

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

Terre del Volturno (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela dei Vini D.O.C. Asprinio di Aversa, Falerno del Massico e Galluccio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	128 G. Acquaviva 81100 Caserta Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0823 249305
<i>Fax:</i>	+39 0823 249361
<i>e-mail:</i>	consorzio.vinidoc@ce.camcom.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Terre del Volturno - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 19.4.2004
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre del Volturno (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 a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Terre del Volturno” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 13,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico;

**“Terre del Volturno” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento;  
 odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
 sapore: asciutto, fresco, armonico;

**“Terre del Volturno” rosato***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 acidità totale minima: 5,0 g/l;  
 estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosa più o meno intenso;  
 sapore: delicato, fruttato, caratteristico;  
 odore: secco, fresco, armonico;

**“Terre del Volturno” Frizzante Novello e con menzione di Vitigno***Caratteristiche analitiche:*

“Terre del Volturno” bianco, frizzante, amabile	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” rosso, frizzante, amabile	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” rosato, frizzante, amabile	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” novello	11,00% vol.;
“Terre del Volturno” Asprinio, frizzante	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” frizzante	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Aglianico	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Coda di Volpe	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Falanghina	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Fiano	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Greco	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Piediroso	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Primitivo	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Sciascinoso	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Casavecchia	11,50% vol.;
“Terre del Volturno” Pallagrello bianco	12,00% vol.;
“Terre del Volturno” Pallagrello nero	11,50% vol.

*Caratteristiche organolettiche:*

oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore,

devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

#### b. Punto b)

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

#### b. Rese massime:

#### IGT "Terre del Volturno"

*Rese massima:*

"Terre del Volturno" bianco 17,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" rosso e rosato 17,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Aglianico 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Asprinio 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Coda di Volpe 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Falanghina 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Fiano 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Greco 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Piediroso 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Primitivo 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Sciascinoso 16,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Casavecchia 12,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Pallagrello bianco 13,00 tonnellate/ettaro  
"Terre del Volturno" Pallagrello nero 12,00 tonnellate/ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Terre del Volturno" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Capriati al Volturno, Gallo, Fontegreca, Ciorlano, Prata Sannita, Letino, Valle Agricola, S. Gregorio Matese, Pratella, Ailano, Raviscanina, S. Angelo Alife, Piedimonte Matese, Castello Matese, San Potito Sannitico, Baia Latina, Alife, Gioia Sannitica, Dragoni, Alvignano, Liberi, Ruviano, Caiazzo, Castel Campagnano, Piana di Monteverna, Castel di Sasso, Pontelatone, Formicola, Giano Vetusto, Pignataro Maggiore, Pastorano, Castel Morrone, Vitulazio, Bellona, Camigliano, Capua, Grazzanise, Santa Maria la Fossa, Canello Arnone, Castelvoturno, Villa Literno, San Tammaro, Santa Maria Capua Vetere, Macerata Campania, Casapulla, San Prisco, Casagiove, Portico di Caserta, Recale, S. Nicola la Strada, Capodrise, Marcianise, Caserta, Maddaloni, Valle di Maddaloni, Cervino, Santa Maria a Vico, Arienzo, S. Felice a Canello, Curti, Casal di Principe, S. Cipriano d'Aversa, Villa di Briano, Frignano, Casaluce, Teverola, Carinaro, Gricignano di Aversa, Succivo, Orta di Atella, S. Marcellino, Trentola Ducenta Parete, Lusciano, Aversa, Cesa, S. Arpino, Casapesenna, S. Marco Evangelista in provincia di Caserta.

e l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Giugliano, Qualiano, Sant'Antimo, in provincia di Napoli.

### a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF31	Caserta
ITF3	Campania
ITF	SUD
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

PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
MONTEPULCIANO N.
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CILIEGIOLO N.
CABERNET SAUVIGNON N.
BELLONE B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
AGLIANICO
Veltliner
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO
Silvaner
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Coda di Volpe Bianca B
Greco Bianco
Greco B
Aglianico N
Forastera B
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Sciascinoso N
Riesling Italico B
Riesling B
Fiano B
Asprinio Bianco B

Montepulciano N
Biancolella B
Veltliner B
Pinot Bianco B
Casavecchia N
Piedirosso N
Barbera N
Cabernet-Sauvignon N
Bellone B
Pinot Grigio G
Sylvaner Verde B
Verdeca B
Primitivo N
Uva di Troia N
Falanghina B
Pallagrello Nero N
Traminer Aromatico Rs
Pallagrello Bianco B

**c. Altre varietà**

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **IGT "Terre del Volturno"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

##### **1) Fattori naturali**

La Campania è attraversata per 175 km dal fiume Volturno, che rappresenta il più cospicuo tesoro naturale della nostra terra e il più importante corso d'acqua del Meridione, apportatore di fertilità ai nostri suoli e fonte produttiva per gli insediamenti antropici. Dalle splendide sorgenti di Rocchetta al Volturno, nelle Mainarde, alle falde del Parco d'Abruzzo da cui nasce, con uno scorrimento dapprima un po' più vorticoso e poi man mano più tranquillo, va a sfociare nel mar Tirreno a Castel Volturno.

La valle del Volturno si è formata quando nel Quaternario, dopo i corrugamenti appenninici del Terziario, i fiumi hanno trascinato giù enormi quantità di detriti e per effetto delle acque correnti si sono incise valli profonde, grazie alla facile erodibilità delle rocce, costituite prevalentemente da argille, marne, arenarie e

calcari,tanto che si sono formate vaste zone a calanchi: sono calcarei i massicci delle Marne, delle Mainarde e del Matese. In particolare,la formazione geologica che caratterizza l'area caiatina è definita come facies molassica. Si intende con questo termine un insieme di terreni arenacei, argillosi, calcarei , disposti caoticamente e senza evidenti stratificazioni. I questi tipi di terreni sono presenti macroelementi quasi sempre presenti quali azoto, potassio e calcio. Non sempre sono presenti in quantità adeguata il fosforo ed il magnesio. I microelementi presenti , rame,cobalto, ferro manganese, hanno una distribuzione discontinua prevalendo, di zona in zona, gli uni rispetto ad altri. Tale peculiarità di discontinuità fa sì, ad esempio, che la componente organolettica di mineralità dei vini, possa cambiare radicalmente, anche tra prodotti di vinificazione provenienti da uve raccolte in aree anche contigue.

Le caratteristiche ambientali della valle del Volturno sono estremamente favorevoli. Le ampie pianure alluvionali, i fertili suoli impostati sulle piroclastiti del Roccamonfina e dei Campi flegrei, la grande disponibilità d'acqua, la naturale predisposizione del rilievo a fare di questa valle una facile via di comunicazione l'hanno trasformata in un'area prescelta dall'uomo, fin dal Paleolitico più antico,per insediamenti dalle molteplici vocazioni .

## 2) Fattori storici

La presenza dell'uomo nelle ricche terre della pianura campana intorno al Volturno è antichissima e i ritrovamenti archeologici ci dicono che all'inizio viveva cacciando con mezzi rudimentali e raccogliendo i frutti spontanei della natura. Intorno al 900 a.C. gli uomini campani fecero importanti conquiste: non più nomadi, iniziarono a vivere in gruppi sociali,non abitarono più nelle grotte,per cui erano stati chiamati Opici dai Greci e Opicia il loro territorio, ed iniziarono ad essere coltivatori,dando sempre più importanza a questa attività,tanto da farla prevalere sulla pastorizia. Quando tra la fine del IX secolo e gli inizi dell'VIII i Greci iniziarono a colonizzare la Campania, il territorio era già abitato da popolazioni che possiamo chiamare indigene e anche dagli Etruschi, che proprio in quegli anni avevano fondato Capua e che già praticavano un tipo di viticoltura

I Greci ,grandi coltivatori della vite,quando colonizzarono la parte meridionale della nostra penisola,trovarono un ambiente adatto alla sua crescita e la diffusero dovunque le caratteristiche del suolo e del clima lo consentissero e la valle del Volturno per la natura del terreno e le dolci colline risultò essere un habitat molto favorevole.

I Romani, conquistata la penisola, si trovarono di fronte ad una viticoltura di due tipi:quella etrusca basata sulla tecnica di maritare la vite ad alberi vivi parzialmente sfrondati, che produceva un vino un po' più aspro e di bassa gradazione alcolica e d'altra parte la modalità dei Greci con impianti potati a corto.

Il vino e la vite furono argomento di interesse di vari scrittori dell'antica Roma quali Virgilio,Plinio il Vecchio e soprattutto Columella. Da Cicerone sappiamo che si praticava una politica di protezionismo nei riguardi della vite e dell'ulivo non



permettendo ai popoli oltre le Alpi di piantarli, "per dare maggiore valore alle viti e agli ulivi di casa nostra", come egli stesso dice, anche se i Romani, pur bevendo il vino in ogni occasione festiva e in ogni banchetto, non assaporandolo puro, ma mescolato a tutta una serie di ingredienti, non lo gustavano in purezza.

Con la caduta dell'Impero Romano e le invasioni barbariche tutte le forme di agricoltura vennero meno se non quelle legate alla sopravvivenza. La vite continuò a fiorire negli orti delle chiese e dei chiostri grazie al Cristianesimo, che aveva assunto il vino come uno degli elementi essenziali dell'Eucarestia. Con lo scorrere dei secoli la produzione di vini rifiorì e nonostante i grandi flagelli dello oidio, della fillossera e della peronospora arrivati dalle Americhe, con tenacia, impegno e studio si riuscì a salvare questo grande patrimonio dell'umanità.

Eppure Plinio il Vecchio già nel I secolo d.C parlava della bontà dei vini della Campania felix nella sua *Naturalis Historia*; ne tesseva le lodi dicendo che la Campania aveva fatto salire il pregio di alcuni vini come il *Caulinum* e il *Trebulanum* che è stato da alcuni avvicinato al *Casavecchia*, in quanto Plinio parlava di *Trebulanum*, che era bevuto dai soldati, come vino prodotto nel quadrilatero di Pontelatone, Formicola, Castel di Sasso e Liberi.

La valorizzazione dei vini IGT Terre del Volturno è anch'essa storia abbastanza recente, ma i vitigni non sono recenti, sono antichi, anzi antichissimi, autoctoni, quasi tutti citati nella suddetta opera di Plinio il Vecchio, anche se con appellativi diversi. Aglianico, Asprinio, Casavecchia, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Pallagrello bianco e Pallagrello nero, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso evocano nei loro nomi i lontani coltivatori greci o romani o significati legati ai dialetti locali, che documentano il loro stretto legame con le tradizioni del luogo di produzione e il territorio: così Aglianico da ellenico, Coda di volpe dal latino *caudia vulpium* per la sua forma caratteristica che fa pensare dalla coda di volpe; Fiano anch'esso dal latino *vitis apiana*, perché le api erano particolarmente ghiotte della dolcezza di queste uve; la Falanghina, che viene da ceppi romano-balcanici, trarrebbe il suo nome dal latino *falangis* o palo al quale le viti erano sostenute; l'Asprinio con le sue alberate è ancora una caratteristica della zona aversana dal tempo degli Etruschi; mentre Pallagrello (o Pallarello nel dialetto locale) verrebbe da *Pilleolata*, letteralmente piccola palla in latino, a richiamare la forma degli acini.

Il Pallagrello è uno dei pochi casi di vitigno a bacca bianca e rossa. U pallarell, che nel dialetto locale significa rotondetto, riferito agli acini che hanno forma piccola e tonda, più antico del Casavecchia, la cui provenienza risale probabilmente all'antica Grecia, era presente addirittura nella vigna del ventaglio voluta da Ferdinando IV di Borbone nel real sito di S. Leucio. I Borbone lo apprezzavano molto e lo includevano con il nome di Piedimonte rosso (dalla zona pedemontana del Matese da cui ha origine) tra i vini delle grandi occasioni, preferendolo a quelli francesi e lo fecero così diventare il vino del re. Questo vitigno è stato confuso in passato con il Coda di volpe e fu il Froio che, dopo aver parlato del Coda di volpe usando i sinonimi Pallagrello bianco e Durante, verso la fine del 1800 diede notizia

di un Coda di volpe diffusa a Torre del Greco e del Pallagrello diffuso nel Casertano, ritenendo quindi diverse le due varietà e comunque studi recenti ne hanno sancito la definitiva differenza. Esso oggi è molto diffuso nella provincia di Caserta e maggiormente nell'area delle colline caiatine.

### **3) Fattori umani**

Oggi ,dopo anni di supremazia di vitigni internazionali,c'è un rinnovato interesse verso le numerose varietà autoctone e sono stati riscoperti tanti vitigni locali rimasti nell'ombra fino ad ieri,che, soprattutto nell'Italia meridionale erano quasi scomparsi, non solo per le suddette infestazioni, ma anche per il degrado politico e sociale della regione, utilizzati solo per dare uva da taglio nelle vigne dei contadini nelle zone di produzione.

L'intervento dell'uomo nel particolare territorio ha, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentato, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare 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 pianeggiante del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sud, e localizzati in zone storicamente vitate, 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 e ad una notevole tipicità.

La millenaria storia vitivinicola dell'area, è la fondamentale prova della stretta connessione ad interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Asprinio".

La presenza stessa di una particolare forma di allevamento che prende il nome da quest'area (alberata aversana) e la conservazione di alcuni esemplari centenari di vite prefillossera sono la prova tangibile del rapporto storico culturale che lega questo vino al suo territorio.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato n.3 DM Controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato n.2 DLGS n.61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato n. 1 Vitigni in provincia di Caserta e Napoli

**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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**