DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"ISCHIA"

Approvato con	DPR 03.03.1966	G.U. 122 - 09.05.1966
Modificato con	DM 31.07.1993	G.U. 188 - 12.08.1993
Modificato con	DM 30.10.1995	G.U. 263 - 10.11.1995
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 "Ischia", è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Ischia" bianco, anche superiore e spumante
"Ischia" rosso
"Ischia" Forastera
"Ischia" Biancolella
"Ischia" Piedirosso o Per' e Palummo anche passito

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a DOC "Ischia" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

"Ischia" bianco anche superiore e spumante
Forastera dal 45 al 70%
Biancolella dal 30 al 55%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

"Ischia" rosso
Guarnaccia dal 40 al 50%
Piedirosso (Per' e Palummo) dal 40 al 50%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

"Ischia" Forastera
Forastera minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 15%.

“Ischia” Biancolella
Biancolella minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 15%.

“Ischia” Piedirosso o Per’ e Palummo anche passito
Piedirosso (localmente detto Per’e Palummo minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Ischia” devono essere prodotte nel territorio della: Isola di Ischia in Provincia di Napoli.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “Ischia” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole esposizione, derivati da rocce di origine vulcanica, sciolti, ben provvisti di scheletro, con notevole contenuto di pomice, poveri di carbonato di calcio, non molto dotati o scarsi di sostanza organica, abbastanza ricchi di anidride fosforica e potassio.

Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e quelli non sufficientemente soleggiati.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nell’isola.
E’ vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOP“Ischia” non deve essere superiore a:

“Ischia” bianco e bianco superiore	10,00 tonn/ettaro
“Ischia” Forastera	10,00 tonn/ettaro
“Ischia” Biancolella	10,00 tonn/ettaro
“Ischia” rosso	9,00 tonn/ettaro
“Ischia” Piedirosso o Per’ e Palummo	9,00 tonn/ettaro

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione unitaria per ceppo, che non dovrà essere superiore a:
3,000 kg/ceppo.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi sopra indicati.

La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di Controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a D.O.C. "Ischia" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Ischia" bianco 10,00% vol.
"Ischia" Biancolella 10,00% vol.
"Ischia" Forastera 10,00% vol.
"Ischia bianco superiore" 11,00% vol.
"Ischia" rosso 10,50% vol.
"Ischia" Piedirosso o Per e Palummo 10,50% vol.

Ai fini della vinificazione delle tipologie "superiore" e "passito" le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle ve medesime.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di affinamento in bottiglia, nonché di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito territoriale dell'isola di Ischia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito per la produzione dei vini a d.o.c. "Ischia" non deve essere superiore al 70%.

Per la tipologia "Ischia Piedirosso o Per „e Palummo passito" tale resa non deve essere superiore al 40%.

Ai fini della vinificazione della suddetta tipologia "passito" le uve devono essere sottoposte, in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, al tradizionale conveniente appassimento fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico naturale di 14,50% vol.

In tal caso è escluso qualsiasi aumento della gradazione alcolica complessiva mediante concentrazione del mosto o del vino o l'impiego di mosti o di vini che siano stati oggetto di concentrazione.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a D.O.C. "Ischia" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Ischia" bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: secco, di giusto corpo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Ischia” bianco superiore
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: secco, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Ischia” Biancolella
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Ischia” Forastera
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Ischia” bianco spumante
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più op meno carico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Ischia” rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Ischia” Piedirosso o Per’ e Palummo
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Ischia” Piedirosso o Per’ e Palummo passito
colore: rosso rubino tendente al mattone;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: amabile, di corpo, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

I vini a DOC “Ischia” bianco e “Ischia” bianco superiore prima dell’immissione al consumo devono subire un affinamento in bottiglia di almeno 30 giorni.
Il vino a DOC “Ischia rosso” prima dell’immissione al consumo deve subire un affinamento in bottiglia di almeno 90 giorni.
E’ facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati, per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a D.O.C. “Ischia” il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.
In sede di designazione le specificazioni di tipologia “superiore” e “passito” devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto non possono essere intercalati tra quest’ultima e la D.O.C. “Ischia”.

In ogni caso tali specificazioni devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la D.O.C. “Ischia”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

E’ vietato usare assieme alla D.O.C. “Ischia” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricole dell’imbottigliatore quali: viticoltore, tenuta, podere, fattoria, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

È consentito l’uso della menzione “vigna” secondo le disposizioni di legge in materia a condizione che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sulle bottiglie per l’immissione al consumo e sugli altri recipienti per la commercializzazione intermedia contenenti i vini a DOC “Ischia”, nonché sui relativi documenti di accompagnamento, deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve veritiera e documentabile.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori storici

L'isola d'Ischia era abitata fin dal Neolitico, come dimostrano i vari reperti ritrovati ad esempio sulle alture di Punta Imperatore, nella frazione di Panza, nella zona S-O dell'isola.

La viticoltura ad Ischia ha origini millenarie. Il ritrovamento fortuito di muri a secco, avvenuto nel 1989 a seguito di uno smottamento, in località Punta Chiarito, nella frazione di Panza, ha dato l'avvio tra il 1993 ed il 1995 ai lavori di scavo che hanno permesso il ritrovamento di una fattoria greca tenuta da agricoltori benestanti, come dimostra la buona fattura dei vasi che sono stati rinvenuti ed ha permesso di anticipare lo sbarco dei primi coloni greci di circa venti anni rispetto all'originaria ipotesi, Grazie agli scavi del 1993, si è capito oggi che in realtà, i primi coloni si stabilirono a S-O dell'isola, sulle alture di Punta Chiarito,a Panza, frazione del comune di Forio

Dopo 20 anni dall'originario sbarco, colonizzata buona parte dell'isola, viene fondata la colonia di Pithecusa, il cui centro principale sarà, però, sulle alture di Monte Vico, nella zona nord dell'isola, prospiciente il continente, in modo da avere un più rapido scambio con la terraferma. [2] Con il suo porto la colonia fece fortuna grazie al commercio del ferro con il resto dell'Italia; nel periodo di massimo splendore contava circa 10.000 abitanti.

Nel 1953, nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno, l'archeologo tedesco Giorgio Buchner ritrovò la Coppa di Nestore risalente al 725 a.C. circa. Costituisce il più antico esempio pervenutoci di poesia scritta in lingua greca.

Sulla coppa di Nestore, è incisa una frase che inneggia al buon vino locale e testimonia che gli Antichi Eubei, che avevano colonizzato l'isola, avevano introdotto la coltivazione della vite e quindi la produzione del "nettare degli Dei". La tecnica di coltivazione della vite sull'isola richiama alla tradizione greca e differisce da quella etrusca usata nel centro Italia e nelle zone interne della Campania. La viticoltura è stata alla base dell'economia isolana per lunghi periodi storici, condizionandone la vita e i costumi degli stessi abitanti. Le colture sull'isola si estendono dalle coste fin sugli irti pendii montani dove cellai e terrazzamenti, costruiti con rinforzi di muri a secco di pietra di tufo verde, consentono la coltivazione.

Dal IV secolo a.C., dopo le guerre sannitiche, l'isola passò con Napoli sotto il dominio romano,

Con la decadenza dell'impero, Ischia rimase esposta ai saccheggi barbarici. Tra il IX e il X secolo l'isola è esposta alle scorrerie del saraceni che non erano interessati a conquiste permanenti: le loro scorrerie erano infatti finalizzate al saccheggio e non all'occupazione.

Seguirono poi le dominazioni avvenute anche nella vicina Napoli: normanni, angoini, svevi, aragonesi…… sino all'unità d'Italia nel 1860.

Dal 1500 il vino bianco sfuso veniva esportato via mare verso la terraferma ai principali mercati italiani e stranieri fino in Dalmazia, veniva posto in "carrati" trasportati dalle vinacciere (barche a vela).

Dal 1955 a oggi il cambiamento dell'economia isolana è stato radicale. Lo sviluppo rapido del turismo, che è diventato la principale risorsa economica dell'isola, ha indebolito ma non cancellato il passato culturale di una tradizione che va protetta e salvata.

Fattori naturali

Dalla forma approssimativa di un trapezio, l'isola dista all'incirca 18 miglia marine da Napoli, è larga 10 km da est a ovest e 7 da nord a sud, ha una linea costiera di 34 km e una superficie di circa 46,3 km². Il rilievo più elevato è rappresentato dal monte Epomeo, alto 788 metri e situato nel centro dell'isola. Quest'ultimo è un vulcano sottomarino sprofondato negli ultimi 130.000 anni. Infatti, l'intera isola, altri non è che il picco del Monte Epomeo, ultimo punto del vulcano ancora in superficie, caratterizzato dai tufi verdi.

L'attività vulcanica ad Ischia è stata generalmente caratterizzata da eruzioni non molto consistenti e

a grande distanza di tempo. Dopo le eruzioni in epoca greca e romana, l'ultima è avvenuta nel 1301 nel settore orientale dell'isola con una breve colata (*Arso*) giunta fino al mare.
Dal punto di vista geologico, l'isola di Ischia ha carattere vulcanico, formatasi in seguito ad eruzioni diverse succedutesi nel giro di circa 150.000 anni.
La particolare formazione a cono dell'isola d'Ischia con il Monte Epomeo al centro e la posizione geografica dell'isola nel Mar Tirreno centrale favoriscono un clima mite anche nei periodi invernali con frequenti cambi climatici, a volte anche nella stessa giornata. I venti predominanti variano in base alla stagione: in inverno sono il libeccio, il ponente-libeccio e lo scirocco. I venti predominanti in estate e primavera sono la tramontana ed il grecale.
Come i venti anche l'umidità varia in base alla stagione: in inverno, in presenza di libeccio e scirocco e quindi con piogge frequenti l'umidità media è del 63%, tuttavia nelle giornate con venti dei quadranti settentrionali l'umidità si riduce sensibilmente come anche in primavera.
Tali condizioni climatiche sono favorevoli ad una viticoltura di alta qualità.

Fattori umani

Lo sviluppo del turismo che ha cambiato l'economia dell'isola nell'ultimo secolo non ha del tutto indebolito la realtà agricola ed in particolare la viticoltura, grazie anche al riconoscimento della DOC , seconda tra tutte le DOC italiane, nel lontano 1966.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti a più alta densità rispetto al passato.

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e citati nell'art.2.

- *le forme di allevamento*, i sesti 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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.
In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) **Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamente 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.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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).