

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

Tarantino (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 20121 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 Tarantino - disciplinare consolidato.DOC

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 05/11/2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 13.01.2011
<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>	Tarantino (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
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

<p>Tarantino rosato novello</p>

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: da secco ad abboccato, armonico.

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>"Tarantino" bianco</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 26 t/ha Resa vino: 208 hl/ha

<p>"Tarantino" rosso</p>

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

<p>"Tarantino" con specificazione di vitigno</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 22 t/ha Resa vino: 176 hl/ha

<p>"Tarantino" bianco passito e da uve stramature</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 26 t/ha Resa vino: 130 hl/ha

<p>"Tarantino" rosso passito e da uve stramature</p>

Resa massima:

Resa uva: 23 t/ha

Resa vino: 115 hl/ha

<p>"Tarantino" passito e da uve stramature con menzione di vitigno</p>

Resa massima:

Resa uva: 22 t/ha

Resa vino: 110 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Tarantino" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Taranto.

a. Zona NUTS

ITF43	Taranto
ITF4	Puglia
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

LAMBRUSCO MAESTRI N.

PRIMITIVO N.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
GRILLO
Greco Bianco
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
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

Ottavianello N
Negroamaro Precoce N
Greco B
Aglianicone N
Pampanuto B
Francavidda B
Chardonnay B
Impigno B
Moscatello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N
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
Notardomenico N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<p>IGT "Tarantino"</p>

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti

Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle IGT Tarantino abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.

Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.

La zona è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, l'acqua che riceve. E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché l'acqua non ristagna.

Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.

Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.

In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.

I venti predominanti hanno direzione NORD-OVEST e sono molto freddi; seguono i venti con direzione SUD-OVEST, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area della IGT TARANTINO hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.

Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano l'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della IGT TARANTINO è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.

La zona delle IGT TARANTINO presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le

tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi “muretti a secco” e, in tutta l’area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l’introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all’interno delle aziende medio-piccole proliferate all’interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal ‘700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all’interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell’800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorsero così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.

Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l’impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell’arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell’area denominata “Colline Joniche” si è consolidata, con alti e bassi, quella da

vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello*), le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendon*, come pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata*: si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna. Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce*:autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini*, cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo*, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa*, in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi*, *palaci* e *palmentelli*). Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze*) e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdeca, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a

bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;

- le forme di allevamento, i sestri 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; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

Informazioni sul prodotto:

La IGT TARANTINO è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e 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.

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:

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.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino IGT "Tarantino"; 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 vini.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

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

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: