

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

Galatina (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45/47 Lungomare Nazario Saurio 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210;
<i>Fax:</i>	+39.0805405136
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Galatina - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 24.04.1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Galatina” 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 tenue, anche con riflessi verdolini; profumo: delicato, gradevolmente fruttato; sapore: secco, caratteristico vivace, tranquillo o frizzante;

“Galatina” Chardonnay

<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;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: secco, di buona struttura;

“Galatina” rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
profumo: leggermente vinoso, fruttato, giustamente persistente;
sapore: asciutto e vellutato, caratteristico, tranquillo o frizzante;

"Galatina" bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tenue, anche con riflessi verdolini;
profumo: delicato, gradevolmente fruttato;
sapore: secco, caratteristico vivace, tranquillo o frizzante;

“Galatina” rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
profumo: leggermente vinoso, fruttato, giustamente persistente;
sapore: asciutto e vellutato, caratteristico, tranquillo o frizzante;

“Galatina” rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;

“Galatina” Negroamaro

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, elegante, armonico;

“Galatina” Negroamaro riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi rosso mattone; profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;

“Galatina” rosso novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; zuccheri riduttori massimo: 10,0 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, pieno, armonico, fruttato, talvolta vivace;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

“Galatina” bianco

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15,00 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

“Galatina” Chardonnay

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15,00 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

“Galatina” rosso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15,00 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

“Galatina” rosato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15,00 t/ha Resa vino: 75hl/ha

“Galatina” Negroamaro

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15,00 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Galatina" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
 Galatina Cutrofiano Aradeo
 Neviano Secli Sogliano Cavour
 Collepasso
 Tutti in provincia di Lecce.

a. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
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

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA

GRILLO
Greco Nero
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
Silvaner
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Cococciola B
Ottavianello N
Negroamaro Precoce N
Greco Bianco
Greco B
Aglianicone N
Pampanuto B
Moscaticello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N

Montonico Bianco B
Lambrusco Maestri N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Malbech N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Uva di Troia N
Notardomenico N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Galatina"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano Cavour, Collepasso, GALATINA, tutti in provincia di Lecce

Dal punto di vista genetico i suoli della presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Galatina" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spesso oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"). Argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).

Sotto l'aspetto chimico i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è quasi sempre assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine. Pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa. Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. La coltivazione più idonee quelle di cereali autunno-vernili, di foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire alla indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

Il clima della zona rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legume

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "GALATINA". La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano Cavour, Collepasso, GALATINA, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime. L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle provincie nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel Liber Augustalis sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otanto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di

cantare di olio”.

L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali. Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a GALATINA da queste varietà coltivate risalgono alla “Statistica del Regno di Napoli” disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Possiamo affermare, quindi, che GALATINA è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perchè in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinata negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

La base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

Informazioni sul prodotto:

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

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

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, 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.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "GALATINA"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali 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 gli attuali rinomati vini.

La DOC «GALATINA» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del D.M. 24/APRILE/1997

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<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>	
<p>"Galatina" bianco (anche nella tipologia frizzante): Chardonnay minimo 55%. Possono concorrere la produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, accomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 45% 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.</p> <p>"Galatina" Chardonnay: Chardonnay minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati</p>	

e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 15%.

“*Galatina*” rosso (anche nella tipologia novello) e “*Galatina rosato*” (anche nella tipologia frizzante): Negroamaro minimo 65%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 35% 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.

“*Galatina*” Negroamaro: Negroamaro minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

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

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

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**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:**5. LINK A E-BACCHUS**