

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “TERRE DEL VOLTURNO”**

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 301 - 28.12.1995
Modificato con	DM 09.04.1996	G.U. 96 - 24.04.1996
Modificato con	DM 19.04.2004	G.U. 101 - 30.04.2004
Modificato con	DM 01.08.2008	G.U. 197 - 23.08.2008
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
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 07.11.2013	G.U. 273 – 21.11.2013
		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 “Terre del Volturno”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2 Tipologia di vini e base ampelografica**

La IGT “Terre del Volturno” è riservata ai seguenti vini: bianco, bianco amabile, bianco frizzante ,bianco passito, rosso, rosso amabile, rosso frizzante, rosso passito, rosso novello, rosato , rosato amabile , rosato frizzante

I vini ad IGT “Terre del Volturno” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per le province di Caserta e Napoli ed 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 ad IGT “Terre del Volturno” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Asprinio, Casavecchia, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Pallagrello bianco, Pallagrello nero, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso, Casavecchia è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca di colore analogo 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 dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Caserta e Napoli, fino ad un massimo del 15%, idonei alla coltivazione per i rispettivi bacini viticoli e unità amministrative della regione Campania.

I vini ad IGT “Terre del Volturno” con la specificazione del vitigno: Asprinio possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Terre del Volturno" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Capriati al Volturno, Gallo, Fontegreca, Ciorlano, Prata Sannita, Letino, Valle Agricola, S. Gregorio Matese, Pratella, Ailano, Raviscanina, S. Angelo Alife, Piedimonte Matese, Castello Matese, San Potito Sannitico, Baia Latina, Alife, Gioia Sannitica, Dragoni, Alvignano, Liberi, Ruviano, Caiazzo, Castel Campagnano, Piana di Monteverna, Castel di Sasso, Pontelatone, Formicola, Giano Vetusto, Pignataro Maggiore, Pastorano, Castel Morrone, Vitulazio, Bellona, Camigliano, Capua, Grazzanise, Santa Maria la Fossa, Cancellone, Castelvoturno, Villa Literno, San Tammaro, Santa Maria Capua Vetere, Macerata Campania, Casapulla, San Prisco, Casagiove, Portico di Caserta, Recale, S. Nicola la Strada, Capodrise, Marcianise, Caserta, Maddaloni, Valle di Maddaloni, Cervino, Santa Maria a Vico, Arienzo, S. Felice a Cancellone, Curti, Casal di Principe, S. Cipriano d'Aversa, Villa di Briano, Frignano, Casaluce, Teverola, Carinaro, Gricignano di Aversa, Succivo, Orta di Atella, S. Marcellino, Trentola Ducenta Parete, Lusciano, Aversa, Cesa, S. Arpino, Casapesenna, S. Marco Evangelista in provincia di Caserta. e l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Giugliano, Qualiano, Sant'Antimo, in provincia di Napoli.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Terre del Volturno" non deve essere superiore a:

Terre del Volturno bianco 17,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno rosso e rosato 17,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Aglianico 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Asprinio 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Coda di Volpe 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Falanghina 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Fiano 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Greco 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Piediroso 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Primitivo 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Sciascinoso 16,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Casavecchia 12,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Pallagrello bianco 13,00 tonnellate/ettaro  
Terre del Volturno Pallagrello nero 12,00 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Terre del Volturno", seguito o meno dal nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Terre del Volturno bianco 9,50% vol.;  
Terre del Volturno rosso 10,00% vol.;  
Terre del Volturno rosato 10,00% vol.;  
Terre del Volturno Asprino 9,50% vol.;  
Terre del Volturno Asprinio frizzante 9,00% vol.;  
Terre del Volturno Coda di Volpe 9,50% vol.;

Terre del Volturno Falanghina 9,50% vol.;  
Terre del Volturno Fiano 9,50% vol.;  
Terre del Volturno Greco 9,50% vol.;  
Terre del Volturno Piediroso 10,00% vol.;  
Terre del Volturno Primitivo 10,00% vol.;  
Terre del Volturno Sciascinoso 10,00% vol.;  
Terre del Volturno Casavecchia 10,50% vol.;  
Terre del Volturno Pallagrello bianco 10,50% vol.;  
Terre del Volturno Pallagrello nero 10,50% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la regione Campania può autorizzare con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, la riduzione di detti valori dello 0,50% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3. Inoltre è consentito che le predette operazioni possano 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 antecedentemente al 31/12/2012.

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

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 rosato per la quale non deve essere superiore al 75% e della tipologia passito che non deve essere superiore al 50% sull'uva fresca.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini ad IGT "Terre del Volturno", all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di:

"Terre del Volturno" bianco  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto secco netto minimo: 13,0 g/l;

"Terre del Volturno" rosso  
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: asciutto, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

“Terre del Volturno” rosato  
colore: rosa più o meno intenso;  
sapore: delicato, fruttato, caratteristico;  
odore: secco, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

“Terre del Volturno” bianco, frizzante, amabile	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” rosso, frizzante, amabile	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” rosato, frizzante, amabile	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” novello	11,00% vol.;
“Terre del Volturno” Asprinio, frizzante	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” frizzante	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Aglianico	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Coda di Volpe	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Falanghina	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Fiano	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Greco	10,00% vol.;
“Terre del Volturno” Piediroso	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Primitivo	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Sciascinoso	10,50% vol.;
“Terre del Volturno” Casavecchia	11,50% vol.;
“Terre del Volturno” Pallagrello bianco	12,00% vol.;
“Terre del Volturno” Pallagrello nero	11,50% vol.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla IGT “Terre del Volturno” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E’ 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 l’acquirente. Ai sensi dell’art 7, punto 5 della legge 10/02/1992, n. 164, l’IGT “Terre del Volturno” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3, ed iscritti negli Albi dei vigneti dei vini a DOC, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la IGT di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legami con la zona geografica**

#### **A) Informazione sulla zona geografica**

##### **1) Fattori naturali**

La Campania è attraversata per 175 km dal fiume Volturno, che rappresenta il più cospicuo tesoro naturale della nostra terra e il più importante corso d’acqua del Meridione, apportatore di fertilità ai

nostri suoli e fonte produttiva per gli insediamenti antropici. Dalle splendide sorgenti di Rocchetta al Volturno, nelle Mainarde, alle falde del Parco d'Abruzzo da cui nasce, con uno scorrimento dapprima un po' più vorticoso e poi man mano più tranquillo, va a sfociare nel mar Tirreno a Castel Volturno.

La valle del Volturno si è formata quando nel Quaternario, dopo i corrugamenti appenninici del Terziario, i fiumi hanno trascinato giù enormi quantità di detriti e per effetto delle acque correnti si sono incise valli profonde, grazie alla facile erodibilità delle rocce, costituite prevalentemente da argille, marne, arenarie e calcari, tanto che si sono formate vaste zone a calanchi: sono calcarei i massicci delle Marne, delle Mainarde e del Matese. In particolare, la formazione geologica che caratterizza l'area caiatina è definita come facies molassica. Si intende con questo termine un insieme di terreni arenacei, argillosi, calcarei, disposti caoticamente e senza evidenti stratificazioni. I questi tipi di terreni sono presenti macroelementi quasi sempre presenti quali azoto, potassio e calcio. Non sempre sono presenti in quantità adeguata il fosforo ed il magnesio. I microelementi presenti, rame, cobalto, ferro manganese, hanno una distribuzione discontinua prevalendo, di zona in zona, gli uni rispetto ad altri. Tale peculiarità di discontinuità fa sì, ad esempio, che la componente organolettica di mineralità dei vini, possa cambiare radicalmente, anche tra prodotti di vinificazione provenienti da uve raccolte in aree anche contigue.

Le caratteristiche ambientali della valle del Volturno sono estremamente favorevoli. Le ampie pianure alluvionali, i fertili suoli impostati sulle piroclastiti del Roccamonfina e dei Campi flegrei, la grande disponibilità d'acqua, la naturale predisposizione del rilievo a fare di questa valle una facile via di comunicazione l'hanno trasformata in un'area prescelta dall'uomo, fin dal Paleolitico più antico, per insediamenti dalle molteplici vocazioni.

## 2) Fattori storici

La presenza dell'uomo nelle ricche terre della pianura campana intorno al Volturno è antichissima e i ritrovamenti archeologici ci dicono che all'inizio viveva cacciando con mezzi rudimentali e raccogliendo i frutti spontanei della natura. Intorno al 900 a.C. gli uomini campani fecero importanti conquiste: non più nomadi, iniziarono a vivere in gruppi sociali, non abitarono più nelle grotte, per cui erano stati chiamati Opici dai Greci e Opicia il loro territorio, ed iniziarono ad essere coltivatori, dando sempre più importanza a questa attività, tanto da farla prevalere sulla pastorizia.

Quando tra la fine del IX secolo e gli inizi dell'VIII i Greci iniziarono a colonizzare la Campania, il territorio era già abitato da popolazioni che possiamo chiamare indigene e anche dagli Etruschi, che proprio in quegli anni avevano fondato Capua e che già praticavano un tipo di viticoltura

I Greci, grandi coltivatori della vite, quando colonizzarono la parte meridionale della nostra penisola, trovarono un ambiente adatto alla sua crescita e la diffusero dovunque le caratteristiche del suolo e del clima lo consentissero e la valle del Volturno per la natura del terreno e le dolci colline risultò essere un habitat molto favorevole.

I Romani, conquistata la penisola, si trovarono di fronte ad una viticoltura di due tipi: quella etrusca basata sulla tecnica di maritare la vite ad alberi vivi parzialmente sfrondata, che produceva un vino un po' più aspro e di bassa gradazione alcolica e d'altra parte la modalità dei Greci con impianti potati a corto.

Il vino e la vite furono argomento di interesse di vari scrittori dell'antica Roma quali Virgilio, Plinio il Vecchio e soprattutto Columella. Da Cicerone sappiamo che si praticava una politica di protezionismo nei riguardi della vite e dell'ulivo non permettendo ai popoli oltre le Alpi di piantarli, "per dare maggiore valore alle viti e agli ulivi di casa nostra", come egli stesso dice, anche se i Romani, pur bevendo il vino in ogni occasione festiva e in ogni banchetto, non assaporandolo puro, ma mescolato a tutta una serie di ingredienti, non lo gustavano in purezza.

Con la caduta dell'Impero Romano e le invasioni barbariche tutte le forme di agricoltura vennero meno se non quelle legate alla sopravvivenza. La vite continuò a fiorire negli orti delle chiese e dei chiostri grazie al Cristianesimo, che aveva assunto il vino come uno degli elementi essenziali

dell'Eucarestia. Con lo scorrere dei secoli la produzione di vini rifiorì e nonostante i grandi flagelli dello oidio, della fillossera e della peronospora arrivati dalle Americhe, con tenacia, impegno e studio si riuscì a salvare questo grande patrimonio dell'umanità.

Eppure Plinio il Vecchio già nel I secolo d.C parlava della bontà dei vini della Campania felix nella sua *Naturalis Historia*; ne tessava le lodi dicendo che la Campania aveva fatto salire il pregio di alcuni vini come il Caulinum e il Trebulanum che è stato da alcuni avvicinato al Casavecchia, in quanto Plinio parlava di Trebulanum, che era bevuto dai soldati, come vino prodotto nel quadrilatero di Pontelatone, Formicola, Castel di Sasso e Liberi.

La valorizzazione dei vini IGT Terre del Volturno è anch'essa storia abbastanza recente, ma i vitigni non sono recenti, sono antichi, anzi antichissimi, autoctoni, quasi tutti citati nella suddetta opera di Plinio il Vecchio, anche se con appellativi diversi. Aglianico, Asprinio, Casavecchia, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Pallagrello bianco e Pallagrello nero, Piediroso, Primitivo, Sciascinoso evocano nei loro nomi i lontani coltivatori greci o romani o significati legati ai dialetti locali, che documentano il loro stretto legame con le tradizioni del luogo di produzione e il territorio: così Aglianico da ellenico, Coda di volpe dal latino *caudia vulpium* per la sua forma caratteristica che fa pensare dalla coda di volpe; Fiano anch'esso dal latino *vitis apiana*, perché le api erano particolarmente ghiotte della dolcezza di queste uve; la Falanghina, che viene da ceppi romano-balcanici, trarrebbe il suo nome dal latino *falanx* o palo al quale le viti erano sostenute; l'Asprinio con le sue alberate è ancora una caratteristica della zona aversana dal tempo degli Etruschi; mentre Pallagrello (o Pallarello nel dialetto locale) verrebbe da Pilleolata, letteralmente piccola palla in latino, a richiamare la forma degli acini.

Il Pallagrello è uno dei pochi casi di vitigno a bacca bianca e rossa. U pallarell, che nel dialetto locale significa rotondetto, riferito agli acini che hanno forma piccola e tonda, più antico del Casavecchia, la cui provenienza risale probabilmente all'antica Grecia, era presente addirittura nella vigna del ventaglio voluta da Ferdinando IV di Borbone nel real sito di S. Leucio. I Borbone lo apprezzavano molto e lo includevano con il nome di Piedimonte rosso (dalla zona pedemontana del Matese da cui ha origine) tra i vini delle grandi occasioni, preferendolo a quelli francesi e lo fecero così diventare il vino del re. Questo vitigno è stato confuso in passato con il Coda di volpe e fu il Froio che, dopo aver parlato del Coda di volpe usando i sinonimi Pallagrello bianco e Durante, verso la fine del 1800 diede notizia di un Coda di volpe diffusa a Torre del Greco e del Pallagrello diffuso nel Casertano, ritenendo quindi diverse le due varietà e comunque studi recenti ne hanno sancito la definitiva differenza. Esso oggi è molto diffuso nella provincia di Caserta e maggiormente nell'area delle colline caiatine.

### 3) Fattori umani

Oggi, dopo anni di supremazia di vitigni internazionali, c'è un rinnovato interesse verso le numerose varietà autoctone e sono stati riscoperti tanti vitigni locali rimasti nell'ombra fino ad ieri, che, soprattutto nell'Italia meridionale erano quasi scomparsi, non solo per le suddette infestazioni, ma anche per il degrado politico e sociale della regione, utilizzati solo per dare uva da taglio nelle vigne dei contadini nelle zone di produzione.

L'intervento dell'uomo nel particolare territorio ha, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini.

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

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentato, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia pianeggiante del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sud, e localizzati in zone storicamente vitate, 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 e ad una notevole tipicità.

La millenaria storia vitivinicola dell'area, è la fondamentale prova della stretta connessione ad interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Asprinio".

La presenza stessa di una particolare forma di allevamento che prende il nome da quest'area (alberata aversana) e la conservazione di alcuni esemplari centenari di vite prefillossera sono la prova tangibile del rapporto storico culturale che lega questo vino al suo territorio.

### **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](http://www.agroqualita.it)

e-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto: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).

