

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI D.O.C.
«PORNASSIO» O «ORMEASCO DI PORNASSIO»**

| | | |
|----------------|---------------|---|
| Approvato con | DM 16.09.2003 | G.U. 223 - 25.09.2003 |
| Modificato con | DM 27.07.2004 | G.U. 185 - 09.08.2004 |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | G.U. 295 - 20.12.2011 |
| | | Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 07.03.2014 | Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |

**Articolo 1
Denominazioni e vini**

La denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, sciactra', rosso superiore, passito e passito liquoroso.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini rossi e «sciac-tra» a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti di vitigno Ormeasco o Dolcetto aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Ormeasco o Dolcetto percentualmente non inferiore al 95%. Per il complessivo rimanente possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, da soli o congiuntamente, comunque inseriti tra quelli “idonei alla coltivazione” per la Regione Liguria.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» ricade nella provincia di Imperia. Comprende i terreni vocati alla qualita' dell'intero territorio dei comuni di Aquila d'Arroschia, Armo, Borghetto d'Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Ranzo, Rezzo, Pieve di Teco, Vessalico e, per il solo versante tirrenico, il territorio dei comuni di Mendatica, Cosio d'Arroschia e Pornassio in Valle Arroschia; l'intero territorio del comune di Molini di Triora in Valle Argentina ed il versante orograficamente ricadente in Valle Arroschia del comune di Cesio.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente - Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'. I vigneti devono essere ubicati in terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di che trattasi. Sono da escludere i terreni di sfavorevole giacitura ed esposizione.

4.2. Densita' dell'impianto - Per i nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 4.500 in coltura specializzata.

4.3. Forme di allevamento e sesti di impianto - I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli tradizionali della zona: in particolare e' raccomandata la spalliera semplice ed autorizzata la pergola a tetto orizzontale. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

La regione puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Sistemi di potatura - La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere di tipo misto.

4.5. Irrigazione, forzatura - E' vietata ogni forma di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6. Resa a ettaro e gradazione minima naturale - La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

| Tipologia | Produzione uva ton/ettaro | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol |
|------------------------------------|---------------------------|---|
| Pornassio od Ormeasco di Pornassio | 9,0 | 11,0 |
| Superiore | 8,1 | 12,0 |
| Sciac-tra' | 9,0 | 10,5 |
| Passito | 9,0 | 16,5 |
| Passito liquoroso | 9,0 | 18,0 |

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Per le tipologie «Passito» e «Passito liquoroso» il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di cui sopra deve intendersi dopo la fase di appassimento.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

5.1. Zona di vinificazione - Le operazioni di vinificazione, ivi compresi, l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio, l'arricchimento del grado alcolico, l'alcolizzazione dei vini liquorosi, l'appassimento delle uve devono essere effettuate nel territorio dei comuni di cui all'art. 3.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Liguria ed in deroga a quanto sopra disposto, puo' consentire che le operazioni di vinificazione siano effettuate all'interno della zona delimitata dal disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera Ligure di Ponente», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, ad operatori che, su specifica richiesta, dimostrino di aver rivendicato tale operazione nelle ultime due campagne viticole antecedenti alla data di approvazione del presente disciplinare.

5.2. Zona di imbottigliamento - L'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» deve avvenire all'interno della zona delimitata dal disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera Ligure di Ponente», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988.

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 o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

5.3. Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto - Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 e' consentito destinare una parte delle uve di tale vigneto alla produzione delle tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio», e le relative tipologie «Superiore», «Sciac-tra», «Passito», «Passito liquoroso», purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.4. Arricchimenti e colmature - E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o comunque con le tecnologie consentite dalla normativa in vigore.

5.5. Elaborazioni - Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali. La tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» deve essere ottenuta soltanto con le pratiche enologiche tradizionali della zona, atte a conferire al vino le peculiari caratteristiche.

La tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Superiore» prevede la vinificazione delle uve che assicuri una gradazione alcolica minima naturale di gradi 12.

La tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Sciac-tra» prevede la vinificazione delle uve con un limitato contatto del mosto con le parti solide onde assicurare la caratteristica del colore di cui al successivo articolo.

Le tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Passito» e «Passito liquoroso», devono essere ottenute utilizzando uve prodotte da vitigno Ormeasco o Dolcetto nella zona delimitata dal presente disciplinare, che devono essere state appassite naturalmente sulla pianta, su graticci od in locali idonei, con esclusione dell'aria riscaldata artificialmente, anche con deumidificatori; le uve dovranno presentare un tenore zuccherino minimo di 260 g/l.

5.6. Resa uva/vino e vino/ettaro - La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini sono le seguenti:

| Tipologia | Resa uva/vino | Prod.mass. Vino/ha |
|---|---------------|--------------------|
| Pornassio – Ormeasco di Pornassio | 70% | 63 hl |
| Pornassio – Ormeasco di Pornassio Superiore | 70% | 63 hl |
| Pornassio – Ormeasco di Pornassio Sciac-tra' | 70% | 63 hl |
| Pornassio – Ormeasco di Pornassio Passito | 50% | 45 hl |
| Pornassio – Ormeasco di Pornassio Passito liquoroso | 50% | 45 hl |

Qualora la resa uva vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita. La Regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia puo', in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

5.7. Invecchiamento - I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento: per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» e «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Sciac-tra» l'immissione al consumo non puo' essere effettuata prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Superiore» l'immissione al consumo non puo' essere effettuata prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Passito» la durata di invecchiamento e' di 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per la tipologia «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Passito liquoroso» la durata di invecchiamento e' di 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Per le tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con la menzione «Superiore» e «Passito» e' previsto, in questo periodo, un affinamento in botti di rovere o castagno per almeno quattro mesi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio»:

colore: rosso rubino vivo;

odore: persistente, vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, di medio corpo, con vena amarognola;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Sciac-tra':

colore: rosato, corallo;

odore: vinoso, di profumo delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Superiore:

colore: rosso rubino vivo;

odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;

sapore: secco, persistente con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Passito:

colore: rosso rubino piu' o meno carico tendente al granato;
odore: intenso, persistente;
sapore: dolce, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 15,00% vol. effettivi.
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l;

«Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» Passito liquoroso:

colore: rosso granato piu' o meno intenso;
odore: intenso, molto persistente;
sapore: dolce sapido, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol. di cui 16,00% vol. effettivi;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7 Designazione e presentazione

Qualificazioni - Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «Fine», «Scelto», «Selezionato» e similari. E' tuttavia 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 il consumatore.

Menzioni facoltative - Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varieta' di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Caratteri e posizione in etichetta - Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piu' grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive.

Tipo merceologico - L'indicazione della categoria merceologica, quale «Liquoroso», «Passito», «Superiore» e' obbligatoria.

Annata - L'indicazione dell'annata di produzione e' obbligatoria per le tipologie «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» con le menzioni «Superiore», «Passito», «Passito liquoroso».

Articolo 8 Confezionamento

Volumi nominali - I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 3 litri.

Tappatura e recipienti - Per la tappatura dei vini liquorosi si applicano le norme vigenti in via generale per i rispettivi settori. Per gli altri vini e' obbligatorio il tappo di sughero o altri materiali consentiti dalla legge. Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Ormeasco di Pornassio ricade nella parte occidentale della Regione Liguria in Provincia di Imperia e comprende gran parte dei comuni della Valle Arroscia, con vigneti situati per la maggior parte nell'entroterra in versanti terrazzati.

Aspetti pedologici:

i substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure imperiese maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) in parte a prevalente composizione arenacea, in parte a prevalente composizione calcareo – marnosa. Mediamente i suoli sono moderatamente profondi.

La tessitura è franco – grossolana con reazione del suolo acida – subacida nel caso di substrati arenacei, la tessitura è fine con reazione del suolo da neutra a subalcalina nel caso di substrati calcareo - marnosi.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 100 e i 2200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 400 e 500 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est e distanza dal mare compresa tra 16 e 29 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 12°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1740°C con valori compresi tra 1390 e 1980 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1350°C con valori compresi tra 970 e 1660. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 622°C con valori compresi tra 550 e 660 (al 30/09) e a circa 900°C con valori compresi tra 810 e 960 (al 31/10).

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di dicembre con una media di circa 130 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 25 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 860 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 55 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 5 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La presenza della vite nella circoscrivita Valle del Tanaro e lungo le pendici sud-occidentali dei monti piemontesi è attestata già durante il periodo romano. Nei secoli altomedievali la pianta guadagna sempre più spazio in molti territori alpini: ha quindi inizio con buona probabilità un razionale sfruttamento agricolo anche dei versanti dell'alta Valle Arroscia. Se, per un verso, nei punti dei *Capitula* della "castellania" di Cosio, Mendatica e Montegrosso, emanati nel 1297, emerge l'urgenza di garantire quantomeno l'integrità di un vigneto ormai diffuso, per l'altro, negli *Ordinamenta* promulgati

nel 1303 per volontà del podestà, il marchese Francesco di Clavesana, e nei pressoché coevi statuti di Pornassio non sono pochi i riferimenti alla viticoltura: i redattori delle due normative fanno obbligo ai gestori dei fondi di moltiplicare, nella forma dell' "aggrego", le piante di vite e di fico; cinque "ufficiali" hanno il compito di sorvegliare gli appezzamenti "separati" o "recintati"; la vendemmia può avviarsi solo trascorsa la festa di San Raffaele (29 settembre) in modo da garantire la piena maturazione dei frutti.

La documentazione notarile cinquecentesca, per quanto riguarda Pornassio (dove l'attecchimento del vitigno Dolcetto è dato per certo), conferma la concentrazione di vigneti principalmente tra i 400 e gli 800 metri s.l.m. nella conca esposta a mezzogiorno tutt'intorno ai quattro insediamenti che costituiscono la comunità, ossia le borgate di Ottano, "Case Soprane" (nucleo antico dell'odierna San Luigi), Villa e Ponti. Tra Sei e Settecento, l'agro pievese, densamente coltivato, abbonda «di vini ottimi», mentre il sito pornassino «ha territorio vasto, e fertile di vigna, ulivi, castagne, grani d'ogni sorte».

Nella descrizione del Mandamento di Pieve, scritta nel 1806, troviamo un'ulteriore certificazione della qualità della produzione locale: «I vini di Pornassio, di Cosio, di Teco, di Ligassorio, di Armo, di Trovasta, di Vessalico, di Ranzo sono ottimi. I vini di Pornassio, diligentati, rivalizzano coi vini forestieri più accreditati, come se ne sono fatte le esperienze in Genova, più anche nelle mense più doviziose, e più laute. Il vino di Ligassorio e di Teco gareggia anche il comune coi vini di Provenza».

Nell'Esposizione Agraria Provinciale, organizzata a Porto Maurizio nel 1868, alcuni produttori dell'alta Valle Arroscia si distinguono per l'eccellenza dei loro vini rossi, taluni vecchi di tre-quattro anni. All'inizio del XX secolo, prima dell'impatto devastante della fillossera, la superficie vitata del suddetto Mandamento supera i 1.200 ettari (in media 89 ettari per comune), circa il 20% del totale provinciale. Il vitigno più coltivato è il Dolcetto, detto Ormeasca, tuttavia discreta è la presenza nei filari di varietà minori quali il Croveto e la Barbarossa.

Intorno alla metà del Novecento, infine, le "moderne" proposte vinicole della zona ricevono già lusinghieri apprezzamenti: succede, ad esempio, ai concorsi enologici di Asti, riservati alle eccellenze produttive dell'Italia settentrionale, dove vengono presentate bottiglie di vino Ormeasco sottoposto a periodo di invecchiamento, di "Sciac-trà" e di Passito.

B) *Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

La DOC Ormeasco di Pornassio fa riferimento a varie tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati, gusto armonico e persistente.

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

Secondo fonti storiche ormai acclamate, la comunità benedettina esistente in territorio di Ormea, in stretti contatti con i centri del Pavese dove si coltivava il Dolcetto da cui presunta derivazione, ne selezionò la progenie giunta fino a noi. Notizie certe sulla sua coltivazione si trovano nella storia dei Marchesi di Clavesana, Signori di Pornassio; risale infatti al 1303 un editto del Podestà di Pornassio (Marchese Clavesana), con il quale viene imposta la coltivazione di questo vitigno su tutto il territorio governato, in quanto il vino prodotto era già allora altamente apprezzato. Da allora la coltivazione

dell'Ormeasco nelle zone interne della provincia si è affermata definitivamente caratterizzando i territori intorno alla Valle Arroscia.

Se l'Ormeasco da circa mille anni è attore della storia di quel territorio, la sua caratterizzazione si è evoluta grazie al suo perfetto adattamento ed all'acquisizione di caratteri propri assunti dall'influenza esercitata dai luoghi di coltura esclusivi, per orografia, condizioni pedologiche e compenetrazione di cenobi boschivi naturali, nonché per i particolari microclimi che si generano nella media ed alta collina ligure di ponente stretta tra Alpi ed il mare.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Imperia

Via T. Schiva, 29

18100 - Imperia

Tel.: 0183 793.247 - 250 – 282

Fax: 0183.764199

La CCIAA di Imperia è l'Autorità pubblica designata 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).