

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Tavoliere delle Puglie (it)
Tavoliere

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 Tavoliere delle Puglie o Tavoliere - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 07.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Tavoliere delle Puglie (it) / Tavoliere
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima : 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l; - zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato; - odore : caratteristico, intenso, fruttato; - sapore : secco o abboccato, caratteristico.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima : 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; - zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosato più o meno intenso con l' invecchiamento;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Rosso Riserva***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, di corpo, caratteristico.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia Riserva***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| - colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato, con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico. |
|--|

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” rosso

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 15 t/ha

Resa vino: 105 hl/ha

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” rosato

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 112 hl/ha

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di troia

<i>Resa massima:</i>

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Foggia: Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ortona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia e dei seguenti comuni della provincia della BAT: Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta.

a. Zona NUTS

ITF42	Bari
ITF41	Foggia
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegata	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
NEGROAMARO N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
LACRIMA
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ALEATICO N.
AGLIANICO

TRAMINER AROMATICO Rs.

SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Piedirosso N

Malvasia Nera di Lecce N

Malvasia Nera di Brindisi N

Bombino Nero N

Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere”****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori rilevanti per il legame**

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il

tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la "Puglia Piana" che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "TAVOLIERE". La storia del territorio del nero di Troia segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica. Benché la tradizione considerasse l'Ofanto come il naturale confine tra la Daunia e la Peucetia, i centri antichi situati a sud del fiume, tra Canosa e Barletta, rivendicano l'appartenenza alla Daunia.

Durante il MEDIOEVO la coltura della vite scomparve dalla daunia agricola. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500.

Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città dell'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia.

Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con se tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia.

Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva.

In realtà, in epoca federiciana, l'esteso territorio di produzione del vitigno era ricompreso sotto un unico regno: da ciò deriva il grande legame che unisce le varie aree, i loro innumerevoli scambi economici e culturali che giustificano appunto la diffusione della produzione su terreni che comprendono un'area molto più ampia della sola provincia di Foggia.

Informazioni sul prodotto:

Con l'Uva di Troia, nei casi di vinificazione fino al 100% , si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei e di ottima consistenza, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. I degustatori riferiscono di aromi di viole e liquirizia al momento dell'assaggio, nonché di profumi intensi, ed il buon equilibrio tra note fruttate e speziate rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo.

L'olfatto è ricco di frutta rossa come le more, ciliegie, prugne e fichi fioroni, sentori di spezie come il pepe nero e accenni di chiodi di garofano. Si tratta di un vino strutturato, abbastanza equilibrato e intenso, dalla buona persistenza grazie al ritorno fruttato molto piacevole: caratteristiche, queste, che possono portare i vini ottenuti con uva di Troia anche ad affinamenti medio-lunghi.

Quella di Troia è un'uva, dunque, che si esalta per effetto di una serie di concomitanti fattori: i suoi acini grossi, prodotti prevalentemente in collina, danno vita al vero e proprio Nero di Troia, mentre quelli più piccoli, maturati in pianura e nel Tavoliere, sono più conosciuti prevalentemente per la produzione del Bombino. Entrambi richiesti, in larga misura e ancora spesso in forma anonima, dai fornitori dell'industria vinicola piemontese e veneta per l'apporto di longevità e il rinforzo di struttura garantito ai vini locali.

Legame causale:

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

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 DOC "Tavoliere"

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

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Rosso anche Riserva e Rosato: Nero di Troia per almeno il 65%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “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.</p> <p>“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Nero di Troia anche Riserva: Nero di Troia per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale” nella misura massima del 10% come sopra identificati.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Toponimi
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 - DM 2 novembre 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:**5. LINK A E-BACCHUS**