

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Epomeo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Strade del vino dell'isola d'Ischia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di produttori e enti pubblici senza scopo di lucro
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza Municipio presso comune di Forio 80075 Forio d'Ischia Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0813332911
<i>Fax:</i>	+39-081998018
<i>e-mail:</i>	stradedelvino@ischia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Epomeo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 22.12.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 07.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Epomeo (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 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
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Epomeo bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, floreale; sapore: secco, equilibrato

Epomeo rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato;

Epomeo rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato, a volte amabile

Epomeo passito a bacca bianca***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

Epomeo passito a bacca nera***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di

provenienza;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

Epomeo bianco

<i>Resa massima:</i>

16,00 t/ha; vino 128 hl/ha

Epomeo rosato

<i>Resa massima:</i>

14.00 t/ha; vino 112 hl/ha

Epomeo rosso

<i>Resa massima:</i>

14.00 t/ha; vino 112 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Epomeo" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nell'isola d'Ischia in provincia di Napoli.
--

a. Zona NUTS

ITF33	Napoli
ITF3	Campania
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.
PIEDIROSSO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
Greco Nero
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CABERNET SAUVIGNON N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Aglianicone N
Forastera B
Biancolella B

Montonico Bianco B
Verdea B
S. Lunardo B

c. Altre varietà

Guarnaccia N
Catalanesca B

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Epomeo

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
Fattori storici L'isola d'Ischia era abitata fin dal Neolitico, come dimostrano i vari reperti ritrovati ad esempio sulle alture di Punta Imperatore, nella frazione di Panza, nella zona S-O dell'isola. A vent'anni circa dall'originario sbarco, colonizzata buona parte dell'isola, viene fondata la colonia di Pithecura, il cui centro principale sarà, però, sulle alture di Monte Vico, nella zona nord dell'isola, prospiciente il continente, in modo da avere un più rapido scambio con la terraferma. Con il suo porto la colonia fece fortuna grazie al commercio del ferro con il resto dell'Italia; nel periodo di massimo splendore contava circa 10.000 abitanti. Storicamente le dominazioni succedutesi nella vicina Napoli si sono susseguite anche sull'isola. Nel 1953, nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno, l'archeologo tedesco Giorgio Buchner ritrovò la Coppa di Nestore risalente al 725 a.C. circa. Costituisce il più antico esempio pervenutoci di poesia scritta in lingua greca. La viticoltura ad Ischia ha origini millenarie. Sulla coppa di Nestore, ritrovata a Monte Vico (Lacco Ameno), è incisa una frase che inneggia al buon vino locale e testimonia che gli Antichi Eubei, che avevano colonizzato l'isola, avevano introdotto la coltivazione della vite e quindi la produzione del "nettare degli Dei". La tecnica di coltivazione, in particolare modo, richiama alla tradizione greca e differisce da quella etrusca usata nel centro Italia e nelle zone interne della Campania. La viticoltura è stata alla base dell'economia isolana per lunghi periodi storici, condizionandone la vita e i costumi degli stessi abitanti. Le colture sull'isola si estendono dalle coste fin sugli irti pendii montani dove cellai e terrazzamenti, costruiti con rinforzi di muri a secco di pietra di tufo verde, consentono la coltivazione della vite. Dal 1500 il vino bianco sfuso veniva esportato via mare verso la terraferma ai principali mercati italiani e stranieri fino in Dalmazia, veniva

posto in "carrati" trasportati dalle vinacciere (barche a vela). Dal 1955 a oggi il cambiamento dell'economia isolana è stato radicale.

Fattori naturali

Dalla forma approssimativa di un trapezio, l'isola dista all'incirca 18 miglia marine da Napoli, è larga 10 km da est a ovest e 7 da nord a sud, ha una linea costiera di 34 km e una superficie di circa 46,3 km². Il rilievo più elevato è rappresentato dal monte Epomeo, alto 788 metri e situato nel centro dell'isola. Quest'ultimo è un vulcano sottomarino sprofondato negli ultimi 130.000 anni. Infatti, l'intera isola, altri non è che il picco del Monte Epomeo, ultimo punto del vulcano ancora in superficie, caratterizzato dai tufi verdi. L'attività vulcanica ad Ischia è stata generalmente caratterizzata da eruzioni non molto consistenti e a grande distanza di tempo. Dopo le eruzioni in epoca greca e romana, l'ultima è avvenuta nel 1301 nel settore orientale dell'isola con una breve colata (Arso) giunta fino al mare.

Dal punto di vista geologico, l'isola di Ischia ha carattere vulcanico, formatasi in seguito ad eruzioni diverse succedutesi nel giro di circa 150.000 anni.

La particolare formazione a cono dell'isola d'Ischia con il Monte Epomeo al centro e la posizione geografica dell'isola nel Mar Tirreno centrale favoriscono un clima mite anche nei periodi invernali con frequenti cambi climatici, a volte anche nella stessa giornata e significative escursioni termiche. I venti predominanti variano in base alla stagione: in inverno sono il libeccio, il ponente-libeccio e lo scirocco, in estate e primavera sono la tramontana ed il grecale.

Come i venti anche l'umidità varia in base alla stagione: in inverno, in presenza di libeccio e scirocco e quindi con piogge frequenti l'umidità media è del 63%, tuttavia nelle giornate con venti dei quadranti settentrionali l'umidità si riduce sensibilmente come anche in primavera.

Tali condizioni climatiche sono favorevoli ad una viticoltura di alta qualità.

Fattori umani

Lo sviluppo del turismo che ha cambiato l'economia dell'isola nell'ultimo secolo non ha del tutto indebolito la realtà agricola ed in particolare la viticoltura, grazie anche al riconoscimento della DOC, seconda tra tutte le DOC italiane, nel lontano 1966 e poi dell'IGT Epomeo negli anni novanta.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti a più alta densità rispetto al passato.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

Le varietà coltivate sono quelle autorizzate e raccomandate per la provincia di Napoli, tra cui Piedirosso, Aglianico, Guarnaccia, Sciascinoso, tra i rossi e Biancolella, Forastera, Coda di Volpe, Falanghina, Greco tra i bianchi.

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.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

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

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato n. 3 DM controlli vini IGP

Descrizione:

Allegato n.2 DLGS n.61 del 8.4.2010

Descrizione:

Allegato 1 Vitigni provincia di Napoli

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie 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

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Campania - Assessorato Agricoltura Settore S.I.R.C.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	A6 Centro Direzionale Napoli 80143 Napoli Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0817967306; +39-0817967367; +39-0817967351
<i>Fax:</i>	+39-0817967330
<i>e-mail:</i>	m.passari@regione.campania.it,l.daponte@maildip.regione.campania.it,c.sardo@maildip.regione.campania.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano