

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

Terra d'Otranto (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 Terra d'Otranto - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 04.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terra d'Otranto (it)
<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
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Terra d’Otranto” Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini; odore: caratteristico, delicato, fruttato se giovane; sapore: fresco e armonico.</p>

“Terra d’Otranto” Rosato anche Frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;</p>

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: pieno, armonico;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Rosso, anche Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso;
sapore: pieno, armonico.

“Terra d’Otranto” Chardonnay anche Frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore : gradevole e fruttato;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Fiano anche Frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;
odore: delicato floreale;
sapore: fresco e armonico;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Verdeca anche Frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima.: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: armonico e delicato;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Malvasia Bianca anche Frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso;
odore: gradevole e intenso;
sapore: sapido, aromatico e armonico;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

“Terra d’Otranto” Bianco Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry.

“Terra d’Otranto” Rosato Spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry.

“Terra d’Otranto” Malvasia Nera***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato;
con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, armonico.

“Terra d’Otranto” Primitivo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
 zucchero riduttore residuo non superiore a 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
 odore: caratteristico, ampio e complesso;
 sapore: armonico, caldo.

“Terra d’Otranto” Aleatico*Caratteristiche analitiche:*

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: 25 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: caratteristico, delicato, ampio e complesso;
 sapore: pieno, vellutato e moderatamente dolce.

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:

"Terra d'Otranto" Verdeca, anche Frizzante, Chardonnay, anche Frizzante, Malvasia Bianca, anche Frizzante, Fiano, anche Frizzante, Malvasia Nera, Bianco, anche Spumante, Rosso, anche con menzione Riserva,

Resa massima:

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

Rosato, anche Spumante e Frizzante*Resa massima:*

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 55 hl/ha

"Terra d'Otranto" Aleatico*Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

a. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF44	Brindisi
ITF43	Taranto
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
GRILLO
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.

SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Ottavianello N
Negroamaro Precoce N
Greco Bianco
Greco B
Aglianico N
Aglianicone N
Pampanuto B
Francavidda B
Chardonnay B
Impigno B
Moscatello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Sylvaner Verde B
Malbech N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Uva di Troia N
Notardomenico N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Terra d'Otranto"

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. "Terra d'Otranto" è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà.

La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che

interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

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 "Terra d'Otranto". Il Negromaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC "Terra d'Otranto" più utilizzati:

a. Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è

sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

b. Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

L'intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

La coltivazione era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci. L'occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel '600 diventò la cantina d'Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l'attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d'ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare. La vigna stessa è concepita con differenti specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietale si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietalì. Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l'Unità d'Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell'800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d'Italia.

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 Galatina, Gallipoli e Manduria, per una realzione 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 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.

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, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione 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, 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 "Terra d'Otranto"; 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:

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