Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Capri (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO AGRICOLTURA
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	REGIONE - ente pubblico
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	ISOLA A/6 CENTRO DIREZIONALE NAPOLI 80143 napoli Italia
Telefono:	+39 0817967302/04
Fax:	+39 0817967330
e-mail:	sesirca.info@regione.campania.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Capri - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DPR 7.9.1997
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Capri bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino chiaro più o meno intenso; odore: gradevole, caratteristico; sapore: secco, fresco

Capri rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole; sapore: asciutto, sapido;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Capri" bianco e "Capri" rosso

Resa massima:
12 T/ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Capri” devono essere prodotte nell’intero territorio dell’isola di Capri in provincia di Napoli.

a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
Greco Nero
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CABERNET SAUVIGNON N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Aglianicone N
Forastera B
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Verdeca B
Guarnaccia B
S. Lunardo B

c. Altre varietà

catalanesca

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Capri

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali Il territorio di produzione della DOP Capri è ubicato nell'Isola di Capri, situata nel golfo di Napoli, tra la penisola sorrentino-amalfitana, Capo Miseno e le isole di Procida e Ischia. L'isola ha un altitudine massima di 142 metri sul livello del mare. La superficie complessiva è di 3,97 kmq. Amministrativamente l'isola è divisa in due comuni: Capri e Anacapri. Di origine calcarea, la sua sezione più bassa è al centro, mentre i suoi lati sono alti e circondati per lo più da spaventosi precipizi, dove si trovano numerose grotte. La sua orografia è composta, ad ovest, dalle pendici del monte Solaro e, ad est, dal monte San Michele, con la Croce e il monte Tuoro. Lo storico e geografo greco Strabone, nella sua Geografia, riteneva che Capri fosse stata un tempo unita alla terraferma. Questa sua ipotesi è stata poi confermata, recentemente, sia dall'analogia geologica che lega l'isola alla penisola sorrentina sia da alcune scoperte archeologiche. Coesistono sull'isola due realtà urbane, diverse tanto per la naturale separazione geografica quanto per tradizioni e origine etnica: Capri e Anacapri. Tale differenziazione si spiega con la naturale vicinanza di Capri al mare: la presenza del porto ha infatti agevolato gli scambi commerciali e culturali con il Regno di Napoli e determinato, di conseguenza, un suo maggiore benessere economico. Le due comunità erano in eterno conflitto, impegnate a difendere ognuna i propri diritti, esasperate dalla mancanza di vera autonomia che le costrinse ad accettare, nel corso dei secoli, le pressanti pretese degli amministratori inviati dal continente come controllori dell'economia locale. **Fattori storici** Il ruolo rivestito da Capri in epoca romana fu notevole. La svolta che segnò la storia dell'isola fu nel 29 a.C., quando Cesare Ottaviano, tornando dall'Oriente, sbarcò a Capri dove, secondo il racconto di Svetonio, una quercia vecchissima cominciò a dar segni di vita. Il futuro Augusto, interpretando questo come un segno favorevole, tolse Capri dalla dipendenza di Napoli (sotto la quale viveva dal 328 a.C.), dando in cambio la più grande e fertile isola di Ischia e facendola diventare dominio di Roma (Vitae Caesarum, 2, 92).Fu così che la comunità greca

presente a Capri venne a contatto con quella romana e l'isola iniziò la sua vita imperiale, diventando il soggiorno prediletto di Augusto e dimora di Tiberio per dieci anni, centro quindi della vita mediterranea di Roma.
Il vino era apprezzato dai romani e lodato dall'imperatore Tiberio che per la sua passione enologica, si era guadagnato il soprannome di Biberio
Con la fine dell'epoca imperiale, Capri ritornò a far parte dello stato napoletano e iniziò a diventare il centro di scorrerie e di saccheggi da parte di pirati, ben motivati dalla posizione dell'isola sulla rotta fra Agropoli ed il Garigliano. Nell'866 passa sotto il dominio di Amalfi Seguirono poi le stesse dominazioni presenti nella vicina Napoli: Angioini, spagnoli, la costruzione del primo convento nel seicento, sino ad arrivare al periodo napoleonico in cui Capri fu convolta in scontri con gli inglesi.
Nei secoli sempre importante fu il ruolo destinato alle coltivazioni ed in particolare alla viticoltura
Dalla seconda metà dell'ottocento Capri iniziò a prendere l'importanza turistica che ormai da decenni riveste, e che portò un ruolo sicuramente minore per l'agricoltura e in particolare per la vite, ma proprio il continuo afflusso di turisti ha portato il vino dell'isola ad essere conosciuto e apprezzato.
Attualmente le viti sono allevate, nel rispetto delle tecniche culturali tradizionali, su assolati ripiani a picco sul mare. E' prodotto in limitate quantità.

Fattori umani

La coltivazione della vite ha accompagnato i millenni; i pendii terrazzati e le pendici del monte Solaro accolgono ancora i vigneti che producono uve di Falanghina, di Biancolella, di Greco, e Piedirosso. Le relative tecniche di coltivazione, tramandate nei tempi e aggiornatesi alle corrette tecniche di vinificazione delle uve maturate in un territorio unico al mondo, fanno si che i vini risultano unici e altamente distinguibili.

Informazioni sul prodotto:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, e 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.

Legame causale:

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
"Capri" Bianco Falanghina e Greco minimo 80% (Falanghina minimo 50%). vitigno Biancolella fino ad un massimo del 20% "Capri" rosso Piedirosso minimo 80%. Possono concorre alla produzione di detto vino anche le uve a bacca nera, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
all.to 1 vitigni provincia di napoli
Descrizione:
all.to 3 DM 2novembre 2010
Descrizione:
all.2 dm n. 61 dell' 8/4/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Capri