Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Pornassio (it)
Ormeasco di Pornassio

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Confederazione Italiana Agricoltori
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	11 Via Parini 18100 IMPERIA Italia
Telefono:	0039 0183 291801
Fax:	0039 0183 290304
e-mail:	imperia@cia.it

Nome e titolo del richiedente:	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	8 Via Acquarone 18100 IMPERIA Italia
Telefono:	0039 0183666992
Fax:	0039 0183652471
e-mail:	segreteria.im@coldiretti.it

Nome e titolo del richiedente:	FEDERAZIONEUnioni Provinciali Agricoltori IMPERIA
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	12 Via Quinto Mansuino 18100 IMPERIA Italia
Telefono:	0039 0184510398
Fax:	0039 0184513955
e-mail:	imperia.caa@confagricoltura.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Pornassio o Ormeasco di Pornassio - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 27.07.2004
Base giuridica:	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Pornassio (it) / Ormeasco di Pornassio
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
3. Vino liquoroso

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Pornassio od Ormeasco di Pornassio

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino vivo; odore: persistente, vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, gradevole, di medio corpo, con vena amarognola;

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Sciac-tra'

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, corallo; odore: vinoso, di profumo delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico;

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino vivo; odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico; sapore: secco, persistente con eventuale sentore di legno;

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol, di cui 15,00% vol. effettivi. acidita' totale minima: 5,0 g/l; Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino piu' o meno carico tendente al granato; odore: intenso, persistente; sapore: dolce, pieno, persistente;

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Passito liquoroso:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol. di cui 16,00% vol. effettivi; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso granato piu' o meno intenso; odore: intenso, molto persistente; sapore: dolce sapido, persistente;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Sciac-trà
Vino Passito Liquoroso
Vino passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Pornassio od Ormeasco di Pornassio

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 63 hl

Pornassio od Ormeasco di Pornassio superiore

Resa massima:
resa uva/ha 8,1 t resa vino/ha 56.7 hl

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Sciac-tra'

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 63 hl

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Passito

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 45 hl

Pornassio od Ormeasco di Pornassio Passito liquoroso

Resa massima:
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 45 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» ricade nella provincia di Imperia. Comprende i terreni vocati alla qualita' dell'intero territorio dei comuni di Aquila d'Arroscia, Armo, Borghetto d'Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Ranzo, Rezzo, Pieve di Teco, Vessalico e, per il solo versante tirrenico, il territorio dei comuni di Mendatica, Cosio d'Arroscia e Pornassio in Valle Arroscia; l'intero territorio del comune di Molini di Triora in Valle Argentina ed il versante orograficamente ricadente in Valle Arroscia del comune di Cesio.

a. Zona NUTS

ITC31	Imperia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
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

DOLCETTO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Dolcetto N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Pornassio od Ormeasco di Pornassio

Informazioni sulla zona geografica:

1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine Ormeasco di Pornassio ricade nella parte occidentale della Regione Liguria in Provincia di Imperia e comprende gran parte dei comuni della Valle Arroscia, con vigneti situati per la maggior parte nell'entroterra in versanti terrazzati.

Aspetti pedologici:

i substrati litologici dei rilievi collinari del ponente ligure imperiese maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi) in parte a prevalente composizione arenacea, in parte a prevalente composizione calcareo – marnosa. Mediamente i suoli sono moderatamente profondi.

La tessitura è franco – grossolana con reazione del suolo acida – subacida nel caso di substrati arenacei, la tessitura è fine con reazione del suolo da neutra a subalcalina nel caso di substrati calcareo - marnosi.

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 100 e i 2200 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 400 e 500 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est e distanza dal mare compresa tra 16 e 29 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 12°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 1740°C con valori compresi tra 1390 e 1980 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1350°C con valori compresi tra 970 e 1660. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 622°C con valori

com'presi tra 550 e 660 (al 30/09) e a circa 900°C con valori compresi tra 810 e 960 (al 31/10).
Il massimo della piovosità si verifica nel mese di dicembre con una media di circa 130 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 25 mm medi.
Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 860 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 55 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 5 giorni a luglio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La presenza della vite nella circonvicina Valle del Tanaro e lungo le pendici sud-occidentali dei monti piemontesi è attestata già durante il periodo romano. Nei secoli altomedievali la pianta guadagna sempre più spazio in molti territori alpini: ha quindi inizio con buona probabilità un razionale sfruttamento agricolo anche dei versanti dell'alta Valle Arroscia. Se, per un verso, nei punti dei *Capitula* della "castellania" di Cosio, Mendatica e Montegrosso, emanati nel 1297, emerge l'urgenza di garantire quantomeno l'integrità di un vigneto ormai diffuso, per l'altro, negli *Ordinamenta* promulgati nel 1303 per volontà del podestà, il marchese Francesco di Clavesana, e nei pressoché coevi statuti di Pornassio non sono pochi i riferimenti alla viticoltura: i redattori delle due normative fanno obbligo ai gestori dei fondi di moltiplicare, nella forma dell' "aggrego", le piante di vite e di fico; cinque "officiali" hanno il compito di sorvegliare gli appezzamenti "separati" o "recintati"; la vendemmia può avviarsi solo trascorsa la festa di San Raffaele (29 settembre) in modo da garantire la piena maturazione dei frutti.
La documentazione notarile cinquecentesca, per quanto riguarda Pornassio (dove l'attecchimento del vitigno Dolcetto è dato per certo), conferma la concentrazione di vigneti principalmente tra i 400 e gli 800 metri s.l.m. nella conca esposta a mezzogiorno tutt'intorno ai quattro insediamenti che costituiscono la comunità, ossia le borgate di Ottano, "Case Soprane" (nucleo antico dell'odierna San Luigi), Villa e Ponti. Tra Sei e Settecento, l'agro pievese, densamente coltivato, abbonda «di vini ottimi», mentre il sito pornassino «ha territorio vasto, e fertile di vigna, ulivi, castagne, grani d'ogni sorte».
Nella descrizione del Mandamento di Pieve, scritta nel 1806, troviamo un'ulteriore certificazione della qualità della produzione locale: «I vini di Pornassio, di Cosio, di Teco, di Ligassorio, di Armo, di Trovasta, di Vessalico, di Ranzo sono ottimi. I vini di Pornassio, diligentati, rivalizzano coi vini forestieri più accreditati, come se ne sono fatte le esperienze in Genova, più anche nelle mense più doviziose, e più laute. Il vino di Ligassorio e di Teco gareggia anche il comune coi vini di Provenza».
Nell'Esposizione Agraria Provinciale, organizzata a Porto Maurizio nel 1868, alcuni produttori dell'alta Valle Arroscia si distinguono per l'eccellenza dei loro vini rossi, taluni vecchi di tre-quattro anni. All'inizio del XX secolo, prima dell'impatto devastante della fillossera, la superficie vitata del suddetto Mandamento supera i 1.200 ettari (in media 89 ettari per comune), circa il 20% del totale provinciale. Il

vitigno più coltivato è il Dolcetto, detto Ormeasca, tuttavia discreta è la presenza nei filari di varietà minori quali il Crovetto e la Barbarossa.
Intorno alla metà del Novecento, infine, le “moderne” proposte vinicole della zona ricevono già lusinghieri apprezzamenti: succede, ad esempio, ai concorsi enologici di Asti, riservati alle eccellenze produttive dell’Italia settentrionale, dove vengono presentate bottiglie di vino Ormeasco sottoposto a periodo di invecchiamento, di “Sciac-trà” e di Passito

Informazioni sul prodotto:

Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.

La DOC Ormeasco di Pornassio fa riferimento a varie tipologie di vino che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.
Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all’influenza dell’ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.
In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere buone acidità, colori vivaci, profumi delicati, gusto armonico e persistente.

Legame causale:

Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B.

Secondo fonti storiche ormai acclamate, la comunità benedettina esistente in territorio di Ormea, in stretti contatti con i centri del Pavese dove si coltivava il Dolcetto da cui presunta derivazione, ne selezionò la progenie giunta fino a noi.
Notizie certe sulla sua coltivazione si trovano nella storia dei Marchesi di Clavesana, Signori di Pornassio; risale infatti al 1303 un editto del Podestà di Pornassio (Marchese Clavesana), con il quale viene imposta la coltivazione di questo vitigno su tutto il territorio governato, in quanto il vino prodotto era già allora altamente apprezzato. Da allora la coltivazione dell'Ormeasco nelle zone interne della provincia si è affermata definitivamente caratterizzando i territori intorno alla Valle Arroscia.
Se l’Ormeasco da circa mille anni è attore della storia di quel territorio, la sua caratterizzazione si è evoluta grazie al suo perfetto adattamento ed all’acquisizione di caratteri propri assunti dall’influenza esercitata dai luoghi di coltura esclusivi, per orografia, condizioni pedologiche e compenetrazione di cenobi boschivi naturali, nonché per i particolari microclimi che si generano nella media ed alta collina ligure di ponente stretta tra Alpi ed il mare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
D.M. 02.11.2010
Descrizione:
DLgs 61/2010
Descrizione:
D.M. 16.09.2003

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:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@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

Pornassio