DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "GAVI" O "CORTESE DI GAVI"

Approvato DOC con	DPR 26.6.1974	
Approvato DOCG con	DM 29.07.1998	G.U. 185 - 10.08.1998
Rettifica		G.U. 232 - 05.10.1998
Modificato con	DM 12.03.2001	G.U. 77 - 02.04.2001
Modificato con	DM 14.10.2010	G.U. 258 - 04.11.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 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 e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", già riconosciuta come denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974, è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Gavi" o "Cortese di Gavi" tranquillo;
"Gavi" o "Cortese di Gavi" frizzante;
"Gavi" o "Cortese di Gavi" spumante;
"Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva;
"Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva Spumante metodo classico.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" con la specificazione "tranquillo", frizzante", "spumante" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi", di cui all'art. 1, è così delimitata: partendo dall'estremo punto nord, corrispondente con l'incrocio fra la strada provinciale Novi Ligure-Gavi e la via Egidio Raggio dell'abitato di Novi Ligure la linea di delimitazione segue la via Egidio Raggio sino all'incrocio con la strada statale n. 35-bis. Seguendo la strada statale n. 35-bis verso Serravalle Scrivia attraversa l'abitato Serravalle Scrivia sino al bivio con la provinciale Gavi- Serravalle Scrivia, quindi percorrendo detta strada provinciale raggiunge la galleria nei pressi della cascina Grilla. Dalla galleria in località cascina Grilla, il comprensorio è delimitato dallo spartiacque sino al limite dei confini tra i comuni di Gavi e Arquata Scrivia.Quindi la linea di delimitazione segue i confini esterni dei comuni di Gavi, Carrosio, Bosio, Parodi e S. Cristoforo, includendo nella zona di produzione l'intero territorio di detti comuni. Seguendo il confine tra i comuni di S. Cristoforo e Castelletto d'Orba, la linea di

delimitazione attraversa la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba, sino a raggiungere il confine di Capriata d'Orba. Segue quindi il confine tra i comuni di Capriata d'Orba e Castelletto d'Orba ad incontrare nuovamente la strada provinciale S. Cristoforo-Capriata d'Orba. Percorrendo detta strada la linea di delimitazione raggiunge il bivio per Francavilla Bisio e proseguendo per la strada Capriata d'Orba-Francavilla raggiunge l'abitato di Francavilla Bisio. Segue un breve tratto della strada Francavilla Bisio-Basaluzzo sino al bivio con la strada per Pasturana in località Madonnetta. Segue detta strada, verso Pasturana, fino al ponte sul Rio Riasco; segue il corso di detto Rio, verso monte, sino a raggiungere il ponte sulla strada Tassarolo-Novi Ligure. Percorre quindi la strada Tassarolo-Novi Ligure sino al bivio con la strada Gavi-Novi Ligure e successivamente detta strada sino all'incrocio con la via Egidio Raggio nell'abitato di Novi Ligure.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti ed i cui terreni siano di natura calcarea-argillosa-marnosa, con esclusione delle giaciture pianeggianti ed umide di fondovalle. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed il sistema di potatura nei nuovi impianti devono essere quelli tradizionali, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300. La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "tranquillo", "frizzante", "spumante" non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; per le tipologie di cui sopra che utilizzino la menzione "vigna" la resa massima di uva per ettaro dei vigneti non deve essere superiore a 8,50 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico" non deve essere superiore a 6,50 tonnellate. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
Per la produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "tranquillo", "frizzante", "spumante", che utilizzi la menzione "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto : 5,10 t uva/ha
- al quarto anno di impianto : 5,95 t uva/ha
- al quinto anno di impianto : 6,80 t uva/ha
- al sesto anno di impianto : 7,65 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi : 8,50 t uva/ha.

Per la produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e "Riserva Spumante metodo classico", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

- al terzo anno di impianto : 3,90 t uva/ha
- al quarto anno di impianto : 4,55 t uva/ha
- al quinto anno di impianto : 5,20 t uva/ha
- al sesto anno di impianto : 5,85 t uva/ha
- dal settimo anno di impianto in poi : 6,50 t uva/ha.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva / vino per i quantitativi di cui al comma successivo, purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale valore decade il diritto alla denominazione di origine

controllata e garantita per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C.G.. Oltre il 75% decade il diritto alla D.O.C.G. per tutto il prodotto.
La Regione Piemonte, sentito il parere degli interessati, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol per la tipologia Riserva e "Riserva Spumante metodo classico", 9,50% vol per le tipologie tranquillo e frizzante, e di 9,00% vol. per la tipologia spumante. Per queste ultime tipologie, le uve destinate alla produzione di prodotti che utilizzino la menzione "vigna" dovranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.
Le partite di uve destinate a Riserva dovranno costituire oggetto di separata registrazione e denuncia; la riclassificazione da "Gavi" Riserva a "Gavi" Riserva Spumante potrà avvenire successivamente alla denuncia, in caso di spumantizzazione. Le partite di uve destinate alla produzione di "Gavi" o "Cortese di Gavi" "spumante" che non raggiungono 9,50% vol dovranno costituire oggetto di separata registrazione e denuncia.
La Regione, su richiesta del Consorzio e sentite le rappresentanze della filiera, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni agli schedari viticoli, per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" prevede un anno di invecchiamento, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia; il periodo di invecchiamento decorre dal 15 ottobre successivo alla vendemmia al 14 ottobre dell'anno seguente; l'immissione in commercio è consentita dal 1 Novembre dell'anno successivo alla vendemmia.
Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva" e " Riserva Spumante metodo classico " devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità ,garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (allegato 1).

La tipologia dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gavi" o "Cortese di Gavi" "Riserva Spumante metodo classico" prevede due anni di invecchiamento a decorrere dal 15 ottobre successivo alla vendemmia, di cui diciotto mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia.

L'aumento del titolo alcolometrico volumico del mosto o del vino nuovo ancora in fermentazione, destinato a produrre vini a DOCG "Gavi" o "Cortese di Gavi" deve essere ottenuto mediante mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti della varietà Cortese prodotte nella zona di cui all'art. 3,

iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi”, o con mosto concentrato rettificato.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi” all'atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Tipologia tranquillo:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia frizzante:
spuma: fine ed evanescente
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: secco, gradevole, di gusto fresco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tipologia Riserva:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: armonico, secco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Tipologia Riserva Spumante metodo classico:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.
In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore del vino “Gavi” o “Cortese di Gavi”, nella tipologia “Tranquillo”, “Riserva” e “Riserva Spumante metodo classico”, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1) Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gavi” o “Cortese di Gavi” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, e similari. E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
2) Per le tipologie “tranquillo”, “frizzante”, “spumante”, **è consentito, l' uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell’allegato al presente disciplinare** e alle fattorie, zone e località, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini sono stati ottenuti, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.
L’indicazione del Comune deve figurare in etichetta e negli imballaggi al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata e garantita”, riportando esclusivamente la dicitura “del comune di …” eventualmente seguita dal nome della frazione, purché le uve provengano dal territorio indicato.
3)Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Gavi” o “Cortese di Gavi” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

4) Per le tipologie “Riserva” e “Riserva Spumante metodo classico” è vietato l’uso di indicazioni geografiche inerenti comuni, frazioni e località, è’ obbligatorio l'uso della menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
5) La menzione “vigna” dovrà essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. Gavi.
6) Per la tipologia “tranquillo” deve essere indicata in etichetta l’annata di produzione delle uve. Per la tipologia “Spumante metodo classico” deve essere indicata in etichetta la data di sboccatura, mentre resta facoltativa l’indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.
7) Per il vino a D.O.C.G. “Gavi” o “Cortese di Gavi” Riserva Spumante metodo classico deve essere riportata in etichetta la data di sboccatura e l’indicazione del millesimo riferito alla vendemmia.

Articolo 8
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica
La zona geografica delimitata ricade nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, una frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, laddove sono coltivati i rigogliosi vigneti del "Gavi" o "Cortese di Gavi".
Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce Le terre rosse, un'alternanza di marne e arenarie. E una terza fascia nella parte meridionale composta da marne argillose bianche
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 e i 450 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso nord-ovest e sud-est.
Il clima può essere considerato di transizione, moderatamente continentale, e caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina are sub-padana, è più fresca e ventilata. Il Gavi, inteso come territorio e come vino, è espressione di peculiari condizioni pedoclimatiche che ne aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi che la terra vi trasferisce

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il Cortese di Gavi è un vitigno autoctono di antico provato stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima.
La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini antiche, come testimonia il primo documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Vi si parla dell'affitto da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviesi di vigne in località Meirana. Il primo riferimento a impianti di "viti tutte di cortese" si riscontra nella corrispondenza tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, nel 1659.Nel 1798 il conte Nuvolone, vicedirettore della Società Agraria di Torino, redige la stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese e cita il Cortese nella forma dialettale Corteis affermando che: "ha grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando è matura diviene gialla ed è buona da mangiare, fa buon vino, è abbondante e si conserva".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: : il Gavi docg è prodotto tradizionalmente da uve cortese 100 %, coltivate all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, della fascia meridionale della provincia di Alessandria;
- le forme di allevamento anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali con maggior impiego del sistema a Guyot, caratteristico della viticoltura di qualità.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia collinare dell'area di produzione, nella parte sud-orientale della provincia di Alessandria, la prevalente esposizione a nord-ovest sud-est, nonché la pendenza che aumenta con l'approssimarsi della fascia appenninica, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Gavi docg". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni di fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.
In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente "terre bianche"-, e "terre rosse" caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipan determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno cortese.
Trattasi di terre che mal si prestano all'utilizzazione intensiva di 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.
La millenaria storia vitivinicola del territorio della Denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari

caratteristiche qualitative del “Gavi docg”.Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona vocata, nonché il filo conduttore che lega gli 11 comuni della Denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualità e all’eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all’avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei 5 continenti, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l’attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), 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 2).

ALLEGATO

Elenco dei Comuni:

Bosio
Carrosio
Capriata d'Orba
Francavilla Bisio
Gavi
Novi Ligure
Parodi Ligure
Pasturana
San Cristoforo
Serravalle Scrivia
Tassarolo.

Elenco delle Frazioni:

Nel comune di Bosio:
Costa Santo Stefano
Capanne di Marcarolo.

Nel comune di Gavi**:**
Monterotondo
Pratolungo
Rovereto.

Nel comune di Parodi Ligure:
Cadepiaggio
Tramontana.