

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

Lizzano (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 Sauro 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 Lizzano - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 04.04.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.12.1988
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Lizzano (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
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Lizzano” Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino sino a rosso granata; profumo: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, armonico.

**“Lizzano” Negroamaro Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rubino tendente al granata;  
profumo: vinoso, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico.

**“Lizzano” Rosato*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: tendente al rubino chiaro;  
profumo: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato se giovane;  
sapore: asciutto, fresco, armonico.

**“Lizzano” Malvasia Nera*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino tendente al granata;  
profumo: caratteristico, lievemente aromatico;  
sapore: asciutto, vellutato, lievemente aromatico.

**“Lizzano” Negroamaro Rosato*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosato tenue con riflessi purpurei;  
profumo: fragrante, caratteristico;  
sapore: asciutto, delicato.

**“Lizzano” Bianco Spumante***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace e fine;  
perlate: fine, regolare e persistente;  
colore: giallo paglierino tenue;  
profumo: gradevole, con caratteristiche di fruttato. Delicato;  
sapore: secco, fresco, armonico.

**“Lizzano” Bianco***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l);  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino scarico;  
profumo: gradevole, caratteristico di fruttato, delicato;  
sapore: secco, fresco, armonico.

**“Lizzano” Rosato Spumante***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: vivace, fine;  
perlate: fine, regolare e persistente;  
colore: lievemente vinoso, caratteristico di fruttato;  
profumo: gradevole, con caratteristiche di fruttato. Delicato;  
sapore: secco, fresco, armonico.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Superiore
-----------

Novello
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

#### b. Rese massime:

"Lizzano" Rosso, Negroamaro, Malvasia Nera

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 14 t/ha
-------------------

Resa vino: 98 hl/ha
---------------------

#### "Lizzano" Bianco

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 16 t/ha
-------------------

Resa vino: 104 hl/ha
----------------------

#### "Lizzano" Rosato, Negroamaro Rosato

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 14 t/ha
-------------------

Resa vino: 91 hl/ha
---------------------

## 5. ZONA DELIMITATA

Le uve della denominazione di origine controllata "Lizzano" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto individuate con la lettera A e C. in provincia di Taranto.

### a. Zona NUTS

ITF43	Taranto
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

PINOT NERO N.
PINOT BIANCO B.
NEGROAMARO N.
MONTEPULCIANO N.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
TREBBIANO TOSCANO
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Chardonnay B
Bianco d'Alessano B
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Bombino Nero N

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Lizzano"****Informazioni sulla zona geografica:****1. 1. I Fattori Naturali rilevanti**

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. Lizzano è essenzialmente quello dell'Arco Jonico.

L'Arco Jonico interessa maggiormente la zona quasi costiera e comprende i comuni di Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto individuate con la lettera A e C. in provincia di Taranto. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

In tutto il territorio della D.O.C.G. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale.

Sulla base delle caratteristiche pedologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Lizzano". L'orografia 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.

**2 Fattori umani rilevanti per il legame.**

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche,

climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori del Lizzano nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi “muretti a secco” e, in tutta l’area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l’introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all’interno delle aziende medio-piccole proliferate all’interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal ‘700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all’interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell’800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorsero così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l’impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell’arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell’area che nella tradizione. Infatti alcune

varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello*), le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendon*, come pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata*: si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce*:autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini*, cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo*, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*). Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze*) e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare 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,

permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La DOC "Lizzano" è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

#### *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.

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 "Lizzano"; 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.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – DLg 61/2010

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**