

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

Nardò (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>	45/4 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 Nardò - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 06.04.1987

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Nardò (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Nardò" Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% 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; profumo: vinoso, intenso; sapore: asciutto, armonico, lievemente amarognolo.

"Nardò" Rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: dal rosa corallo appena acceso al cerasuolo tenue;
profumo: vinoso, delicato, caratteristico, ghermente fruttato da giovane.

“Nardò” Rosso Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con toni aranciati;
profumo: vinoso, intenso, etereo;
sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Nardò" Rosso, Rosso Riserva

Resa massima:

Resa uva: 18 t/ha

Resa vino: 126 hl/ha

"Nardò" Rosato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha
Resa vino: 81 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve atte alla vinificazione dei vini a DOC "Nardò" devono essere prodotte nell'area delimitata che comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti comuni: Nardò e Porto Cesareo in provincia di Lecce.

a. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

NEGROAMARO N.
MONTEPULCIANO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Nardò"

*Informazioni sulla zona geografica:***1) 1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica per la DOC Nardò comprende l'area delimitata dai territori amministrativi dei comuni di Nardò e Porto Cesareo entrambi in provincia di Lecce. I suoli della zona del territorio dei comuni di Nardò e Porto cesareo sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 70 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs). La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva. Il clima della zona rientra nell'area d'influenza della vicinanza al mar Jonio che lambisce per circa 43 Km. Le terre di entrambi i comuni. Pertanto si tratta di clima tipico 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 300 mm fino ai 1.100. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "NARDO". La città di Nardò anticamente chiamata Neretum, della quale vi faceva parte il comune di Porto Cesareo sino al 1975, appartiene alla provincia di Lecce ed è situata a pochi chilometri dal mare Jonio il quale bagna ben 45 Km di coste del territorio neretino. Anche se incerta è l'epoca di fondazione di Nardò già Strabonío e Plinio la tennero in grande considerazione come una delle tredici più importanti città del Salento. E' città antichissima anche per i riferimenti alle diverse leggende sorte intorno alle genti del vicino Oriente emigrate nel Salento perché attratti dalla fertilità del suolo. Una prima leggenda vuole la fondazione di Nardo ad opera di genti Egizie ed Assire che dandole per emblema il toro, simbolo del sole, la chiamarono Neriton un'altra leggenda parla di popoli detti "Coni" emigrati da terre dell'Epiro o da Leucadia dopo il diluvio scatenato dal mitologico Deucalione; sicché, data per vera questa ipotesi, Nardò avrebbe oggi trentacinque secoli di vita. La città di Nardò sarebbe comunque più antica di Roma.

Nel libro decimo del poema francese del Féuélon, il quale tratta delle avventure di Telemaco, figlio di Ulisse, al tempo della distruzione di Troia (1134 a. C.) si nota

che molto tempo prima della fondazione di Roma al città di Nardò era già esistente. Secondo un'altra leggenda gli abitanti della sassosa Nerito, di cui parla molto Virgilio, sospinti dalla durissima siccità si affidarono avventurosamente al mare e varcando lo Jonio furono portati sulle coste dove oggi sorge Nardò e Porto Cesareo. Una volta sbarcati e trovate infinite sorgenti di acqua potabile, vi si fermarono. Infatti, dove sorge Nardò il luogo si chiamava Bosco Armentino abbondante di acque sorgive. Questa gente chiamò Neriton la nuova patria in onore alla loro isola di Nerito. E'certo, comunque, che per le epigrafi rinvenute e la scoperta di tombe messaniche, anche nel luogo ove oggi sorge Nardò i Messapi presero stanza e trovarono durevole dimora.

Neretun in un periodo molto antico, e comunque prima dell'inizio del dominio romano, aveva tanta importanza da battere moneta con leggenda ellenica; fu, tra l'altro, importante centro di tutta la Magna Grecia. La romanizzazione della città messapica di Nardò avvenne intorno al 267 a. C., dopo la conquista di Brindisi ed il distaccamento in questa città di un contingente di truppe romane.

Nel 273 a.C. la città di Nardò fu però saccheggiata e devastata dalle milizie romane comandate dal console Marco Curio Dentato e 57 anni dopo venne rasa al suolo dal generale cartaginese Annibale. Risorse sotto l'impero di Ottaviano Augusto. Nel 44 a.C., durante la guerra tra Cesare e Pompeo, l'infelice città fu distrutta e poi riedificata per ordine appunto dell'Imperatore Cesare Ottaviano Augusto. Si dice che nel 42 d.C. l'Apostolo S. Pietro sbarcato nel Porto Cesareo in Arneo, fosse venuto a Nardò a predicare convertire alla religione di Gesù il popolo neretino edificando una chiesetta sotterranea dedicata alla SS.Vergine Assunta. Per tutti gli antichi popoli messapi, e quindi per Nardò, il tempo dell'Impero Romano fu l'età più felice della loro storia. Sono cessate le invasioni barbariche, le stragi e le migrazioni di stirpi e tutto il territorio salentino pienamente romanizzato acquista un tono di vita molto più tranquillo. La sicurezza politica e sociale favorisce lo sviluppo dell'agricoltura ed il traffico delle merci. All'epoca imperiale risale, infatti, la cosiddetta via Traiana che passa per Nardò, costeggiando lo Jonio. Il dominio romano ebbe fine nel 555 d.C. e quindi padroni di tutto il Salento divennero gli Imperatori d'oriente residenti a Bisanzio. Purtroppo al crollo dell'impero si giunse attraverso guerre feroci che portarono alla devastazione di tutto il territorio con l'abbandono delle campagne la miseria, la fame, i morbi e le malattie decimarono fortemente le popolazioni. Al governo di Bisanzio toccarono terre ormai brulle, squallide, trasformate in lande selvagge ed acquitrinose, con una popolazione decimata ed abbruttita dalle sofferenze.

Sicuramente il riscatto non solo ma anche materiale di questa gente rimasta va scritta all'opera degli esuli, dei perseguitati d'Oriente che erano affluiti numerosi in tutte le contrade di Terra d'Otranto e di Nardò per diffondere il Cristianesimo. I seguaci del culto erano assoggettati a persecuzioni inaudite, mutilati, arsi vivi, lapidati. Per sfuggire a queste spietate persecuzioni molti di essi espatriarono con le immagini sacre, i simulacri e le reliquie. La tradizione vuole

che alcuni esuli eroici, sbattuti da violento vento di scirocco sulle scogliere dello Jonio, a S. Caterina, vennero accolti solennemente a Nardò ove recarono le reliquie di S. Gregorio Armeno, detto l'illuminatore, evangelizzatore dell'Armenia e fondatore dell'omonima chiesa, nonché le reliquie di S. Clemente ed il simulacro del Croci fisso bizantino, detto il Cristo Nero. Questo antichissimo legno bizantino è conservato tutt'ora nella cattedrale di Nardò. I basiliani, tra l'altro, fondarono in Nardò una delle più famose officine scritte (scholae scriptoriae) accanto all'Abbazia ove riproducevano e studiavano i capolavori della letteratura greca antica. Così i documenti ed i tesori della antica poesia e della letteratura ellenica vennero tramandati ai posteri. Per sfuggire alla persecuzione iconoclastica, i monaci basiliani, infatti, scapparono Oltremare e trovarono in molti rifugio in questa fertile terra del Salento. Qui, il monachesimo eremitico risolse il problema della totale assenza di mano d'opera locale, in quanto le terre erano state abbandonate a causa della tristizia dei tempi, e sviluppò l'agricoltura con il dissodamento e la bonifica dei terreni. Avvenne che questi coloni si raccolsero insieme in numerosi "casali" e contribuirono alla grecizzazione delle diverse cittadine salentine. Quindi il vigneto, che già nel neolitico era presente nelle vicinanze degli agglomerati rurali pastorali, prese a svilupparsi sotto la guida dei monaci basiliani che organizzarono anche le prime "officine" di lavorazione delle uve.

Tutta la viticoltura salentina che ha legami profondi con i movimenti migratori dell'antica Grecia, si è sviluppata grazie all'attività del monachesimo basiliano che, va ricordato, introdusse, tra l'altro, le prime norme di diritto privato ed agrario in tema di contratti enfiteutici. Certamente per molti secoli si sviluppò una viticoltura di autoconsumo che servì, a creare maggiori vincoli tra l'uomo e la terra. La vite, a differenza del Frano, ha contribuito ad annullare il fenomeno del nomadismo che in queste contrade si verificava costantemente a causa dei fenomeni di saccheggio da parte di predoni, data la vastità delle coste. L'uomo con la coltivazione della vite (prima nella vicinanza dei "Casali" e poi mano a mano in tutto il territorio che dimostrava un'buona vocazione per, la ricchezza del suolo affermò la volontà di voler rimanere attratto anche dalle bellezze naturali confortato dal sorgere di una vita anche contemplativa predicata dai basiliani. La lavorazione delle uve continuò in forma artigianale nei famosi "palmenti" spesso scavati nella roccia ed i vini prodotti, che erano di notevole alcolicità, contribuirono a far dimenticare spesso la mestizia di quei tempi. Gli antichi "palmenti" hanno rappresentato la prima forma razionale di vinificazione tanto che, una volta cresciuta la popolazione e la stessa viticoltura, iniziò presto un fiorente commercio di vini che partivano dai porti di Gallipoli, San Cataldo, Brindisi e Taranto.

La storia della vite e del vino del feudo di Nardò fino agli ultimi anni del secolo scorso è quella di tutta la viticoltura salentina con momenti di crisi superati con enormi sacrifici, e il fiorente commercio che si sviluppò con diversi paesi che riconoscevano ai dell'Enotria Tellus le qualità di poter attraversare i mari senza alterarsi. A seguito dell'invasione fillosserica, che portò alla ristrutturazione di tutti

i vigneti, la vite cambiò ubicazione, trasferendosi in terreni più dotati idricamente e la trasformazione delle uve assunse una forma decisamente industriale. Sorsero, così, per iniziativa dei viticoltori locali e di operatori del Nord Italia e per l'interesse nazionale e francese, i primi veri stabilimenti vinicoli.

Nel 1929 Nardò aveva già ben 1.923 Ha di vigneto a coltura specializzata e non poteva non risentire della "grande crisi" di quell'anno che influì negativamente anche nel settore del commercio vinicolo.

I numerosi stabilimenti vinicoli che erano sorti ad opera di numerose Case vinicole settentrionali ed estere non assicurarono tranquillità ai produttori delle uve, anche se erano migliorate le condizioni per il trasporto delle uve e dei vini a seguito della innovazione nel settore della viabilità ed erano stati attivati diversi collegamenti ferroviari. Elementi non solo economici e finanziari, ma soprattutto demografici, non disgiunti da sentimenti.

Molto diffusi in quell'epoca nelle classi agricole di arrivare a migliori condizioni di vita, fecero germogliare nelle coscienze di molte persone l'idea di una impresa economica caratterizzata dall'associazione di più individui per una migliore protezione dei prodotti agricoli. Si sviluppò, così, l'idea già affermata in altre regioni d'Italia del movimento cooperativo per superare le difficoltà del collocamento delle uve per le quali venivano spesso offerti prezzi irrisori o addirittura non si riuscivano a collocare sul mercato. Possiamo affermare, quindi, che NARDO' e PORTO CESAREO sono 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.

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:

La produzione dei vini menzionati nel presente disciplinare presenta, una tipizzazione ed un legame stretto con l'ambiente ed il territorio dell'area. I vini dal punto di vista analitico ed organolettico, dimostrano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. Il Nardò Rosso, Rosso Riserva e Rosato, 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'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud estesi principalmente

lungo la fascia che avanza verso il mar Jonio, localizzati in zone prevalentemente pianeggianti e 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.

Le aree di produzione privilegiate sono distinte dai terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità. La millenaria storia vitivinicola della regione, e dell'area in particolare, 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 "NARDO", 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.

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

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