

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA
«BASILICATA»**

Approvato con	DM 03.11.1995	G.U. 267 - 15.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

1. L'indicazione geografica tipica «Basilicata» , accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica**

1. L'indicazione geografica tipica «Basilicata» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante;
con la specificazione del nome di un vitigno, anche nella tipologia frizzante e, limitatamente ai rossi, anche nella tipologia novello.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Basilicata» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei e/o in osservazione per la regione Basilicata, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

3. L'indicazione geografica tipica «Basilicata» con la specificazione di uno dei vitigni idonei e/o in osservazione per la regione Basilicata, così come identificati al comma 2, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), con l'esclusione dei vitigni Aglianico e Montepulciano, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di tali vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei e/o in osservazione per la regione Basilicata fino a un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione uve**

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Basilicata» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Matera e Potenza, nella regione Basilicata.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.
2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica «Basilicata» bianco, rosso e rosato a tonnellate 20; per i vini a indicazione geografica tipica «Basilicata» con la specificazione del vitigno a tonnellate 19.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Basilicata», seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10,00 % per i bianchi;
10,50 % per i rosati;
10,50 % per i rossi.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
2. La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3. E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.
3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.
4. per le uve aromatiche destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Basilicata» passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

1. I vini a indicazione geografica tipica «Basilicata», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Basilicata» Bianco

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Basilicata» Rosso

colore: rosso rubino;

odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Basilicata» Rosato

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Basilicata» Rosso Passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui effettivo almeno 13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Basilicata» Bianco Passito:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui effettivo almeno 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Basilicata» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Basilicata», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “novello” e “frizzante”, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

«Basilicata» Novello 11,00% vol;

«Basilicata» Frizzante 10,50% vol.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «superiore» e similari.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Basilicata, caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche:

l'Appennino, la Fossa Bradanica e l'Avampaese Apulo.

La Basilicata è una regione prevalentemente montana e collinare, con il solo 10 % del territorio occupato da pianure; il 34% circa del territorio regionale si trova al di sopra dei 700 m. di altitudine e solo il 26 % è al di sotto dei 300m di quota.

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano un'elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti, e quindi dei fattori pedogenetici che hanno determinato la formazione e l'evoluzione degli strati pedologici.

All'interno dell'areale di produzione possiamo distinguere a grandi linee suoli: suoli di origine vulcanica soprattutto a nord, nell'area del Vulture e nei rilievi circostanti, sono di origine per lo più piroclastica e presentano sviluppate proprietà fisico-chimiche che conferiscono loro un'elevata fertilità.

Nell'area appenninica e nella fossa bradanica ritroviamo formazioni geologiche a litologia argillosa con consistente presenza di suoli a tessitura fine suoli e con grado di evoluzione differente.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

Nell'area sud della regione e in provincia di Matera sono prevalenti suoli dei rilievi collinari argillosi su depositi marini a granulometria fine, agillosa e limosa, e subordinatamente su depositi alluvionali e lacustri.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 800 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 529 mm di Recoleta (area litorale costiera metapontina) fino ai 2.000 di Lagonegro (area appenninica).

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Basilicata".

La coltivazione della vite in Basilicata ha origini antichissime, testimonianza della sua presenza ci portano agli Enotri e poi ai Lucani antichi popoli che abitarono l'Italia meridionale fin dal 1200-1300 a.C., infatti secondo gli storici l'Enotria era così chiamata per la qualità eccezionale del vino prodotto.

I Greci, alla fine del II millennio, iniziarono la colonizzazione dell'Italia meridionale dando origine a nuove comunità e promuovendo lo sviluppo del commercio con la madrepatria, le terre della Basilicata divennero sede di vie di comunicazione e di trasporto delle merci.

I Greci furono portatori di nuove conoscenze e si deve ad essi l'introduzione di nuove varietà e di notevoli trasformazioni nella coltura della vite.

I numerosi scritti di Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale testimoniano la presenza di una viticoltura evoluta già presente in zona fin dal VII secolo a.C..

L'intero territorio regionale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Oltre all'Aglianico del Vulture, vitigno più rinomato della regione bisogna ricordare una notevole quantità di vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta la regione e molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura regionale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Basilicata da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Nel 1887 si tiene a Potenza la prima mostra enologica in cui vengono presentati vini ottenuti da 30 differenti varietà coltivate.

Possiamo affermare, quindi, che la Basilicata è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione viticola; alla fine del secolo scorso venivano censite 154 diverse denominazioni di cultivar diffuse nei comuni della Basilicata.

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

- le forme di allevamento, i sistemi 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.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e 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, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Basilicata". 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 rinomati vini.

La IGT «Basilicata» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 3 novembre 1995.

Il territorio della Basilicata ha poggiato molto della sua economia enologica sulla produzione di vini frizzanti che costituiscono una forma di specializzazione dell'area che ha permesso di far conseguire agli operatori vitivinicoli rilevante notorietà.

La tradizionale produzione di vini frizzanti si ottiene da uve meno zuccherine in partenza e meno adatte alla produzione di spumante.

Questi vini venivano tradizionalmente prodotti perché destinati a soddisfare una domanda di mercato ben definita, complementare al consumo dei vini di buona struttura ed alta gradazione alcolica quali sono quelli della Indicazione Geografica Protetta “Basilicata”.

La tipica tecnica produttiva utilizzata per i vini frizzanti si basa essenzialmente su un’accurata scelta delle uve e precise tecniche di vinificazione che prevedono un arresto fermentativo più o meno precoce prima della ripresa di fermentazione in bottiglia.

I vitigni maggiormente utilizzati per la produzione di questi vini sono: Aglianico del Vulture tra quelli a bacca nera e Moscato tra quelli a bacca bianca.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

L’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l’Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un’analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall’articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 4).