

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI  
“ROSSO ORVIETANO” O “ORVIETANO ROSSO”**

Approvato con	DM 31.08.1998	G.U. 208 - 07.09.1998
Modificato con	DM 30.07.2010	G.U. 190 - 16.08.2010
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  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica.

Per la tipologia “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”:

Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese, da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” con la specificazione di uno dei vitigni indicati all’ art. 1, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione dei predetti vini altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell’intero territorio amministrativo dei comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d’Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini a denominazione di origine controllata di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

In particolare i vigneti devono essere situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m. ed avere una esposizione adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 2500 piante.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli normalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”, anche col nome del vitigno	10,0	11,00

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

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

E' consentita la correzione 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 nello schedario vitivinicolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie ammesse.

Le operazioni di arricchimento non possono determinare un aumento superiore ad un grado alcolometrico.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/ha	Produzione massima di vino/ha
"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso", anche col nome del vitigno	70%	70 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo.

I vini di cui all'art. 1 possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento, eventualmente in legno.

### **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

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

*"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso":*

colore: rosso rubino vivace intenso, talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso intenso, talvolta erbaceo;

sapore: morbido, elegante, vellutato;

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

*"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Aleatico:*

colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

*"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Cabernet franc o Cabernet sauvignon:*

colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

*"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Canaiolo:*

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico;

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Ciliegiolo:*  
colore: rosso rubino intenso;  
odore: vinoso, delicato;  
sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Merlot:*  
colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l’invecchiamento;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: pieno, morbido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Pinot nero:*  
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;  
odore: intenso, persistente, caratteristico;  
sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Sangiovese:*  
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio Decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.  
In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare percezione di legno.

## **Articolo 7** **Designazione, presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “classico”, “extra”, “fine”, “riserva”, “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.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché

pertinenti ai vini di cui all'art. 1. E' obbligatoria la menzione amabile o dolce ove previste dalle tipologie.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" 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 figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Nell' etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8 Confezionamento**

Per i vini di cui all'art. 1 confezionati in recipienti di contenuto inferiore a litri 5,0 è vietata la chiusura con tappo a corona, con capsule a strappo e con altre chiusure similari al tappo corona.

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti il legame

La zona Geografica è situata nell'ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria, fino al confine con l'alto Lazio e si sovrappone territorialmente alla Doc Orvieto in Provincia di Terni, con lo scopo di diversificare le produzioni all'interno di una stessa area viticola e creare tra i due vini una sinergia per affrontare al meglio i mercati. Va sottolineato come da tempi ben più antichi in tutta la zona non mancassero vini rossi di ottima qualità. Le caratteristiche principali dei vini Rosso Orvietano sono proprio quelle di rappresentare più una zona che un singolo vitigno.

L'avvio dello stretto binomio "coltivazione della vite-produzione di vino" pare risalire al X sec. a.C., quando gli Etruschi conquistarono la scoscesa rupe e fondarono l'antica Velzna. Si ritiene, infatti, che proprio questa civiltà abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino.

Velzna conobbe un notevole prestigio tra l'VIII e il VI sec. a.C. in virtù della sua centralità all'interno dell'Etruria che ne facilitò lo sviluppo economico grazie agli scambi commerciali che poteva intrattenere con gli altri centri. A tutto ciò fece riscontro un analogo sviluppo sociale, urbanistico, artistico e demografico, come è ampiamente documentato dai numerosi ritrovamenti archeologici. Il territorio in esame è interessato da affioramenti di una quindicina di formazioni geologiche le quali, sulla base di analogie litogenetiche e petrografiche, nonché in funzione del loro comportamento quali substrati pedogenetici, possono essere così raggruppate ( Calandra e Leccese, 2004):

**ARGILLE:** argille ed argille sabbiose, anche di facies sublitorale (pleistocene) che si rinvennero a Spinaretta, Decugnano, M.Largo, S.Spirito, M. Cavallo, nonché alla base della rupe di Orvieto ed a valle degli abitati di Porano, Civitella del Lago e Rocca Ripesena. Argille ed argille sabbiose, grigio-azzurre (pliocene medio inferiore) presenti a Torre dell'Olfo, Poggio Montone, Poggio Ciculetto, Poggio Lupo, Civitelle, ecc.;

**FORMAZIONI VULCANICHE:** colate laviche di varia natura (latiti, trachibasalti, monoliti, nefriti, lecititi) e coni di scorie riferibili alle manifestazioni eruttive finali degli apparati vulcanici settentrionali (Pleistocene) presenti a Palombaro, San Quirico e La Guerciana. Colate piroclastiche di tipo tefritico-fonolitico degli apparati vulcanici (tufo litoide a scorie nere) di Porano e Bardano (pleistocene). Colate laviche di varia natura (latiti, trachiti, nefriti leuciti che, leucititi) riferibili alle manifestazioni eruttive iniziali degli apparati vulcanici settentrionali (pleistocene) affioranti a Sugano,

Canale Vecchio, Lo Spuntone, ecc. Tufi stratificati degli apparati volsini costituiti da alternanze di lapilli, tufi terrosi, pomici, ceneri. Tufiti con intercalazioni di travertini, concrezioni travertinose e diatomiti (pleistocene) particolarmente diffuse a Botto, Le Velette, Canale Nuovo, Tordimente, S. Egidio, ecc.;

**ALLUVIONI:** alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso prevalentemente sabbio ciottolose (olocene), che coincidono con le superfici di pianura presenti ai bordi dei fiumi Tevere e Paglia, nonché del torrente Romealla e dei fossi della Sala, di Calenna, di Pogliano, ecc. Depositi alluvionale del terzo ordine dei terrazzi, elevati da 5 a 15 metri circa sull'alveo attuale (olocene-pleistocene) come quelli di Ponte Giulio e di Cardeto. Depositi alluvionali del secondo e primo ordine dei terrazzi, elevati da 15 a 50 metri circa sull'alveo attuale (pleistocene), come a Pomontone ed alla Barca di Renaro;

**SABBIE E CONGLOMERATI:** sabbie gialle con livelli di conglomerati talvolta cementati e di arenarie grossolane argonogene (pliocene superiore-medio) come a S.Caterina, La Sbarra, Salviano e Caserlena. Conglomerati poligenici di facies deltizia, sabbie e sabbie argillose da salmastre a litorali (pliocene medio-inferiore) osservabili a Monterubiaglio, S.Giovanni, Benano, Cerreto, Morrano e S. Bartolomeo. Sabbie e sabbie argillose con livelli salmastri e con intercalazioni di ciottolate fluvio-deltizio (pliocene superiore-inferiore) riscontrabili a Murotondo, Castellunchio, Fainello, Osarella, Poggio Canalini e Viceno.

**PLUVIOMETRIA:** dall'analisi delle precipitazioni emerge, una maggiore piovosità in autunno, con il 35-36% delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 26-27%, poi quello primaverile con il 22-23% ed infine quello estivo con il 15-16%. Le piogge hanno la massima intensità in ottobre, con 102 mm e novembre con 107 mm. Questi eventi, soprattutto in ottobre, possono arrecare disturbi alle operazioni di vendemmia, ed in modo particolare in presenza di vitigni tardivi e di vigneti esposti a nord. Al contrario, il periodo estivo è caratterizzato da scarse precipitazioni (luglio e agosto con medie di 33 e 40 mm di pioggia) che, potenzialmente, possono creare problemi di carenza idrica, soprattutto in alcune tipologie di suolo (es. con scarsa capacità di ritenzione idrica, con limitato franco di coltivazione, ecc.), in ogni caso le precipitazioni medie annue si attestano tra i 700 e i 1000mm di pioggia.

**TERMOMETRIA:** i valori di temperatura dell'aria mostrano un andamento sostanzialmente ordinario con i massimi termici in corrispondenza dei mesi estivi ed i minimi in quelli invernali. Picchi massimi di temperatura media dell'aria si hanno nei mesi di luglio (23,7°C e 23,8°C) e di agosto (23,7°C e 24,1°C), cui seguono, nel periodo di pre-vendemmia, temperature più basse rispetto alla precedenti, che contribuiscono alla migliore evoluzione qualitativa aromatica e polifenolica delle uve. I valori medi minimi di temperatura sono riscontrati in gennaio (6,4°C a 5,5°C) e in dicembre (6,7°C e 6,4°C).

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio. Ad Orvieto tutto profuma di uva e di vino perché la coltivazione della vite ne ha da sempre caratterizzato il paesaggio e l'economia: vigneti curati si dispongono intorno alla rupe in un disegno armonico dove le linee parallele dei filari si intersecano con quelle ondulate delle colline. Per la città, dunque, il vino è un'importante risorsa, una peculiarità distintiva che si protrae ininterrottamente nei secoli e a testimoniarlo sono l'archeologia, l'arte, la storia, l'artigianato e la letteratura, tanto che la produzione dell'Orvieto di qualità è stata apprezzata e celebrata nel tempo da poeti, papi, artisti e viaggiatori.

Ma prima ancora delle parole, il ruolo fondamentale del vino nella vita quotidiana e nei riti culturali di Orvieto è attestato negli importanti dipinti delle tombe etrusche del territorio (seconda metà del IV sec. a.C.) e nella ricca varietà di ceramiche etrusche e greche destinate alla conservazione, alla mescita e alla degustazione della celebre bevanda. Gli affreschi della tomba Golini I, conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Orvieto, riproducono le fasi preparatorie del banchetto etrusco dove la macellazione delle carni e l'accurata sistemazione delle bevande nei recipienti e dei cibi sulle mense da parte dei servi – tra la frutta si individua facilmente anche un grappolo d'uva - affiancano il banchetto vero e proprio. 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:*

i vitigni idonei alla produzione del vino Rosso Orvietano sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica delimitata dall' ART. 3 del presente disciplinare ed in parte da vitigni catalogati idonei nelle piattaforme ampelografiche Regionali.

- *le forme di allevamento, i sistemi 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare ( 70 hl/ha).

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini.*

Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionalmente consolidate effettuate nell'ambito della zona di produzione e comunque consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

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

La Doc Rosso Orvietano è riservata alle seguenti tipologie: Rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cilieggiolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese.

Dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Nel 264 a.C. la città di Orvieto fu completamente rasa al suolo dai romani (ultima città etrusca da essi conquistata) e fu proibito a tutti di risalire sull'acrocoro di tufo che tante battaglie era costato a Roma. La smania distruttiva di Roma fu talmente esasperata, poiché nulla doveva ricordare la superba città che per secoli aveva incarnato la potenza e la grandezza etrusca. Fu ribattezzata dai romani col nome di Vol-Tinii (la città dei seguaci del Dio Voltumnus sconfitto) che evolse poi a Volsinii. Passarono centinaia di anni prima che, sulla rupe, la civiltà romana permise di creare un nuovo insediamento abitato. Infatti, solo successivamente fu identificata come Urbs-Vetus (città vecchia) e sembra perché Roma vi mandasse i suoi veterani a riposare. Da questo nome derivò poi Orbiveto, Orbeto ed infine l'attuale Orvieto. Nel corso della denominazione romana essa conobbe un periodo di forte oblio dovuto al fatto che venne isolata sull'alta rupe e decentrata rispetto alle maggiori vie di comunicazione sia fluviale (porto fluviale di Pagliano eretto per le ordinarie consegne alla Roma imperiale prima, ed alla Curia romana nei successivi periodi cristiani) sia terrestre (via Cassia e via Traiana Nova) non partecipando così all'intensiva vita economica dei centri del fondo valle.

La rinascita di Orvieto si legò al momento del disgregamento dell'Impero, perché con le mutate condizioni politiche e di sicurezza la città insieme agli altri centri di altura, acquistò di nuovo un ruolo decisivo su tutto il territorio, nel senso che le ripetute e successive ondate di invasioni barbariche (Visigoti, Goti e Longobardi) costrinsero le popolazioni a rifugiarsi sui colli ed erigere un sistema di complesse fortificazioni. E' così che, tra il V e il VI secolo d.C., gli abitanti di Volsinii novi (attuale Bolsena) ritornarono ad abitare nel loro vecchio insediamento dal quale erano stati cacciati in età romana. La presenza dell'alta rupe fu una garanzia sufficiente a difendere la città e a far nascere tutto quell'insieme di borghi e castelli che tutt'ora delineano la mappa del territorio e che hanno costituito il nucleo originario degli attuali centri dell'Orvietano.

Con la diffusione del Cristianesimo, la nascita dei Comuni ed il loro successivo assoggettamento

allo Stato Pontificio non si verificarono eventi di gran rilievo se non un gran turbine di lotte interne e travagliate guerre politiche tra le varie famiglie di nobili locali, il tutto sotto lecite regia della Chiesa. In effetti, se da un lato il Papato mise in una condizione di lungo oblio la zona, divenuta meta di villeggiatura di molti pontefici e cardinali, è anche vero che i Papi contribuirono in maniera consistente alla fama ed all'apprezzamento dei vini di Orvieto. In particolare nel Medioevo e nel Rinascimento fu uno dei vini preferiti alla corte Pontificia, trovando tra i numerosi estimatori senza freni anche papa Paolo III Farnese e papa Gregorio XVI.

Fino alla fine del '700 non si verificarono eventi di rilievo, solo in seguito gli echi della rivoluzione francese determinarono un certo risveglio culturale concretizzatosi nel 1860 con l'ammissione di Orvieto nel Regno d'Italia, da qui poi si arriva ai giorni nostri.

Il vino orvietano, che fin dalle origini fu anche nero corposo, si produceva in ogni dove, ampi e floridi appezzamenti vitati si trovavano sulla stessa rupe, in orti di convivenze religiose dei nobili e dei numerosi ortolani, coltivatori diretti in città fin dai primordi del libero Comune. Tanto che la zona di piazza Cahen fino ad oltre la chiesa dei Servi di Maria era denominata "vigna Grande" e dietro il Duomo si apriva l'ampia zona coltivata a vigna. E' opportuno sottolineare che molto prima dei filari la vite era coltivata in alberata pratica diffusasi in tutta l'Etruria, che consisteva nel coltivare il vitigno maritato a degli alberi vivi di sostegno, come olmi, olivi e querce. Intorno alla metà del XVII sec. fu inserita la palizzata come sostegno delle viti, piantate, a partire da allora intensivamente a filari.

Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata si è avuto con il D.D. 31/08/1998.

#### SPERIMENTAZIONI

La sperimentazione sui vitigni della DOC Rosso Orvietano ha fatto emergere la buona adattabilità di questi vitigni all'ambiente orvietano e, nonostante le differenti tipologie di suolo presenti nel comprensorio, le produzioni ettariali sono consoni al rispetto del disciplinare di produzione e la maturità tecnologica delle uve, salvo casi sporadici, risulta ottimale.

#### CONCLUSIONI

L'area della DOC Rosso Orvietano si sovrappone alla DOC Orvieto in Provincia di Terni.

L'analisi delle produzioni ottenute negli ultimi anni, sia di uva che di vino, evidenzia una situazione stabile nel tempo con una media di circa 5.000hl di vino prodotto ogni anno.

Questo a testimonianza di come l'uomo è intervenuto sul territorio nel corso dei secoli per il mantenimento del prodotto. Tramandando di generazione in generazione le tradizionali tecniche di coltivazione che, grazie al progresso scientifico e alla professionalità degli operatori, ha contribuito ad accrescere qualità ed immagine dei vini del Comprensorio orvietano.

### **Articolo 10**

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

NOME:	Valoritalia s.r.l. Soc. per la Certificazione della qualità e delle produzioni vitivinicole Italiane srl
Indirizzo Sede Direzione Operativa Controlli Regolamentati	Piazza Roma 10 14100 Asti Tel. 0141 - 436915 Fax 0141 - 34210
Indirizzo Sede Operativo	Corso Cavour, 36 05018 Orvieto – TR Tel. 0763 - 343790 Fax 0763 - 394980

La Soc. Valoritalia srl 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 2), 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 3).