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 bianchi di pregio. 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 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un’ escursione altimetrica, quindi, di 138 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.

1. Fattori umani rilevanti per il legume.

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 “Locorotondo” presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell’uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messapiche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. 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 Valle d’Itria e ne costituisce l’immagine visiva con i famosi “Trulli”.

I vigneti, per la maggior parte di piccole dimensioni, nei quali la scelta dei due

vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio. Il vitigno Verdeca vuole terreno fresco e profondo del fondovalle; il vitigno Bianco d'Alessano, più rustico, vegeta e produce bene sui crinali poveri di stato coltivabile ma esposti al sole. L'uno fornisce al vino il profumo e il sapore, l'altro la stoffa e il corpo. Insieme costituiscono la formula per produrre lo splendido vino bianco denominato "Locorotondo".

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 Verdeca e il Bianco d'Alessano;

-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: 91 hl/ha per le tipologie Locorotondo base, Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano; 70 hl/ha per la tipologia Locorotondo Superiore e 54,6 hl/ha per la tipologia Passito. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% 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 ad Alberello modificato e per quello 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 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale.

Vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sesti d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

-le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l'elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori, mentre per la tipologia passito le uve devono subire un periodo di appassimento.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o

esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC "LOCOROTONDO" è riferita a 8 tipologie di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo; odore:delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

delicato profumo che aumenta con l'invecchiamento, scarsa vivacità.

Così due scrittori enogastronomi descrivono il vino Locorotondo: Mario Soldati dice di averlo trovato così diverso da ogni bianco secco, così diverso per la magrezza estrema del suo corpo, così leggero, chiaro fragile, puro. E Paolo Monelli scrive "con che grata meraviglia vidi portare a tavola, per accompagnare le ostriche, un bianco Locorotondo;esilissimo, lucido, bianco albino come queste belle fanciulle pugliesi di sangue normanno. Pareva un vino da nulla, come suo solo pregio fosse l'ineffabile bellezza invece dopo aver vuotato il bicchiere ...un gusto postumo illuminava la bocca: fresco, aromatico, ardito...".

Legame causale:

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" Locorotondo".

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 "Lcorotondo". 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.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Locorotondo".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva

anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee. Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania- Kosovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale. Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir", tradotto dai latini in "merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatasi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillennaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Locorotondo".

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 i rinomati vini "Locorotondo", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

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**

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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
