

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

Terre dell'Alta Val d'Agri (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Basilicata
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Vincenzo Verrastro 85100 Potenza Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0971668718; +390971668664
<i>Fax:</i>	+39-0971668751
<i>e-mail:</i>	rocdecan@regione.basilicata.it, filippo.corbo@regione.basilicata.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Terre dell'Alta Val d'Agri - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 13.07.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre dell'Alta Val d'Agri (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato; odore: gradevole, fruttato; sapore: armonico, rotondo, tipico, caratteristico.

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: gradevole, fruttato; sapore: armonico, rotondo, tipico, caratteristico.

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo 19,00 g/l;
--

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: tipico, caratteristico.

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

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

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

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

b. Rese massime:**«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso**

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha
--

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso Riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha
Resa vino: 84 hl/ha

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha
Resa vino: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» comprende gli interi territori comunali di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno in provincia di Potenza.

a. Zona NUTS

ITF51	Potenza
ITF5	Basilicata
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**

PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MOSCATO BIANCO B.

MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
Greco Bianco
GARGANEGA B.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SOUVIGNON B
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO DEL VULTURE
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Aglianicone N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Malvasia Bianca di Basilicata B
Verdeca B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Terre dell'Alta Val d'Agri"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione fa parte del comprensorio dell'Alta Val d'Agri, una vallata

intrappenninica risalente al Pleistocene e di origine fluvio-lacustre, costituita da depositi lacustri dello stesso periodo, ricoperta da alluvioni recenti che hanno dato origine a terreni di varia consistenza e natura. Posta ad un'altitudine media di circa 600 metri sul livello del mare è circondata da una serie di rilievi montuosi alti fino oltre i 1.800 mt. s.l.m. I terreni dell'area sono di natura alluvionale, non calcarei, fertili, freschi e profondi soprattutto nelle propaggini più pianeggianti della vallata, e contraddistinti da una granulometria limoso-sabbiosa e/o limo-argillosa con presenza cospicua di scheletro; tali caratteristiche rappresentano il presupposto di fertilità dei terreni dell'area.

La quota altimetrica più bassa dell'area è di 546 mt s.l.m., e coincide coi terreni di fondo valle in prossimità del fiume Agri, la più alta è rappresentata dal monte di Viaggiano con i suoi 1.723 mt s.l.m.; l'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 600 e gli 800 m s.l.m. con pendenza variabile ed esposizione generale verso sud e sud-est.

Nell'area di produzione i vigneti sono ubicati in maniera prevalente sulle pendici collinari degradanti verso la pianura, dove occupano superfici più ampie e trovano la loro maggiore specializzazione produttiva; in ogni caso sono esclusi dalla coltivazione della vite i terreni di fondo valle eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e adiacenti ai corsi d'acqua.

Il clima è quello tipico delle aree interne della Basilicata caratterizzato da inverni lunghi e rigidi ed estati brevi e siccitose, le medie termiche di 23 – 24 °C sono leggermente inferiori a quelle riscontrabili in altri analoghi comprensori del Mezzogiorno d'Italia.

Le precipitazioni medie dell'area, superiori ai 750 mm annui, sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno – invernale.

L'area è caratterizzata da forti escursioni termiche soprattutto nel periodo di fine estate e inizio autunno, questa caratteristica risulta favorevole per la maturazione delle uve in quanto favorisce la formazione di sostanze aromatiche e coloranti conferendo ai vini particolari caratteristiche di pregio.

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 "Terre dell'Alta Val d'Agri".

Le prime testimonianze riferibili alla produzione ed al consumo di vino nell'area dell'Alta Val d'Agri, risalenti al IV sec. a. C., sono costituite da vasi per il vino, cratere e skyphos, e da un grappolo d'uva miniaturistico in terracotta rinvenuti nella tomba di un guerriero.

La tradizione vinicola di epoca romana trova conferma nella citazione delle fonti antiche dei "Lagarina vina" prodotti in agro grumentino tali vini venivano elogiati dagli storici latini Strabone e Plinio per la loro dolcezza oltre che per le virtù terapeutiche.

La necessità di produrre un'uva di ottima qualità si sposava perfettamente con un

territorio omogeneo orograficamente e che richiedeva abbondante manodopera, ma che ha caratterizzato anche una notevole tradizione viticola che, nel tempo, è divenuta un vero e proprio “marchio d’area”. La tradizione della vigna che diventa un vero e proprio “giardino” fa sì che il paesaggio venga fortemente caratterizzato da vigneti ordinati e ben tenuti e coltivati, ma anche l’uva si avvantaggia di pratiche colturali che consentono la migliore esposizione e la migliore maturazione dei tannini.

In ogni comune dell’area di produzione è possibile individuare un’area ben definita, particolarmente vocata alla coltivazione della vite, che topograficamente viene indicata col termine di “Località Vigne”.

L’incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Merlot e Cabernet S. 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (12 tonn.te/ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.000 piante per ettaro.
- le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Informazioni sul prodotto:

La DOC “Terre dell’Alta Val d’Agri” è riferita alle 3 tipologie di cui all’art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore è rosso rubino. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), tipici del vitigno.

Al sapore i vini presentano un’acidità normale, ed una possibile residua astringenza tipica del vitigno, ma, soprattutto, un’ottima struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una grande longevità del prodotto.

Legame causale:

L’orografia dell’areale di produzione e l’esposizione prevalente ad est sud est concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro

esclusi i terreni ubicati nel fondovalle eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e adiacenti ai corsi d'acqua Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino "Terre dell'Alta Val d'Agri"

In particolare, i terreni freschi e con presenza più o meno abbondante di scheletro, sono caratterizzati da strati attivi abbastanza profondi che permettono risultati produttivi più che soddisfacenti, sono, infatti, terre che, di norma, si rinvencono a quote altimetriche situate tra i 600 e gli 800 m s.l.m..

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-primaverile con scarse piogge estive, elevate temperature nei mesi di luglio e agosto, forti escursioni termiche, consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Terre dell'Alta Val d'Agri ".

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Valle dell'Agri, dai primi insediamenti del IV sec. a.C., ai contatti successivi coi coloni della Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Terre dell'Alta Val d'Agri"

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.

In particolare la presenza della viticoltura nell'area della Valle dell'Agri è attestata da numerosi reperti archeologici come vasi, coppe, attingitoi ritrovati nel sito di Grumentum, che documentano l'uso quotidiano del vino e contribuiscono a definire il panorama culturale in cui avvenne la sintesi tra la tradizione greca e quella indigena appulo-lucana.

La coltivazione della vite in epoca medievale nell'agro di Grumento e nell'Alta Val d'Agri è provata da una ricca documentazione storica relativi testamenti, atti di vendita di poderi con vigna e lasciti ereditari delle famiglie nobili a favore della Badia di Cava (XII secolo).

La documentazione storica, nota come gli Statuti di Montemurro (XIII-XIV secolo), contempla le sanzioni e gli indennizzi relativi ai danni arrecati ai vigneti dagli uomini e dal loro bestiame, inoltre stabilisce regole sulle modalità di vendita del vino e sui ricavi ottenuti.

Tra il XV e il XVII secolo la coltura della vite e la produzione del vino sono ben rappresentate nei catasti onciari dei comuni dell'area di produzione, la vigna rappresenta un elemento fondamentale nelle descrizioni del paesaggio e dell'ambiente socio-economico rappresentato dagli storici.

La "Statistica murattiana" del 1811 illustra le produzioni viticole dell'area e loda le

caratteristiche dei vini prodotti; notizie ancora più precise sull'estensione delle vigne, sull'entità delle produzioni e metodologie utilizzate ci vengono fornite dai dati della Mostra Enologica di Potenza del 1887.

La DOC "Terre dell'Alta Val d'Agri" è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 4 settembre 2003 e successivamente modificata sempre con Decreto del Ministero del 13 luglio 2011.

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>	
«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso e Rosso Riserva: Merlot: minimo 50%; Cabernet Sauvignon: minimo 30%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato: Merlot: minimo 50%; Cabernet Sauvignon: minimo 20%; Malvasia di Basilicata: minimo 10%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera e bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Basilicata
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
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

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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Terre dell'Alta Val d'Agri
