

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “BENEVENTO” o “BENEVENTANO”

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 301 - 28.12.1995
Modificato con	DM 06.08.1997	G.U. 207 - 05.09.1997
Modificato con	DM 21.03.2011	G.U. 72 - 29.03.2011
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

La indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati.

Articolo 2 Vini e base ampelografica

2.1. La indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» è riservata ai seguenti vini:

- a) bianchi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite);
- b) rossi: anche nelle categorie frizzante e passito (da uve appassite), e anche nella tipologia novello;
- c) rosati: anche nella categoria frizzante.

2.2. I vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni riconosciuti idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia (Bianca di Candia), Merlot, Moscato bianco, Piediroso, Sangiovese, Sciascinoso è riservata ai vini, anche nelle categorie frizzante e passito, e anche nella tipologia novello per i rossi, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, inclusi tra quelli idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3 Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro, compresa la tolleranza prevista di cui D.M. Risorse Agricole 02.08.1996, di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» bianco a tonnellate 19, con la specificazione del vitigno Falanghina tonnellate 18, Coda di Volpe tonnellate 16, Fiano tonnellate 14, Greco tonnellate 14, Chardonnay tonnellate 15, Moscato tonnellate 16, Malvasia (bianca di Candia) tonnellate 18; per i vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» rosso e rosato a tonnellate 18, con la specificazione del vitigno a tonnellate 17.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano», devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% vol. per i bianchi

10% vol. per i rossi

10% vol. per i rosati

16% vol. per i passiti

4.5 Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione dei vini a indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, salvo l'applicazione in deroga fino al 31.12.2012 di cui D.M. MIPAAF 24 luglio 2009.

5.2 Inoltre è consentito che le predette operazioni possono avvenire anche in stabilimenti situati nell'intero territorio della Regione Campania, a condizione che le Ditte interessate dimostrino ai competenti organi di controllo di aver effettuato tali operazioni di vinificazione nel relativo stabilimento enologico prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.4 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

1 «Benevento» o «Beneventano» bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fruttato, floreale;

sapore: secco o abboccato, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

È prevista la categoria frizzante.

2«Benevento» o «Beneventano» bianco passito

colore: giallo dorato o ambrato;

odore: intenso, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

3«Benevento» o «Beneventano» rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: floreale, fruttato;

sapore: secco o abboccato, equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

È prevista la categoria frizzante.

4«Benevento» o «Beneventano» rosso passito

colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;

odore: intenso, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

5«Benevento» o «Beneventano» rosso novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, fruttato;

sapore: secco o abboccato, equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

6«Benevento» o «Beneventano» rosato

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fruttato, floreale;

sapore: secco o abboccato, equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

È prevista la categoria frizzante.

7«Benevento» o «Beneventano» Falanghina

colore: giallo paglierino;

odore: floreale, fruttato;

sapore: secco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

È prevista la categoria frizzante.

8«Benevento» o «Beneventano» Falanghina passito
colore: giallo dorato o ambrato;
odore: intenso, fruttato, floreale;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

9«Benevento» o «Beneventano» Coda di Volpe
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

10«Benevento» o «Beneventano» Coda di Volpe passito
colore: giallo dorato o ambrato;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

11«Benevento» o «Beneventano» Fiano
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

12«Benevento» o «Beneventano» Fiano passito
colore: giallo dorato o ambrato;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

13«Benevento» o «Beneventano» Greco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, delicato;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' prevista la categoria frizzante

14«Benevento» o «Beneventano» Greco passito

colore: giallo dorato o ambrato;

odore: intenso, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

15«Benevento» o «Beneventano» Chardonnay

colore: giallo paglierino;

odore: floreale, fruttato;

sapore: secco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

È prevista la categoria frizzante.

16«Benevento» o «Beneventano» Chardonnay passito

colore: giallo dorato o ambrato;

odore: intenso, fruttato, floreale;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

17«Benevento» o «Beneventano» Moscato

colore: giallo paglierino o giallo dorato;

odore: fruttato, floreale, tipico del vitigno di provenienza;

sapore: aromatico, abboccato, amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' prevista la categoria frizzante

18«Benevento» o «Beneventano» Moscato passito

colore: giallo dorato o ambrato;

odore: intenso, fruttato, floreale, tipico del vitigno di provenienza;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

19«Benevento» o «Beneventano» Malvasia

colore: giallo paglierino o giallo dorato;

odore: fruttato, floreale, tipico del vitigno di provenienza;

sapore: aromatico, abboccato, amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' prevista la categoria frizzante

20«Benevento» o «Beneventano» Malvasia passito

colore: giallo dorato o ambrato;

odore: intenso, fruttato, floreale, tipico del vitigno di provenienza;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

21«Benevento» o «Beneventano» Aglianico

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: floreale, fruttato;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

E' prevista la categoria frizzante

22«Benevento» o «Beneventano» Aglianico passito

colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;

odore: intenso, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

23«Benevento» o «Beneventano» Aglianico novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, fruttato, floreale;

sapore: secco o abboccato, equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

24«Benevento» o «Beneventano» Barbera

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fruttato, floreale;

sapore: secco, equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

E' prevista la categoria frizzante

25«Benevento» o «Beneventano» Barbera passito

colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;

odore: intenso, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

26«Benevento» o «Beneventano» Barbera novello
colore: rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

27«Benevento» o «Beneventano» Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

28«Benevento» o «Beneventano» Cabernet Sauvignon passito
colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

29«Benevento» o «Beneventano» Cabernet Sauvignon novello
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

30«Benevento» o «Beneventano» Merlot
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

31«Benevento» o «Beneventano» Merlot passito
colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

32«Benevento» o «Beneventano» Merlot novello
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

33«Benevento» o «Beneventano» Piedirosso
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

34«Benevento» o «Beneventano» Piedirosso passito
colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

35«Benevento» o «Beneventano» Piedirosso novello
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

36«Benevento» o «Beneventano» Sangiovese
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

37«Benevento» o «Beneventano» Sangiovese passito
colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

38«Benevento» o «Beneventano» Sangiovese novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

39«Benevento» o «Beneventano» Sciascinoso

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la categoria frizzante

40«Benevento» o «Beneventano» Sciascinoso passito

colore: rosso rubino o granato più o meno intenso;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

41«Benevento» o «Beneventano» Sciascinoso novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 Alla indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3 È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» in recipienti fino a 60 litri.

Articolo 8

Legame con la zona geografica

A) Legame con la zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame con la zona geografica

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Il territorio interessato, dal punto di vista litologico e della geomorfologia, appare come una unità ben individuata.

La morfologia superficiale è caratterizzata da rilievi sempre intervallati da depressioni carsiche a fondo pianeggiante, e da incisioni che testimoniano la violenza di antiche fasi erosive quaternarie in conseguenza di eventi localizzati ed intensi.

Dal punto di vista litologico le formazioni sulle quali si sviluppano i suoli sono sedimenti carbonatici mesozoico-terziari, o sedimenti terrigeni terziari, sedimenti clastici e piroclastici quaternari.

I sedimenti carbonatici sono dolomie, calari dolomitici e calcari.

I sedimenti terrigeni sono costituiti da arenarie e da argille varicolori scagliose e si rinvencono affioranti su entrambi i versanti orientale e occidentale del Massico. Le coltri argillose sono costituite da argille rossomattone, verdi e grigie. Costituiscono i materiali di maggior interesse per il loro contributo alla pedogenesi, in concorso con i sedimenti clastici e piroclastici quaternari che ammantano quasi tutti i rilievi, colmano le depressioni e sono intimamente misti al substrato pedogenetico.

I suoli dell'area sono i tipici Regosuoli. Il substrato predominante è costituito da rocce tenere arenarie, argilli, calcareniti.

L'orizzonte superficiale lavorato presenta struttura generalmente grumosa e, meno comunemente, poliedrica, da moderata a friabile, e, in profondità tende a divenire poliedrica, più resistente, con facce di pressione. E' generalmente poco profondo, talvolta esile. Immediatamente sottostante è spesso presente un orizzonte a drenaggio lento, che costituisce la principale limitazione d'uso riscontrabile nel comprensorio; limitazione che può essere agevolmente superata mediante l'impiego di adeguata meccanizzazione e con appropriate pratiche agronomiche, considerato che i materiali di substrato sono generalmente teneri.

Per quanto riguarda la granulometria prevalgono i costituenti di dimensioni sottili (inferire a 0,02 mm) e di conseguenza risultano generalmente elevati i valori dei contenuti d'acqua a diversi punti a potenziale caratteristico. La capacità per l'acqua è generalmente elevata e, come per le altre caratteristiche fisiche, può essere favorevolmente esaltata con la razionalizzazione delle pratiche agronomiche e della forma di utilizzazione del suolo.

I suoli sono prevalentemente saturi. Il carbonato di calcio è un costituente normalmente presente, anche in forma finemente diffusa o in forma di noduli di precipitazione. I terreni non risultano particolarmente ricchi di composti azotati ed organici, che possono esser agevolmente integrati con le normali pratiche di fertilizzazione. Nel caso dei materiali argillosi si tratta di un substrato dotato di capacità di scambio favorevole ad assicurare la adeguata disponibilità di nutritivi all'esplorazione radicale delle colture arboree.

Dall'esame complessivo dei caratteri generali del territorio, dei caratteri costituzionali dei suoli dominanti e dall'esame dei dati analitici, emerge che l'area risulta fortemente vocata alla coltivazione della vite, specie se supportata da idonee pratiche colturali relative alle lavorazioni del terreno.

La zona, infine, è nel suo insieme collinare, con altimetria compresa tra i 200 e i 650 m slm.

Il clima rappresenta uno dei più importanti fattori di formazione del suolo e di regolazione di tutti gli eventi chimici e biochimici che in esso hanno sede, la sua evoluzione e degradazione, lo sviluppo e moltiplicazione dei microrganismi, la abitabilità per le colture, lo sviluppo e accrescimento delle essenze erbacee ed arboree.

La zona si caratterizza per fondovalle riparati e ben esposti, a temperatura mite e piovosità intorno ai 1000 mm annui; alle quote più elevate, invece, gli inverni sono più freddi, le estati moderatamente calde, con una piovosità che può giungere i 1400 mm annui.

Si rilevano periodi di aridità da un massimo di 2 mesi (metà giugno, metà agosto) nelle zone ad altitudine più limitata, fino a divenire minimi nelle aree a quota più elevata.

La distribuzione delle piogge segue l'andamento tipico delle aree interne, con massimi di piovosità in autunno e talvolta un secondo massimo in primavera.

Con questi andamenti le zone a quote inferiori non sono soggette a lisciviazione delle basi e il regime idro-meteorico non comporta asportazione di nutritivi. Nelle aree a quota maggiore la lisciviazione è limitata e risulta moderata dalla natura del substrato nel quale è generalmente presente il calcio che è fattore di stabilizzazione.

Nel complesso l'intera zona presenta caratteristiche climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite e ben armonizzate con le esigenze della coltura in corrispondenza delle diverse fasi fenologiche.

La zona nel suo insieme è caratterizzata, infine, da una buona mobilità degli strati inferiori dell'atmosfera. Ciò comporta un sufficiente arieggiamento delle colture che costituisce un fattore favorevole all'attività vegetativa e alla sanità delle produzioni.

La viticoltura sannita, che si era caratterizzata nel passato come una viticoltura orientata essenzialmente, sia nella scelta dei vitigni che nella impostazione dei vigneti, verso la quantità, oggi appare profondamente modificata, tanto che l'area può essere considerata in Campania come quella dove il processo di ammodernamento dei vigneti è stato più intenso e radicale. La scelta dei sesti, delle forme di allevamento e dei sistemi di potatura, delle tecniche di coltivazione da adottare nei nuovi impianti è stata rigorosamente orientata verso criteri qualitativi.

E' così avvenuto che la raggiera, forma di allevamento adottata nella quasi totalità dei vigneti, con sesti ampi e elevato cariche di gemme per ceppo e per ettaro (100 – 150 mila ad ettaro e 28 gemme a ceppo distribuite in 4 "archetti"), capace di indurre produzioni unitarie molto abbondanti, è stata in gran parte sostituita da forme d'allevamento a ridotto sviluppo per un maggior controllo della produttività.

I nuovi impianti e i reimpianti sono stati realizzati in gran parte a spalliera, con prevalenza del guyot, del cordone speronato e della cortina pendente; la distanza tra le viti è stata fortemente ridotta, scendendo sulla fila al di sotto del metro, con conseguente aumento della densità di impianto, fino a 6000 ceppi per ettaro, e una forte riduzione del numero di gemme per ceppo.

Il rinnovo degli impianti è stato accompagnato da un ammodernamento e adeguamento delle tecniche di coltivazione, finalizzate al costante controllo della vigoria delle viti mediante una scelta ragionata, non solo del sesto e del portinnesto, ma anche della gestione del suolo e delle concimazioni, che tendono a mantenere le piante in equilibrio e in situazione di nutrizione ottimale, basandosi sulle indicazioni fornite dalla diagnostica fogliare e dalle analisi fisico-chimiche del terreno e sul comportamento vegeto-produttivo delle piante.

La difesa fitosanitaria si ispira ai principi fissati dalla lotta guidata, sulla base delle indicazioni formulate dall'Amministrazione Regionale nell'ambito dei Piani di difesa.

Nel complesso la razionalizzazione del processo produttivo e la specializzazione colturale consente da una parte il contenimento dei costi di produzione dall'altra un miglioramento qualitativo delle produzioni.

Negli anni '70 la provincia di Benevento è quella che ha visto più radicalmente delle altre province campane modificare l'originaria base ampelografica. Il Trebbiano toscano, le varie Malvasie, in particolare quella di Candia, il Sangiovese sono stati i vitigni prescelti nella realizzazione degli impianti, ma consistente è stata anche l'introduzione del Montepulciano, del Merlot, del Lambrusco. Successivamente si è assistito ad una rapida e convinta inversione di tendenza, voluta dai produttori, dalle categorie e favorita dall'Amministrazione regionale sia mediante una profonda revisione della piattaforma enografica provinciale, sia mediante l'attivazione di opportuni interventi di sostegno.

Il filo conduttore è rappresentato dalla valorizzazione dei vitigni autoctoni di pregio, in particolare la Falanghina, la Coda di volpe, il Greco, l'Aglianico e il Piediroso, che sono stati largamente utilizzati nel rinnovo degli impianti viticoli, divenendo oggi largamente prevalenti nella zona a denominazione. In considerazione dei successi commerciali dei vini prodotti l'interesse dei viticoltori si è in particolare concentrata sull'Aglianico che oggi rappresenta oltre il 50 % della superficie vitata iscritta all'Albo. Nel caso dell'Aglianico viene data preferenza a cloni di Aglianico selezionati in zona e certificati dal Ministero, che offrono maggiori garanzie sulle caratteristiche genetiche e sanitarie e sull'omogeneità del materiale impiegato.

Particolare attenzione viene posta anche alla scelta del portinnesto che viene fatta in primo luogo adottando genotipi che oltre a dimostrare una ottima resistenza alla fillossera e un buon adattamento alle condizioni pedologiche della zona sono idonei ad esercitare il controllo della vigoria e dello sviluppo della pianta, in armonia con il sistema di allevamento adottato.

Il profondo ammodernamento della viticoltura della zona, con la realizzazione di vigneti specializzati, a sesti fitti e forme di allevamento a spalliera, trova riscontro nelle produzioni conseguite dai vigneti iscritti alla DOC.

Molti vigneti sono stati reimpiantati seguendo le indicazioni delle istituzioni regionali, in prevalenza adottando forme di allevamento che rispettano criteri minimi imposti dall'OCM.

Nello specifico le aziende del territorio hanno adottato ulteriori criteri restrittivi, rifacendosi ad una viticoltura moderna. Sesti di impianto che vanno da condizioni massimo di circa mt 2,50 tra i filari e minimo 2 mt, con distanze sul filare tra le viti da circa mt 0,80 a mt 1,60.

La densità di viti per ettaro si attesta nei nuovi impianti da minimo 2500 piante a casi particolari fino a 7000/8000 piante per Ha.

Il carico delle gemme per ogni vite va da un minimo di circa 8/10 gemme a non più di 15/20 gemme a frutto. La produzione mediamente va da un massimo di circa 5 kg per ceppo a produzioni altamente qualitative che prevedono una produzione per ceppo di kg 1,5. Tali limiti sono assicurati dal diradamento, che ormai è divenuto una pratica largamente utilizzata dai viticoltori della zona, a testimonianza della conversione, ormai compiuta, dai produttori alla viticoltura di qualità e, quindi, ai vini di pregio.

L'irrigazione solitamente non è una pratica usata nella provincia di Benevento. Può essere adottata solo in casi di soccorso in annate sfavorevoli.

Non a caso dalla consultazione dell'Albo e delle rese per ettaro si evince che la resa in vigneto, pur raggiungendo livelli importanti, è sensibilmente inferiore ai limiti fissati dal Disciplinare.

I vigneti coltivati nella provincia di Benevento, in funzione delle varietà ed epoche di maturazione, hanno una altitudine media che va dai 50 metri s.l.m. fino ad altezze massime di circa 500 metri s.l.m.

2) Fattori umani rilevanti per il legame con la zona geografica

Di fondamentale importanza nella produzione del vino Benevento o Beneventano IGT sono i fattori umani legati al territorio di produzione.

In base ai ritrovamenti effettuati ed a studi realizzati si può affermare che la coltivazione della vite nella provincia di Benevento ha origini antiche risalenti al II secolo a.C.

Nel paese di Dugenta fu ritrovato un imponente deposito, con relativo forno di produzione, di anfore utilizzate per la conservazione ed il commercio del vino. Gli studiosi hanno convenuto che sicuramente questa era una fabbrica di anfore costruita in una area particolarmente idonea alla produzione e allo smercio del vino, situata lungo la riva sinistra del fiume Volturno del quale è affluente il fiume Calore che attraversa l'intera provincia di Benevento.

Le anfore ritrovate in provincia di Benevento, venivano prodotte solo in due luoghi, a Dugenta e ad Anzio e venivano utilizzate in un area compresa tra l'Etruria meridionale, Lazio, Campania e Sannio.

Sicuramente il paese di Dugenta rivestiva un ruolo importante nella commercializzazione dei vini in epoca romana, in quanto la produzione di vino soddisfaceva abbondantemente la richiesta locale e quindi il vino veniva venduto anche al di fuori dei confini regionali, questo è testimoniato dal fatto che anfore realizzate a Dugenta sono state ritrovate in Inghilterra del sud e Africa del nord.

Gran parte del vino prodotto nella provincia di Benevento e quello proveniente anche da altre parti d'Italia veniva venduto al mercato vinicolo di Pompei secondo solo a quello di Roma.

In base agli studi effettuati da Attilio Scienza, una forte classe di produttori di vino di origine sannita sarebbe stata presente nella composizione etnica di Pompei, a conferma che la cultura del vino nel Sannio è stata contemporanea se non precedente, all'epoca romana.

Il Sannio per molti secoli ha rappresentato il collegamento naturale tra la Puglia e la Campania. Attraverso i sentieri della transumanza i Sanniti hanno conosciuto il mondo del vino Abruzzese e Pugliese attraverso i quali hanno portato nel Sannio i vitigni greci dell'Epiro.

Attilio Scienza afferma che del vino sannita troviamo citazioni di Platone comico, commediografo ateniese della seconda metà del V secolo a.C., che parlava dell'eccellente vino di Benevento dal lieve aroma fumé ; inoltre secondo Scienza del vino sannita ne parla anche Plinio nella *Naturalis Historia*, il quale sosteneva che il vino Kapnios avesse nel Sannio una delle sue patrie d'elezione. Il sapore fumé del vino Kapnios potrebbe non solo essere derivato da una tecnica di appassimento delle uve o dall'affumicamento di queste, ma addirittura dalle caratteristiche stesse dell'uva.

Un'altra importante testimonianza che i Sanniti si dedicassero alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, è che quando sul finire del V secolo a.C. famiglie di stirpe sannita si stabilirono nella Valle del Volturno, si è avuto uno sviluppo economico di queste area grazie alla produzione del *Trebula balliensis*, così come riferito da Plinio il vecchio nella sua *Naturalis Historia*. Nel beneventano come nel resto della Campania la viticoltura conobbe una crisi dovuta al cambiamento del gusto del mercato romano che scoprì i vini più leggeri e profumati dell'Italia settentrionale e della Gallia. Il primo vino Gallico arrivò a Roma nel 79 d.C.

Un'inversione di tendenza la si ebbe solo intorno al 500 d.C. grazie ai Longobardi, che non solo importarono vitigni di origine panonica, ma protessero le vigne dall'espianto addirittura con la pena di morte.

Anche Carlo Magno si occupò attraverso il *Capitulare de Villis* della cura della vite, ma fu grazie alla chiesa che intorno all'anno 1000 si ebbe il definitivo rilancio della coltivazione della vite che coinvolse anche il territorio sannita. Fu proprio un sacerdote, il vescovo di Benevento Landolfo, a pretendere che vicino ad ogni monastero fossero impiantati dei vigneti, favorendo il rilancio della viticoltura soprattutto nella zona di Solopaca come dimostra la presenza di venditori di vino in documenti del 1100.

In questo periodo, e fino al 1400, molti vini beneventani grazie alla possibilità di sfruttare i fiumi navigabili che attraversavano la provincia, arrivavano ai porti di Gaeta e di Napoli i più grandi porti di smistamento dei vini per l'intero Mediterraneo e per i mari del Nord.

A Napoli in quegli anni venivano trasportati ingenti quantità di vino dall'entroterra Beneventano ed Avellinese, ed assieme ai vini fermi venivano trasportati anche vini dolci molto richiesti dal mercato europeo in quel periodo.

La classe mercantile beneventana in quegli anni diventò la più forte della regione Campania, in quanto poteva godere degli enormi benefici derivanti dal fatto che i territori della provincia di Benevento erano sotto il governo dello Stato della Chiesa.

Per una prima descrizione su base scientifica della viticoltura beneventana dobbiamo attendere la *Statistica murattiana* del 1811, il primo e vero studio del territorio sannita che ha permesso di conoscere le produzioni della provincia di Benevento e di ricostruire le condizioni economiche-sociali e gli stili di vita della popolazione sannita.

Da questo studio si evince che la provincia di Benevento produceva vini che soddisfacevano le diverse richieste del mercato infatti il vino di Cerreto Sannita veniva considerato molto pregiato assieme a quello di Solopaca, Frasso Telesino, Melizzano e venivano venduti sul mercato regionale ed extra-regionale; quelli di Sant'Agata dei Goti venivano venduti solo sul mercato provinciale, mentre a Guardia Sanframondi si produceva un vino dolce e liquoroso simile a quello di Malaga.

Da Cerreto Sannita e Guardia Sanframondi partiva nel 1811 il più alto numero di barili di vino per la capitale, 79.229, contro i 31.281 di Airola, i 12.557 di Solopaca e i 10.470 di Sant'Agata dei Goti.

Per quanto riguarda il numero di vigne Cerreto Sannita e Guardia Sanframondi non superavano di molto Solopaca infatti nei due comuni se ne trovavano circa 3.480 ed invece nel solo comune di Solopaca se ne potevano trovare circa 2.880.

Sempre agli inizi dell'Ottocento c'è testimonianza di un ottimo vino prodotto anche nei comuni di Pontelandolfo, Baselice e Foiano in Val Fortore.

Nel 1872 un grosso studioso, Giuseppe Frojo, incominciò a parlare di vitigno in senso scientifico e sostenne che le migliori uve della regione Campania erano il Pallagrello, oggi diffuso solo nella provincia di Caserta, ma lodava anche le uve Aglianico, Sciascinoso, il Piede di Colombo (Piedirosso), Greco e Fiano, tutti vitigni coltivati nella provincia di Benevento.

Circa venti anni dopo Frojo, fu il Ministero dell'Agricoltura a fare un'accurata analisi delle uve presenti su territorio sannita.

L'Aglianico restava il vitigno predominante, seguito dal Piedirosso, l'Aglianicone, il Gigante, il Mangiaguerra, la Tintiglia di Spagnola Vernacciola e il Sommarello.

Tra i vini a bacca bianca si notano il Bombino, l'Amoroso bianco, la Passolara, il Greco, la Malvasia, il Moscatello e la Coda di Volpe.

In questo periodo il vino prodotto è destinato al consumo interno, in quanto in provincia di Benevento stava nascendo una classe borghese più attenta e sensibile alla buona tavola, ma anche trasportato in nord Italia in quanto molto apprezzato e richiesto.

Negli anni in cui Frojo compiva i suoi studi, la superficie vitata della provincia di Benevento era rappresentata da poco più di 15.000 ettari, estensione che pur ponendo la provincia ultima nella classifica regionale, la rendeva seconda sola a Napoli per rapporto fra territorio e superficie, mentre a partire dal 1904 e almeno fino al 1924 i terreni a vigna erano più che raddoppiati. Negli anni che andavano dal 1896 al 1910 il vigneto sannita si arricchì di 8.046 ettari, pari ad un incremento del 46%.

Dopo l'unità d'Italia nel vigneto sannita vengono coltivate anche altri tipi di vitigni nazionali ed internazionali come il Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon, Malbek, Sirah, Erbaluce, Semillon, Pinot e Riesling renano.

Dopo le due grandi guerre mondiali, vi fu un risveglio in tutti i settori produttivi che influenzò anche quello agricolo, e nella provincia di Benevento si verificò che i contadini, fino ad allora solo conduttori dei terreni, ne acquisirono anche le proprietà. In questo periodo la produzione delle uve aumentò sensibilmente nella provincia di Benevento, favorendo da una parte la nascita del primo Enopolio nella provincia a Solopaca che vantava una capacità di 13 mila ettolitri contro i soli cinquemila dell'Enopolio napoletano, ma dall'altra lo sfruttamento dei grossi mediatori nei confronti dei piccoli produttori.

In realtà neanche la creazione dell'Enopolio di Solopaca contribuì a migliorare la condizione dei piccoli produttori e quindi nacquero con il passare degli anni le quattro Cantine sociali ancora oggi operanti sul territorio sannita, La Guardiense, la Cantina sociale di Solopaca e La Cantina del Taburno e il CECAS (Centro Cooperativo Agricolo Sannita).

Il compito fondamentale delle cantine sociali fu quello di raccogliere, trasformare e vendere, le uve provenienti dalle diverse zone della provincia di Benevento, in modo da sostenere i piccoli produttori e favorire lo sviluppo della viticoltura nel Sannio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili alla zona geografica.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'Art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi e bianchi 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 collinare e montuosa del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sud, sud-est, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della provincia di Benevento, che parte dal II secolo a.C., passa per il medioevo e giunge ai nostri giorni, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le qualità peculiari del territorio e dei vitigni dai quali si ottiene il vino "Benevento o Beneventano".

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 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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).