

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

Paestum (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Enoteca Provinciale di Salerno
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di enti pubblici e privati senza scopo di lucro
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	162 via Mercati 84100 Salerno Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0892753436
<i>Fax:</i>	+39-089250870
<i>e-mail:</i>	presidente@enotecaprovincialedisalerno.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

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

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Paestum (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 a), 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
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

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

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino più o meno intenso Odore: fruttato e floreale Sapore: secco, equilibrato

Paestum rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcoli metrico volume totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Odore: fruttato e floreale

Sapore: secco, equilibrato

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

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;

Odore: intenso, fruttato e floreale;

Sapore: amabile o dolce armonico

Paestum rosato***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcoli metrico volume totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosa più o meno intenso;

Odore: floreale caratteristico;

Sapore: secco, equilibrato;

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

Titolo alcolometrico volume totale minimo: 15,00% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: caratteristiche del vitigno di provenienza;

Odore: intenso, fruttato e floreale;

Sapore: amabile o dolce armonico

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:

Paestum bianco

<i>Resa massima:</i>
uva 17 t/ha vino 136 hl/ha

Paestum rosso e rosato,

<i>Resa massima:</i>
uve 14 t/ha vino 112 hl/ha ,

Paestum bianco con specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>
uva 16 t/ha vino 128 hl/ha

Paestum rosso e rosato con la specificazione del vitigno***Resa massima:***

uva 13 t/ha

vino 104 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati (1) con la indicazione geografica tipica «Paestum» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Aquara, Ascea, Bellosguardo, Camerota, Campora, Cannalonga, Capaccio, Casaletto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castelvita, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Castel S. Lorenzo, Celle di Bulgaria, Centola, Ceraso, Cicerale, Controne, Corleto, Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana, Cilento, Laurino, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Ottati, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Pollica, Postiglione, Prignano Cilento, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Roscigno, Rutino, Sacco, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, S. Angelo a Fasanella, Sapri, Serramezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania, Vibonati, in provincia di Salerno.

a. Zona NUTS

ITF35	Salerno
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

PRIMITIVO N.
PIEDIROSSO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
Greco Bianco
FIANO B.
FALANGHINA B.
CODA DI VOLPE
CESANESE COMUNE N
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

Aglianico N
Forastera B
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Malvasia N
Malvasia Bianca B
Verdeca B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Paestum*Informazioni sulla zona geografica:*Fattori storici

Paestum è la porta di ingresso settentrionale del Cilento, il territorio in provincia di Salerno che offre un tesoro di **storia e natura** a chi si accinge ad esplorarlo. Situata su di una vasta pianura, **Paestum** si presenta come uno fra i siti più affascinanti del patrimonio artistico **Cilentano** ed i suoi **templi** sono fra quelli al mondo meglio conservati. La città fu fondata dai **greci** intorno al **600 a.C.** e chiamata **Poseidonia**, perché dedicata a Poseidone, dio del mare. Nel 400 a.C. fu occupata dai **Lucani**, popolazione italica. La dominazione lucana durò fino al 273 a.C., anno in cui la città divenne una **colonia romana** col nome latino di **Paestum**. La fine dell'Impero Romano coincide con la fine della città; infatti intorno al 500 d.C., a causa dell'insabbiamento alle foci dei fiumi che scorrevano nella pianura, si aggravarono le condizioni di insalubrità del territorio e per tanto la popolazione gradualmente abbandonò la città. E' vero che la riscoperta della viticoltura della zona è storia recente, anche se la sua produzione è molto antica e affonda salde radici in questo territorio da molti secoli. A questo proposito, una delle tante testimonianze che ci vengono dal passato è quella del bottigliere di **Papa Paolo III, Sante Lancerio** che nel XVI secolo così descriveva i vini del Cilento: "E' un delicato bere l'estate alli gran caldi e non ha pari bevanda la sera a tutto pasto...".

Fattori naturali

L'area oggetto di studio si trova interamente nella provincia di Salerno, ed occupa quasi per intero la piana a nord del fiume Sele, oggetto di interventi di bonifica e di rettifica dei corsi d'acqua in epoca storica.

Il limite nord è costituito dai rilievi montuosi dei monti Picentini, che circondano tutta la piana, interrotta solo dalla valle del Sele che si inoltra all'interno dei rilievi con direzione est-ovest. A sud, il confine è costituito dal corso del Fiume Sele, che si getta in mare poco a monte delle rovine di Paestum.

L'area si estende su di una superficie complessiva di 22.645 ettari, di cui 4.590 compresi in aree di non suolo (aree urbane ed industriali, cave ecc.).

La superficie digrada poi verso ovest, con un leggero gradiente di pendenza e con pochi salti morfologici (scarpate di terrazzo), fino a quote prossime al livello del mare nella zona retrodunale.

L'area di forma grossolanamente triangolare, che ad un osservatore superficiale può apparire in gran parte pianeggiante, ha invece una morfologia alquanto complessa, con superfici di diversa natura ed origine: di conoide, terrazzate, alluvionali, palustri ed eoliche.

L'aspetto generale è quindi quello di una superficie molto dolcemente ondulata, con ampie vallette concave (paleoalvei) e profonde incisioni torrentizie attuali, intervallate da ampie superfici subpianeggianti delimitate da scarpate.

Partendo da est, il cui limite è costituito dai primi rilievi collinari e montuosi dei Monti Picentini, si osservano superfici di conoide moderatamente inclinate, poste a quote di poco superiori ai 100 m s.l.m., a morfologia poco ondulata, contrassegnata da deboli depressioni allungate, concave, corrispondenti a paleoalvei di corsi d'acqua temporanei provenienti dai rilievi

Fattori umani

L'areale viticola dei vini "Paestum" vanta un patrimonio viticolo di antica tradizione caratterizzato dalla produzione di vini d'altissimo pregio con una specificità alquanto marcata. Tali vini rientrano in areali di produzione che si estendono a molti dei comuni del vasto e multiforme territorio provinciale che comprende aree montuose, collinari, pianure e coste.

Ogni area è caratterizzata da terreno e microclima specifici che hanno favorito la selezione di alcune cultivar autoctone conferenti caratteristiche di tipicità ai vini ivi prodotti.

Paestum ha una tradizione viticola ed enologica già ai tempi dei greci e romani e continua fino ad oggi con un connubio dei prodotti tipici locali famosi in tutto il mondo.

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 3 DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni provincia di Salerno
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Paestum