

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

Catalanesca del Monte Somma (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i> | REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO AGRICOLTURA |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Regione |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | Isola A/6 Centro Direzionale Napoli 80143 Napoli Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39 0817967304 |
| <i>Fax:</i> | +39 0817967330 |
| <i>e-mail:</i> | sesirca.info@regione.campania.it |

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | IGT Catalanesca del Monte Somma - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 13/7/2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Catalanesca del Monte Somma (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 b), del regolamento (CE) n. 607/2009 |
| <i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i> | |
| <i>Tipo di indicazione geografica:</i> | IGP - Indicazione geografica protetta |

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

| |
|------------------------------------|
| 1. Vino |
| 15. Vino ottenuto da uve appassite |

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Catalanesca del Monte Somma» bianco**

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| colore: giallo paglierino; odore: intenso, floreale, fruttato; sapore: caratteristico, secco; |

«Catalanesca del Monte Somma» passito

| |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico potenziale di 16,00-17,00% vol. di cui svolto 13,50-14,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; |

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

odore: intenso, tipico;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico;

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Catalanesca del Monte Somma" Bianco

Resa massima:

10/T ettaro

"Catalanesca del Monte Somma Passito"

Resa massima:

10/T Ettaro

5. *ZONA DELIMITATA*

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Catalanesca del Monte Somma» comprende gli interi territori

amministrativi dei comuni: San Sebastiano al Vesuvio, Massa di Somma, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, tutti ricadenti 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

c. Altre varietà

Catalanesca

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT «Catalanesca del Monte Somma»

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori storici

La varietà da sempre conosciuta con il nome Catalanesca, Catalana o Uva Catalana. La presenza di queste uva nella zona vesuviana, sembra risalire al 1500. Froio nel 1878, la cita tra i vitigni coltivati nella provincia e consiglia il miglior modo di vinificarla.

Semmola (1848) "*Matura nella seconda di ottobre; ma si conserva lungamente*

sulla pianta. Il vino, scarso ma generoso, aromatico grato: si vuol unire alle altre uve bianche e dà nerbo a questo vino. Molto fruttifero. Si coltiva superando in dolcezza e sapore quella di qualunque altro luogo”.

Già il De Giudice (1912) descriveva *“l’esposizione al Nord, oltre a favorire la produzione dell’uva tardiva, influisce anche sulla conservazione, perché esposta ai venti secchi di tramontana che ostacolano il ristagno dell’aria”* .

Fattori naturali

E' un vitigno esclusivamente campano, anzi vesuviano e precisamente del versante nord-occidentale del Monte Somma, nei comuni intorno al complesso vulcanico Somma-Vesuvio.

Il complesso vulcanico ha forma quasi tronco-conica, con versanti interni sub verticali e versanti esterni piuttosto acclivi e con profilo marcatamente concavo. I versanti del Somma, in quanto più antichi, presentano un reticolo idrografico più denso ed articolato, chiaramente visibile. Le linee di drenaggio appaiono decapitate, come frutto del troncamento causato dalla calderizzazione. Le incisioni torrentizie sono caratterizzate da valli strette, ripide e profonde (“valloni o cupe”) che avviene in una fascia altimetrica compresa tra i 200 e dei 300 metri, in questa transizione i suoli mutano la giacitura da fortemente acclive a sub pianeggiante. Nella fascia altimetrica superiore sono frequenti terrazzamenti e ciglionamenti antropici.

Fattori umani

Da uno studio finalizzato ad accertarne le qualità enologiche del vitigno scrive Moio (2002) *“Risulta evidente che l’uva Catalanesca è in grado di raggiungere un’elevata gradazione zuccherina e l’acidità totale e il pH è tale da permettere l’ottenimento di un vino bianco secco caratterizzato da un buon equilibrio gustativo”*. Dal punto di vista aromatico il vino ottenuto dall’uva Catalanesca presenta note fruttate con odori tipici di albicocca secca e miele. Già al secondo anno d’invecchiamento l’odore evolve in note minerali dominanti come i grandi vitigni d’interesse enologico.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche uniche, evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico e dall’unico vitigno che compone la base varietale. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate nelle due tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno.

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

IGT "Catalanesca del Monte Somma"

| | |
|--|--|
| <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> | |
| <p>“Catalanesca del Monte Somma” bianco: Catalanesca bianca, minimo 85%; Altri vitigni idonei per la provincia di Napoli, massimo 15%.</p> <p>“Catalanesca del Monte Somma” passito: Catalanesca bianca, minimo 85%; Altri vitigni idonei per la provincia di Napoli, massimo 15%.</p> | |

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|-------------------------------------|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato n. 2 DM Controlli vini IGP |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 DLGS n.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**