

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“SANGUE DI GIUDA DELL’OLTREPÒ PAVESE” O “SANGUE DI GIUDA”**

Approvata come tipologia della DOC “Oltrepò Pavese” con DPR 06.08.1970	G.U.27.10.1970
Approvato DOC con DM 03.08.2010	G.U. 191 - 17.08.2010
Modificato con DM 03.11.2010	G.U. 269 - 17.11.2010
Modificato con DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La Denominazione di Origine Controllata “Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese” o “Sangue di Giuda” è riservata ai vini, anche nelle tipologie “frizzante” e “spumante”, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini “Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda”, devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Barbera: dal 25% al 65%;
- Croatina: dal 25% al 65%;
- Uva rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot nero: congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 45%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino “Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese” o “Sangue di Giuda” è delimitata come segue:

dalla strada statale n. 10 al km 162+700 segue quale confine a est la strada comunale per Bosnasco, Costamontefedele, fraz. Casotti. Da qui segue in direzione fraz. Braccio fino al bivio per la fraz. Villa Marone, si prosegue fino alla fraz. Barbaleone fino a raggiungere la via Marconi, quindi a ovest fino a raggiungere Boffalora, Poggiolo e ancora per Cerisola, Donelasco e Santa Maria della Versa. Da qui scende a nord per la provinciale Santa Maria-Stradella, sino alla frazione Begoglio, dove devia a ovest per la comunale che tocca le frazioni: Squarzine, Gaiasco, Cella, Ca’ di Paglia sino al ponte del torrente Scuropasso in località Molino Sacrista. Quindi scende a valle lungo il torrente Scuropasso, sino a incontrare il confine comunale tra Lirio e Pietra de’ Giorgi a comprendere per intero quest’ultimo territorio comunale e quello di Cigognola a sud della strada statale n. 10 che costituisce il confine nord sino al chilometro n. 162+700, all’imbocco della strada comunale per Bosnasco.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

4.1) Condizioni naturali dell’ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese” o “Sangue di

Giuda”, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura.

4.2) Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000.

Per gli appezzamenti di croatina la densità di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.200.

4.3) Sesti d’impianto e forme d’allevamento

I sesti d’impianto, le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell’uva, del mosto e del vino. Per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare sono consentite le forme di allevamento già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse.

4.4) Irrigazione

É consentita l’irrigazione di soccorso.

4.5) Rese ad ettaro e gradazione minima naturale

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese” o “Sangue di Giuda” ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Produzione massima (t/ha)	Titolo alc. vol. nat. min. (% vol)
1. Sangue di Giuda	10,50	11,50
2. Sangue di Giuda frizzante	10,50	11,50
3. Sangue di Giuda spumante	10,50	11,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa uva ad ettaro dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite del 20% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata “Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese” o “Sangue di Giuda”, per tutta la partita.

La Regione Lombardia, sentito il parere del Consorzio di Tutela, annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, o limitare, per talune zone geografiche, l’utilizzo delle menzioni aggiuntive, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall’art.

3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione é consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.

5.2) Resa massima uva/vino

Le rese massime dell’uva in vino devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino
1. Sangue di Giuda	70%

2. Sangue di Giuda frizzante	70%
2. Sangue di Giuda spumante	70%

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

5.3) Modalità di vinificazione e di elaborazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.

Nel caso della vinificazione disgiunta, il coacervo dei vini facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento e comunque prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla vigente normativa o prima della eventuale commercializzazione, all'interno della zona contemplata dall'art. 5.1, come vino atto a "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda".

Articolo 6 **Caratteristiche dei vini al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda":

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso intenso;
- sapore: pieno, di corpo e dolce, talvolta vivace e leggermente tannico;
- residuo zuccherino minimo: 80 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui almeno 5,50% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Il vino a denominazione di origine "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, non superiore a 1,7 bar.

2) "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" frizzante:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso intenso;
- sapore: dolce, di corpo, pieno;
- spuma: vivace, evanescente;
- residuo zuccherino minimo: 80 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui almeno 7,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

3) "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" spumante dolce:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso intenso;
- sapore: pieno, di corpo, dolce;
- spuma: vivace, persistente;
- titolo alcolometrico volumico effettivo 9,00% vol;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

E' facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare per i vini di cui sopra i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1) Qualificazioni

Alla Denominazione di Origine Controllata "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda", anche nelle tipologie frizzante e spumante, è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio, riserva e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.2) Etichettatura

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda", anche nelle tipologie "frizzante" e "spumante", è obbligatorio riportata l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

7.3) Caratteri e posizioni in etichetta

La denominazione "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" deve essere indicata nella designazione del prodotto in maniera consecutiva, anche su più righe, seguita immediatamente al di sotto dalla menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata".

Le menzioni facoltative, escluse i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.

7.4) Marchio collettivo

La Denominazione di Origine Controllata "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" è contraddistinta obbligatoriamente dal marchio collettivo espresso nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare, in abbinamento inscindibile con la denominazione. L'utilizzo del marchio collettivo è curato direttamente dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che deve distribuirlo anche ai non associati, alle medesime condizioni di utilizzo riservate ai propri associati.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda", anche nelle tipologie "frizzante" e "spumante", devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.

Per la tappatura del "Sangue di Giuda" spumante è obbligatorio il tappo di sughero a fungo munito del tradizionale ancoraggio a gabbietta, ad eccezione dei recipienti di volume nominale uguale o inferiore a ml 200 per i quali sono consentite le chiusure ammesse dalla vigente normativa in materia.

Per la versione frizzante è tuttavia ammessa la chiusura con tappo a fungo in sughero ancorato con gabbietta, utilizzato tradizionalmente nella zona, con eventuale capsula non superiore a 7 centimetri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area del "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" è compresa all'interno del territorio dell'Oltrepò Pavese, il quale, a sua volta, si colloca all'interno del bacino padano, delimitato dalle catene alpina ed appenninica e con una apertura principale verso est; in particolare la fascia collinare pavese si inserisce nella fascia appenninica che dal Piemonte si spinge verso l'Emilia. L'area è caratterizzata da solchi vallivi con direzione prevalente da sud verso nord.

Analisi pedopaesaggistica

L'Oltrepò Pavese, in larga misura, presenta un'orografia preappenninica.

I terreni collinari, nei quali si trova la maggior parte della superficie coltivata a vite dell'Oltrepò, appartengono al Cenozoico. In Oltrepò Pavese le formazioni mioceniche sono complesse ed importanti, presentano piani diversi compresi nelle colline e nelle prime montagne. Per i territori della DOC "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" il piano più significativo è dato dal Messiniano, caratterizzato da marne gialle chiare, con lenti calcaree in una continuità molto precisa. Appartengono a questa formazione i terreni di Montù Beccaria, Rovescala, Montescano, Castana, Canneto Pavese, Pietra de' Giorgi e Cigognola.

Dal punto di vista agronomico le zone viticole con caratteristiche litologiche omogenee sono:

- Depositi alluvionali terrazzati: si sviluppano principalmente lungo la fascia pedecollinare da Broni a Stradella, inserendosi lungo l'alveo dei principali corsi d'acqua. Questi depositi formano i primi dolci rilievi costituendo il raccordo tra la pianura e l'area collinare. Si tratta di depositi elastici incoerenti a granulometria eterogenea, generalmente ricoperti da una coltre di alterazione di varia potenza e colore.
- Alternanze eterogenee di conglomerati, arenarie, siltiti e argille: unità che raggruppa tutte quelle formazioni caratterizzate da una estrema variabilità litologica di cui è difficile la suddivisione in litofacies. È costituita da arenaria, brecce, calcari, calcari cariati, marne, conglomerati gessiferi, conglomerati e argille, che generalmente costituiscono corpi lentiformi variamente interstratificati. Un affioramento si trova nella zona di Pietra de' Giorgi che continua tra i comuni di Montescano e Montù Beccaria e tra Montù Beccaria, Broni e Stradella.
- Alternanze a dominante arenacea: litofacies caratterizzata da alternanze più o meno regolari di arenarie variamente cementate, sabbie, marne-siltose e argille, generalmente di colore grigio. Solitamente hanno maggiore diffusione le fitte sequenze di straterelli arenacei, marno-siltosi e argillosi, ma localmente si può avere predominanza della parte psammitica o di quella pelitica. Nel primo caso gli strati arenacei assumono spessori intorno a 80-100 cm; nel secondo si hanno spessori di pochi centimetri. La morfologia dei rilievi, costituita da questa unità, è assai varia con pareti verticali e pendii a modesta acclività, ove si possono accumulare spessori anche notevoli di coltre eluvio-colluviale. Frequenti in questa unità sono i fenomeni di scoscendimento al contatto con formazioni argillose. Questa tipologia è presente lungo le valli dei torrenti Versa e Scuropasso.

La radiazione solare

La radiazione solare che giunge su un terreno in piano è funzione della latitudine, mentre nelle zone collinari bisogna considerare anche gli effetti della pendenza, dell'esposizione e dell'orizzonte orografico tipico di ciascun vigneto.

La zona di produzione della DOC "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" è caratterizzata mediamente da un valore di radiazione solare, compreso tra 2.250 e 3.000 MJ/m² all'anno.

La temperatura dell'aria

Nella fascia compresa fra la base delle colline ed i 400 m di quota la temperatura media annua presenta valori di circa 12°C e la temperatura media del mese più freddo (gennaio) è di circa 1°C. La media delle minime è per lo più inferiore a 0°C. Le temperature medie del mese più caldo (luglio o agosto) sono 22/24°C mentre le massime mensili sono di circa 28/30°C.

Le precipitazioni

La distribuzione delle precipitazioni all'interno dell'area della DOC "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" mostra un gradiente altitudinale, con piogge che aumentano al crescere della quota, e dall'altro una diminuzione progressiva da est verso ovest. I comuni del "Sangue di Giuda" si suddividono fra le seguenti classi di precipitazioni: Cigognola, Broni e Pietra de' Giorgi, nonché l'area occidentale dei comuni di Canneto Pavese, Montescano, Castana e Santa Maria della Versa, fra gli 800 e gli 850 mm/anno; questi ultimi nei loro territori più orientali, insieme con i comuni di Stradella, Montù Beccaria, Zenevredo e parte dei comuni di Bosnasco e San Damiano al Colle, fra gli 850 e i 900 mm/anno. Come per il resto dell'Oltrepò, la distribuzione media delle precipitazioni nel corso dell'anno è caratterizzata da un massimo ed un minimo rispettivamente nei mesi di novembre e di luglio. In media il mese più piovoso nella stagione primaverile risulta essere maggio.

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 i vini a Denominazione di Origine "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda".

Considerato, sin dai tempi di Strabone, una zona di produzione di vini di qualità, l'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro.

Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite. Un'importante testimonianza arriva dal reperto di un tralcio di vite, risalente ai tempi preistorici, trovato in Oltrepò Pavese. Strabone, nel I secolo a.C., attribuì all'Oltrepò Pavese l'invenzione della botte. Nei suoi testi fu descritta di dimensioni più grandi delle case. Nei secoli successivi s'incontrano poi altre testimonianze. Andrea Bacci, per esempio, nel XVI secolo, descrisse i vini di tale zona con il termine "eccellentissimi".

L'Oltrepò Pavese vitivinicolo attuale trova le sue radici nel secolo scorso, come conseguenza dei danni portati dalla fillossera, e nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. E' sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione, seppur non mancano produttori collezionisti che hanno raccolto qualche testimonianza del passato, come Moradella o Uva della Cascina o altro ancora. Nonostante tale decimazione, il panorama vinicolo oltrepadano è ancora molto ricco, soprattutto per quanto concerne le tipologie di vino prodotte, fra cui quelle previste dal presente disciplinare.

Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che nel 1970 il vino Oltrepò Pavese, e con esso la tipologia "Sangue di Giuda", è stato riconosciuto come DOC con DPR del 6 agosto.

L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, ovvero Barbera, Croatina, Uva rara, Vespolina e Pinot nero;

- le forme di allevamento, i sistemi d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, vivaci, frizzanti e spumanti.

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

La DOC "Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese" o "Sangue di Giuda" è riferita a diverse tipologie di vino rosso: fermo, frizzante e spumante. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il "Sangue di Giuda" è di fatto una particolare versione da dessert dell'"Oltrepò Pavese Rosso", il vino tradizionalmente ottenuto da uvaggio di vitigni locali oltrepadani. Il "Sangue di Giuda" si presenta di colore rosso rubino carico, con brillanti riflessi violacei; l'aroma è fine, con una piacevole fragranza di spezie e frutta fresca; ha una spuma abbondante e persistente; al palato offre un gusto dolce, carezzevole, con un buon corpo.

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

Le condizioni microambientali, geologiche e non ultime quelle storiche mettono il territorio dell'Oltrepò Pavese, tagliato a metà dal 45° parallelo, e in particolare quello dei comuni del "Sangue di Giuda", fra le zone del mondo più vocate per la produzione di vini rossi.

Grazie alle indagini condotte sul territorio dell'Oltrepò Pavese iniziate con lo studio di zonazione realizzato a partire dal 1999 con il contributo dell'Amministrazione provinciale di Pavia, coordinato dall'Università di Milano e con la collaborazione dell'Università di Piacenza e dell'ERSAF e conclusesi con esperienze di monitoraggio del territorio condotte dall'Università di Milano e dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, è stato possibile ottenere una mappa delle unità territoriali che rappresenta la sintesi delle informazioni scientifiche raccolte.

L'intero areale di produzione del "Sangue di Giuda" si presta alla coltivazione delle uve Croatina, Barbera, Uva rara e Vespolina, per la produzione dei vini a DOC descritti dal presente disciplinare. L'area è costituita da valli ed è caratterizzata da ripidi versanti e fitti crinali con substrati rocciosi relativamente soffici che risultano in buona parte lavorabili. La maggior parte dell'area è adibita alla coltivazione a vigneto. Il substrato è costituito prevalentemente da rocce calcaree limoso-argillose. Il suolo si presenta con una tessitura da grossolana a media, con scarsa presenza di scheletro e moderatamente profondo. Sono presenti strati rocciosi profondi di facile lavorabilità. L'area è molto calcarea con pH alcalino e drenaggio buono. Essa interessa esclusivamente la prima fascia collinare con altitudini comprese tra 150 e 350 m; è caratterizzata da valori di radiazione fotosinteticamente attiva medi e da tenori pluviometrici compresi tra 800 e 900 mm/anno. Il clima è condizionato dall'elevata inerzia termica del bacino padano che, con effetto tampone, mantiene nel corso di tutto l'anno temperature costanti. L'area è soggetta all'effetto del vento di *föhn* che favorisce l'abbassamento dell'umidità dell'aria aumentando l'evapotraspirazione e la diminuzione dell'acqua nel suolo. L'inverno è mite e induce una certa precocità nella ripresa vegetativa mentre le estati sono molto calde. Data l'eterogeneità della distribuzione orografica delle valli non vi è una

esposizione di versante prevalente; le pendenze sono importanti e possono assumere anche valori prossimi al 35%.

Questa fascia collinare è particolarmente adatta per la produzione di uve da vinificare in rosso anche per vini da dessert con un importante residuo zuccherino. Il “Sangue di Giuda” si presenta di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, è brillante, viscoso; al naso è fine, penetrante, netto e si nota la fragranza della frutta fresca, un ampio speziato e un garbato floreale; al palato dimostra buon corpo, è morbido, equilibrato, con una lunga persistenza.

L’Oltrepò Pavese è da sempre un territorio di elezione per la viticoltura, in particolare per la tradizione relativa alla produzione di vini rossi dolci, tranquilli e mossi, come il “Sangue di Giuda”. L’origine del suo nome è legata sia al suo colore rosso rubino, impreziosito da riflessi purpureo-violacei, sia a una leggenda.

La leggenda narra che Giuda, passato a peggior vita di quella tristemente condotta sulla terra, si fosse amaramente pentito di aver tradito Gesù, il quale, in segno di perdono, lo avrebbe fatto resuscitare. Giuda sarebbe ricomparso in carne ed ossa in Oltrepò, precisamente a Broni. Riconosciuto, i cittadini del posto decisero di ucciderlo, essendo il traditore di Gesù. Giuda si salvò grazie a un dono che fece ai viticoltori locali: risanò le loro viti dalla malattia che a quel tempo le aveva colpite. Per ringraziarlo, i viticoltori gli dedicarono il nome del loro vino dolce rosso. Il “Sangue di Giuda” gode di un elevato grado di tipicità: si tratta di un prodotto che può nascere solo ed esclusivamente nel territorio dell’Oltrepò Pavese.

Si riporta di seguito una descrizione della vitivinicoltura dall’800 ai primi del ‘900, ricavata dal testo di Fabrizio Bernini “Che cos’è la vita se non spumeggia il vino – storia della vitivinicoltura in Oltrepò Pavese” edito nel 2001 da Ponzio Olona servizi grafici.

Capitolo XIX - Il primo Novecento vitivinicolo oltre il Po: la rustica croatina

Il professor Arturo Marescalchi, esperto ampelografo, asseriva nella sua dotta monografia sui vini tipici d’Italia, pubblicato nel 1924, che il Barbacarlo, il Sangue di Giuda, prodotti a Broni e Canneto, nonché il Buttafuoco e il Montenapoleone erano fra “i migliori vini rossi d’Italia”...

... Il Sangue di Giuda invece, prodotto con gli stessi vitigni, è così definito per il suo colore rosso intenso, forse un po’ traditore per chi ne abusa che era prodotto originariamente nella frazione di Colombarone di Canneto Pavese ed era generalmente “ammandorlato” ossia amarognolo e dolce nel contempo.

Il vino “Sangue di Giuda”, dapprima tipologia della DOC Oltrepò Pavese, nata nel 1970, è stato elevato alla categoria di DOC autonoma, con disciplinare proprio, nel 2010 (DM 3 agosto 2010) per la notorietà e la tradizione che lo caratterizzano.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.
via Piave, 24 - 00187 Roma
telefono: 0445 313088
fax: 0445 313080
e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco

dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

Allegato 1



Presentazione marchio e sue applicazioni



A colori su nero

B/N su nero (1)

B/N su nero (2)

Allegato 2



Riduzione

Allegato 3

Font

ARIEL BLACK
STYPT GARDY



	NERO	0%	0%	100%	0%
	GIALLO	0%	100%	0%	0%
	ROSSO	0%	0%	100%	0%
	ROSSO SCURO	0%	0%	100%	0%

Tabella colori in versione CMYK

Allegato 4



Versione oro. La presente declinazione è valida per la riproduzione in oro. Utilizzabile su capsule di colore scuro, carta intestata, biglietti da visita, ecc...
(Vedere esempio a destra)



Declinazioni particolari.