

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Bianco dell'Empolese (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI DI FIRENZE E PRATO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione interprofessionale di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	64/E Villa Demidoff 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	055/323571 – 0571/999097
<i>Fax:</i>	055/3246619 – 0571/590166
<i>e-mail:</i>	firenze@coldiretti.it ,claudio.lombardi@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Bianco dell'Empolese - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DECRETO 14. 09 .2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 31.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bianco dell'Empolese (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol ; acidità totale minima: 5,0 g/l ; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l ;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine e caratteristico; sapore: secco, armonico, fresco, delicato

Vinsanto secco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol di cui almeno 16,00% vol svolto ed un massimo di un 1,00% vol da svolgere;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal dorato all'ambrato più o meno intenso;
 odore: intenso, etereo, caratteristico;
 sapore: secco, armonico, morbido, con caratteristico retrogusto;

Vinsanto amabile

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol di cui almeno 14,00% vol svolto ed un minimo del 3,0% vol da svolgere :
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal dorato all'ambrato più o meno intenso;
 odore: intenso, etereo, caratteristico;
 sapore: amabile, armonico, morbido, con caratteristico retrogusto;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Bianco Dell'Empolese

Tipo di pratica enologica: Pratica enologica specifica

Descrizione della pratica:

Per la tipologia Vinsanto deve essere seguito il tradizionale metodo di vinificazione che prevede: le uve dopo aver subito un'accurata cernita debbono essere sottoposte ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve destinate alla vinificazione nei limiti consentiti dalle vigenti disposizioni deve avvenire in locali idonei e deve essere protratta fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 28%

La conservazione e l'invecchiamento del vino deve avvenire in appositi locali (vinsantaie) ed in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 5 ettolitri;

b. Rese massime:**Bianco dell'Empolese***Resa massima:*

Resa uva: 12 t./ha - Resa vino/ha: 84 hl/ha

Bianco dell'Empolese Vinsanto*Resa massima:*

Resa uva: 12 t./ha

Resa vino/ha: 42 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino "Bianco dell'Empolese" debbono provenire dalla zona di produzione che comprende in provincia di Firenze tutto il territorio amministrativo dei comuni di Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia e Limite, Montelupo Fiorentino

a. Zona NUTS

ITE14	Firenze
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Roussane B
Clairette B
Greco B
Grechetto B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Trebbiano Toscano B
Chardonnay B
Incrocio Bruni 54 B
Riesling Italico B
Fiano B
Moscato Bianco B
Verdicchio Bianco B
Pinot Bianco B
Biancone B
Livornese Bianca B
Vermentino B
Malvasia Istriana B
Vernaccia di S. Gimignano B
Manzoni Bianco B
Muller-Thurgau B
Canaiolo Bianco B
Pinot Grigio G
Verdello B
Marsanne B
Durella B
Malvasia Bianca di Candia B

Sémillon B
Malvasia Bianca Lunga B
Verdea B
Albana B
Traminer Aromatico Rs

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit Manseng B.
Riesling renano B:

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Bianco dell'Empolese

Informazioni sulla zona geografica:

La zona di produzione della DOC Bianco dell'Empolese coincide con i territori amministrativi dei Comuni di Empoli, Montelupo Fiorentino, Capraia e Limite, Fucecchio, Cerreto Guidi e Vinci. L'areale ricade nella parte centro settentrionale della Regione Toscana, nel lembo più occidentale della provincia di Firenze e comprende i 6 comuni del Circondario Empolese-Valdelsa che si estendono lungo il Fiume Arno.

Il territorio è caratterizzato dalla pianura del medio-basso Val d'Arno e dalle colline immediatamente prospicienti rientranti a nord nei sistemi del Montalbano e delle Cerbaie ed a sud nelle colline centrali.

La zona rientra in 2 aree agroclimatiche secondo la classificazione del Servizio Agrometeorologico Regionale:

- Area della Pianura Occidentale
- Area delle Colline Centrali.

Nell'area della Pianura Occidentale identificabile per lo più con i Comuni di Empoli, Cerreto Guidi e Fucecchio) i suoli sono stati originati da depositi alluvionali e lacustri del periodo quaternario. L'altitudine media è di 184 m s.l.m. passando dalla pianura (altitudine minima Fucecchio 12 m s.l.m.) fino ai rilievi delle medie colline (altitudine massima Empoli 206 m s.l.m.). La pendenza media è del 4 %. Il tipo climatico è di tipo da Mediterraneo a Temperato Caldo con temperature medie annuali intorno ai 12-15°C, precipitazioni medie annuali 850-1100 mm. I mesi più piovosi sono Ottobre e Novembre mentre Luglio Agosto sono mesi particolarmente secchi.

Nell'area delle Colline Centrali identificabile per lo più con i Comuni di Vinci, Capraia e Limite e Montelupo Fiorentino) i suoli sono stati originati da depositi

marini del pliocene e pleistocene. L'altitudine media è di 233 m s.l.m. passando dalla pianura alluvionale prospiciente al Fiume Arno (altitudine minima Vinci 23 m s.l.m.) fino ai rilievi del gruppo montuoso del Monte Albano (altitudine massima Vinci 633 m s.l.m.). La pendenza media è del 13%. Il tipo climatico è di tipo da Mediterraneo a Mediterraneo suboceanico con temperature medie annuali intorno ai 12,5-16°C, precipitazioni medie annuali 700-1000 mm. Il mese più piovoso è Novembre mentre Luglio Agosto sono mesi particolarmente secchi.

La posizione geografica centrale nel contesto della Toscana, determina in Valdelsa **un clima dove ritroviamo le caratteristiche del clima continentale e di quello Mediterraneo** dove gli influssi marittimi del Tirreno si affiancano a quelli montani legati alle altitudini dell'Appennino.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini "Bianco dell'Empolese".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana. Nel registro dei proventi del Comune di Fucecchio del 1352 ben il 28,6% dei proventi comunali derivavano dalla gabella sul vino. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, tanto che nel 1969 fu costituito l'Ente di tutela dei vini tipici di Empoli e della Val d'Elsa. Nel 1979 presentò domanda di riconoscimento come DOC che fu convalidata nel 1989 (Decreto 18 aprile 1989).

Successivamente con il Decreto 14 settembre 2010 ne è stato modificato il disciplinare di produzione.

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:

-

Informazioni sul prodotto:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione: in primo luogo il trebbiano.

- **le forme di allevamento, i sestri di 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 opere colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (84 hl/ha per la tipologia Bianco e 42 hl/ha per la tipologia Vin Santo).

- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli e per la vinificazione delle uve appassite per la produzione del vin Santo. la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento obbligatori secondo il

metodo tradizionale.

- La Doc Bianco dell'Empolese è riferita a 2 tipologie – bianco e Vin Santo - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, modesto tenore di acidità, colore giallo paglierino più o meno intenso nel bianco e dal dorato all'ambrato nel Vin Santo.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con caratteristico retrogusto nella tipologia Vin Santo.

Legame causale:

L'orografia da pianeggiante a collinare dell'areale di produzione, nel tratto empolesse del bacino del Fiume Arno, e l'esposizione ad ovest, sud ovest, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con suolo sgrondante dalle acque reflue, coltivato a vigneto fin dall'antichità. Anche nelle zone di più difficile scolo si è da sempre intervenuti con sistemazioni idraulico- agrarie tali da impedire ristagni.

L'uomo ha selezionato nei corso dei millenni di coltivazione le varietà che meglio si adattano ai terreni, migliorati nell'ultimo secolo con tecniche enologiche che ne esaltano le peculiarità fisico-chimiche ed organolettiche dei Bianchi dell'Empolese. In particolare sia nei terreni dell'area della Pianura Occidentale che dell'area delle Colline Centrali la vite è sempre stata considerata una tra le colture principali. Tanto che nel corso dei secoli si è assistito ad un affinamento delle tecniche produttive in funzione della qualità. Dalla vite su sostegno vivo si è passati già a partire dal '400 all'uso su sostegni morti con legno di castagno mentre a partire dagli anni '60 del secolo scorso si è assistito ad una progressiva specializzazione dei vigneti in sostituzione dell'antica coltivazione sulle prode nei seminativi promiscui.

Per quanto riguarda i vitigni il trebbiano è sempre stato largamente diffuso tanto che nella zona ha assunto il sinonimo di Trebbiano dell'Empolese. Pur rientrando appieno nella identificazione del trebbiano toscano ha assunto connotati morfologici ed enologici del tutto particolari dovuti alla diffusa pratica di preparazione delle barbatelle a partire da materiale aziendale.

I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte a migliorare ulteriormente la qualità dei vitigni presenti: forma di allevamento a capovolto o a guyot lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e componenti aromatiche.

Anche il clima dell'areale di produzione caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1000-1100 mm) con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale intorno ai 15° C unita ad una temperatura relativamente elevata ed ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (talvolta fino a

novembre) contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini Bianchi dell'Empolese. La vendemmia dei bianchi viene infatti comunemente effettuata dopo la raccolta delle uve rosse anche grazie alla maggiore resistenza della buccia ai marciumi nel trebbiano.

Indubbiamente molto del particolare bouquet dei vini Bianco dell'Empolese è dovuto a questa maturazione prolungata sulla pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato segnatamente nella fase finale da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

La millenaria storia viticola riferita a questa zona, dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del Bianco dell'Empolese.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini Bianco dell'Empolese, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana. Reperti archeologici ritrovati presso l'abitato etrusco di Bibbiani- Montereği (Comune di Capraia e Limite) e risalenti al V-IV secolo a. C. raffigurano coppe di vino utilizzate durante le libagioni.

In epoca Romana era presente addirittura una cospicua produzione di anfore vinarie (Anfora di Empoli). Dalla zona empolesse venivano esportate anfore contenenti vino prodotto in loco che seguendo la via fluviale dell'Arno arrivavano a Roma ed in tutto il Mediterraneo. I ritrovamenti di anfore di Empoli al di fuori dai centri di produzione testimonia la floridezza della produzione vinicola che permetteva di destinare un surplus anche all'esportazione. Successivamente si ha menzione di terreni coltivati a vite in un atto di donazione del 767 d.C. al Monastero di san Bartolomeo in zona Bibbiani.

In una delibera del 1333 del Comune di Fucecchio si ha menzione di una cospicua produzione di vino ed in uno statuto del 1353 si parla del trebbiano come uno dei vitigni più diffusi.

Agli inizi del 1400 nasce nella zona di Empoli la produzione vetraria (fiaschi, damigiane, bottiglie) legata alla produzione dei vini. Ed è stato appurato dal Prof. Federico Melis attraverso approfonditi studi di storiografia economica che la maggiore produzione fosse proprio di vini bianchi, dato che raramente si trovano cenni ai vini "vermigli".

Pure del 1400 è la valutazione al "cognio"[1] dei vini prodotti nel Piano di Pontormo...e nel Piano di Empoli... [5] Nel 1515 è Leonardo da Vinci a parlarci di come deve avvenire una corretta vinificazione, mentre il padre era egli stesso produttore (...84 barili prodotti nei poderi di Bacchereto e Vinci). [2]

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come dimostrano per esempio i plantari della fattoria Corsini di Fucecchio e l'inventario del 1919 che riporta che ben 256 ha su un totale di 306 erano destinati a seminativo vitato..

Negli anni '50 -'60 era presente una notevole produzione della zona commercializzata anche in altre aree geografiche, soprattutto in Versilia. Le quotazioni commerciali raggiunsero quelle dei rossi tanto che ci fu un notevole fervore nell'impianto di vigneti bianchi. Ne è ancora testimonianza che circa il 40% dei vigneti a bacca bianca presenti attualmente abbia più di 40 anni.

La cospicua quantità di vini bianchi e la commercializzazione anche al di fuori dell'area di produzione resero necessaria la costituzione in data 27 giugno 1969 dell'Ente di Tutela dei Vini Tipici di Empoli e della Valdelsa che operò per vari anni nell'ambito della Denominazione Semplice applicando uno specifico marchio. Nel 1979 fu inoltrata al competente ministero la richiesta di riconoscimento come DOC per il vino "Bianco delle Colline Empolesi". Con il decreto del 2 novembre 1989 fu approvato il definitivo riconoscimento con il nome modificato di vino "a DOC "Bianco dell'Empolese".

Nel 1990 l'ente ottenne anche l'autorizzazione alla sorveglianza, disponendo anche di un proprio laboratorio chimico.

Negli ultimi anni si è assistito ad un notevole rilancio dei vini a DOC Bianco dell'Empolese attraverso la realizzazione di pubblicazioni, l'organizzazione di eventi promozionali quali la qualificata rassegna del Bianco dell'Empolese e soprattutto la richiesta di aggiornamento del disciplinare accolta con il Decreto 14 settembre 2010.

-

[1] Cagno o cagnio: antica unità di misura di capacità- equivalente a 10 barili fiorentini- (456 lt) usata nel Rinascimento soprattutto per l'olio e per il vino

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

per la tipologia Bianco:

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Trebiano Toscano minimo 60% ; possono concorrere alla produzione di detto vino, per un massimo del 40 %, le uve	

dei vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana
--

Per la tipologia Vin Santo:

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Trebiano Toscano minimo 60% ; possono concorrere alla produzione di detto vino, per un massimo del 40 %, le uve dei vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente, ad esclusione del Moscato Bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 D.M.2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.lgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni ammessi alla coltivazione in Toscana
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 Piano dei Controlli

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 06.46656033 – 06.46656027 – 06.46656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@politicheagricole.gov.it , l.tarmati@politicheagricole.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano. barzagli@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Bianco dell'Empolese