

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

Ischia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	STRADE DEI VINI D'ISCHIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONI DI PRODUTTORI VITIVINICOLI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	148 via Sant'Antonio 80075 Forio (NA) Italia
<i>Telefono:</i>	b
<i>Fax:</i>	a
<i>e-mail:</i>	stradadelvino@ischia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 31/7/1993
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Ischia (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
4. Vino spumante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Ischia” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: secco, di giusto corpo, armonico;</p>

“Ischia” bianco superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;</p>

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: secco, di corpo, armonico;

“Ischia” Biancolella

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;

“Ischia” Forastera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;

“Ischia” bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più op meno carico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, caratteristico;

“Ischia” rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;

“Ischia” Piediroso o Per’ e Palummo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;

“Ischia” Piediroso o Per’ e Palummo passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al mattone;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: amabile, di corpo, caratteristico, intenso;

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Passito

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC Ischia

Rese massima:

“Ischia” bianco e bianco superiore	10,00 tonn/ettaro
“Ischia” Forastera	10,00 tonn/ettaro
“Ischia” Biancolella	10,00 tonn/ettaro
“Ischia” rosso	9,00 tonn/ettaro
“Ischia” Piediroso o Per’ e Palummo	9,00 tonn/ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Ischia" devono essere prodotte nel territorio della:

Isola di Ischia 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

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Forastera B
Biancolella B
Piedirosso N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Ischia"

Informazioni sulla zona geografica:

L'isola d'Ischia era abitata fin dal Neolitico, come dimostrano i vari reperti ritrovati ad esempio sulle alture di Punta Imperatore, nella frazione di Panza, nella zona S-O dell'isola.

La viticoltura ad Ischia ha origini millenarie. Il ritrovamento fortuito di muri a secco, avvenuto nel 1989 a seguito di uno smottamento, in località Punta Chiarito, nella frazione di Panza, ha dato l'avvio tra il 1993 ed il 1995 ai lavori di scavo che hanno permesso il ritrovamento di una fattoria greca tenuta da agricoltori benestanti, come dimostra la buona fattura dei vasi che sono stati rinvenuti ed ha permesso di anticipare lo sbarco dei primi coloni greci di circa venti anni rispetto all'originaria ipotesi. Grazie agli scavi del 1993, si è capito oggi che in realtà, i primi coloni si stabilirono a S-O dell'isola, sulle alture di Punta Chiarito, a Panza, frazione del comune di Forio

Dopo 20 anni dall'originario sbarco, colonizzata buona parte dell'isola, viene fondata la colonia di Pitheculia, il cui centro principale sarà, però, sulle alture di Monte Vico, nella zona nord dell'isola, prospiciente il continente, in modo da avere un più rapido scambio con la terraferma. ^[2] Con il suo porto la colonia fece fortuna grazie al commercio del ferro con il resto dell'Italia; nel periodo di massimo splendore contava circa 10.000 abitanti.

Nel 1953, nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno, l'archeologo tedesco Giorgio Buchner ritrovò la Coppa di Nestore risalente al 725 a.C. circa. Costituisce il più antico esempio pervenutoci di poesia scritta in lingua greca.

Sulla coppa di Nestore, è incisa una frase che inneggia al buon vino locale e testimonia che gli Antichi Eubei, che avevano colonizzato l'isola, avevano introdotto la coltivazione della vite e quindi la produzione del "nettare degli Dei". La tecnica di coltivazione della vite sull'isola richiama alla tradizione greca e differisce da quella etrusca usata nel centro Italia e nelle zone interne della Campania. La viticoltura è stata alla base dell'economia isolana per lunghi periodi storici, condizionandone la vita e i costumi degli stessi abitanti. Le colture sull'isola si estendono dalle coste fin sugli irti pendii montani dove cellai e terrazzamenti, costruiti con rinforzi di muri a secco di pietra di tufo verde, consentono la coltivazione.

Dal IV secolo a.C., dopo le guerre sannitiche, l'isola passò con Napoli sotto il dominio romano,

Con la decadenza dell'impero, Ischia rimase esposta ai saccheggi barbarici. Tra il IX e il X secolo l'isola è esposta alle scorrerie dei saraceni che non erano interessati a conquiste permanenti: le loro scorrerie erano infatti finalizzate al saccheggio e non all'occupazione.

Seguirono poi le dominazioni avvenute anche nella vicina Napoli: normanni, angioini, svevi, aragonesi..... sino all'unità d'Italia nel 1860.

Dal 1500 il vino bianco sfuso veniva esportato via mare verso la terraferma ai principali mercati italiani e stranieri fino in Dalmazia, veniva posto in "carrati" trasportati dalle vinacciere (barche a vela).

Dal 1955 a oggi il cambiamento dell'economia isolana è stato radicale. Lo sviluppo rapido del turismo, che è diventato la principale risorsa economica dell'isola, ha indebolito ma non cancellato il passato culturale di una tradizione che va protetta e salvata.

Fattori naturali

Dalla forma approssimativa di un trapezio, l'isola dista all'incirca 18 miglia marine da Napoli, è larga 10 km da est a ovest e 7 da nord a sud, ha una linea costiera di 34 km e una superficie di circa 46,3 km². Il rilievo più elevato è rappresentato dal monte Epomeo, alto 788 metri e situato nel centro dell'isola. Quest'ultimo è un vulcano sottomarino sprofondato negli ultimi 130.000 anni. Infatti, l'intera isola, altri non è che il picco del Monte Epomeo, ultimo punto del vulcano ancora in superficie, caratterizzato dai tufi verdi.

L'attività vulcanica ad Ischia è stata generalmente caratterizzata da eruzioni non molto consistenti e a grande distanza di tempo. Dopo le eruzioni in epoca greca e romana, l'ultima è avvenuta nel 1301 nel settore orientale dell'isola con una breve colata (*Arso*) giunta fino al mare.

Dal punto di vista geologico, l'isola di Ischia ha carattere vulcanico, formatasi in seguito ad eruzioni diverse succedutesi nel giro di circa 150.000 anni.

La particolare formazione a cono dell'isola d'Ischia con il Monte Epomeo al centro e la posizione geografica dell'isola nel Mar Tirreno centrale favoriscono un clima mite anche nei periodi invernali con frequenti cambi climatici, a volte anche nella stessa giornata. I venti predominanti variano in base alla stagione: in inverno sono il libeccio, il ponente-libeccio e lo scirocco. I venti predominanti in estate e primavera sono la tramontana ed il grecale.

Come i venti anche l'umidità varia in base alla stagione: in inverno, in presenza di libeccio e scirocco e quindi con piogge frequenti l'umidità media è del 63%, tuttavia nelle giornate con venti dei quadranti settentrionali l'umidità si riduce sensibilmente come anche in primavera.

Tali condizioni climatiche sono favorevoli ad una viticoltura di alta qualità.

Fattori umani

Lo sviluppo del turismo che ha cambiato l'economia dell'isola nell'ultimo secolo non ha del tutto indebolito la realtà agricola ed in particolare la viticoltura, grazie anche al riconoscimento della DOC, seconda tra tutte le DOC italiane, nel lontano 1966.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti a più alta densità rispetto al passato.

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e citati nell'art.2.

- *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 il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne dà 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.

Legame causale:

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 DM 2/11/2010

Descrizione:

Allegato 1 DLGS 61 del 8/4/2010

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>	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**

<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**