

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

Murgia (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>	45/47 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>	IGT Murgia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 13.01.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.10.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Murgia (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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
4. Vino spumante
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

<p>"Murgia" con la specificazione del nome del vitigno</p>

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

<p>"Murgia" bianco, rosso e rosato, con o senza la specificazione del vitigno</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 23 t/ha Resa vino: 184 hl/ha

<p>"Murgia" Primitivo e Aleatico</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 144 hl/ha

<p>"Murgia" passito e uve stramature</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 23 t/ha Resa vino: 115 hl/ha

<p>"Murgia" Primitivo e Aleatico passito e uve stramature</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 90 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

--

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Murgia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bari, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Barletta, Andria, Trani, Bisceglie, Canosa di Puglia, Minervino Murge.

a. Zona NUTS

ITF42	Bari
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

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
Greco Nero
Greco Bianco

GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Cococciola B
Ottavianello N
Negroamaro Precoce N
Greco B
Trebbiano Giallo B
Aglianicone N
Pampanuto B
Moscatello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N
Montonico Bianco B
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N

Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Sylvaner Verde B
Malbech N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Uva di Troia N
Grillo B
Notardomenico N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<p>IGT "Murgia"</p>

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La relazione parte dalla natura dei terreni i quali nella zona interessata presentano innanzitutto un alto tasso di omogeneità, infatti da un punto di vista geologico le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura (formazione del cretaceo, risalente a circa 130 milioni di anni fa, il cui spessore raggiunge i 3000 m.). L'altopiano da noi considerato, comprende le cosiddette Murge nord-occidentali dove si notano le quote più elevate dell'intero rilievo (M. Caccia 680 m., Torre Disperata 686 m.) con un'altezza media che difficilmente scende al disotto del 350 m s.l.m.

Dal punto di vista strutturale le Murge corrispondono ad un rilievo tabulare allungato nello stesso senso della Fossa Bradanica, delimitato sul margine sud orientale da una estesa scarpata; verso N-E, procedendo cioè verso l'Adriatico, il rilievo murgiano degrada sino al livello del mare.

La lunghissima azione di erosione da parte dei venti e soprattutto dalle acque piovane ricche di anidride carbonica ha modellato le forme di questo esteso altopiano calcareo, creando un eccezionale patrimonio di fenomeni di origine carsica. Data la costituzione litologica dell'altopiano su di esso mancano corsi d'acqua perenni, a fronte di una falda sotterranea che, nel settore delle Murge Alte, dove il carsismo raggiunge il suo massimo sviluppo, può spingersi fino a 400 metri sotto il livello del mare;

Questa conformazione fa, di questo altipiano, l'habitat ideale per la vigna che affonda le sue radici nello strato calcareo immediatamente sottostante il sottile

strato di terreno fertile, con la conseguenza che i vigneti qui impiantati hanno rese per ettaro naturalmente basse ed una grande mineralità sostenuta da una buona acidità in quanto è risaputo che le massime espressioni qualitative della vite si hanno su terreni minerali, con poca sostanza organica e non troppo ricchi di acqua, elemento che la natura carsica del terreno rappresenta in maniera ideale. La buona piovosità dell'area, accompagnata alla pratica dell'irrigazione di sostegno per mezzo di acqua artesiane di cui il sottosuolo profondo è ricco, compensa la relativa aridità del suolo stesso.

L'elemento distintivo, rispetto al comprensorio circostante esterno all'area a IGP e che ne caratterizza ulteriormente l'unicità, è dato dall'altitudine media a cui si trovano i vigneti, in aree naturalmente ventilate costantemente, il che rende particolarmente difficile l'attacco da parte dei più comuni parassiti;

Oltre alla composizione dei terreni, all'andamento pluviometrico ed alla natura collinare dei terreni, estrema importanza ha l'andamento climatico stagionale che, fatti salvi eventi eccezionali, vede temperature medie più basse rispetto al resto della regione durante tutto l'anno, con la conseguenza che le uve che allignano in loco hanno maturazione tardiva rispetto a quelle delle zone limitrofe con la conseguenza che è estremamente facile produrre vini di grande finezza ed eleganza con minore potenza alcolica, rispetto ai vini prodotti nelle parti più meridionali della regione.

Il clima è tipicamente pseudo steppico, con temperature estreme quasi mai nella media. Il processo vegetativo non è molto rigoglioso a causa degli sbalzi climatici, com'è noto questo diventa l'habitat naturale per la vite che, tradizionalmente, per produrre grande qualità ha bisogno di "soffrire"; per questa ragione l'equilibrio vegeto-produttivo in questa zona è ottimale e vede le rese, naturalmente ridotte a quantità che difficilmente superano i 100 quintali per ettaro. La temperatura media annuale è compresa tra i 10 C° ed i 19 C°, con una temperatura media, nei mesi più freddi, compresa tra 0 C° e 4 C°. Le precipitazioni nel periodo aprile-ottobre dell'ultimo decennio ammontano a circa 300mm e cioè circa la metà del totale annuo.

Tutto ciò premesso è evidente che il territorio della DOC GRAVINA è ideale per una viticoltura moderna, di qualità che garantisce l'ideale equilibrio vegeto-produttivo alla vite sia essa a bacca bianca o rossa che allignano in zona e vengono usate da decenni.

1. 1. Fattori umani rilevanti per il legame

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il

proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

Informazioni sul prodotto:

L'IGT "Murgia", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale 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. Il Murgia bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Murgia rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfatto; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Murgia rosso presenta alla vista un colore intenso con sfumature violacee; odore fruttato e complesso; il sapore è armonico e tipico.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

Legame causale:

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Murgia, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Murgia", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia

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: