

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

Oscos (it)
Terre degli Oscos (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0874 471294
<i>Fax:</i>	+39 0874 471794
<i>e-mail:</i>	consorziovinimolise@cb.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Oscos o Terre degli Oscos - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Osco (it) / Terre degli Osci (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**IGT Osco o Terre degli Osci**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “terre degli Osci” anche con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:</p> <p>“Osco” o “Terre degli Osci” bianco 10%;</p> <p>“Osco” o “Terre degli Osci” rosso 10,5%;</p> <p>“Osco” o “Terre degli Osci” rosato 10,5%;</p> <p>“Osco” o “Terre degli Osci” novello 11%;</p> <p>“Osco” o “Terre degli Osci” frizzante 10%;</p> <p>“Osco” o “Terre degli Osci” passito: secondo la normativa vigente.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>I vini a indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” 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.</p>

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito

Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

IGT Osco o Terre degli Osci

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito delle provincie limitrofe.</p> <p>le forme di allevamento devono essere quelli tradizionali della zona.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito non deve superare il 80% per tutte le tipologie, ad eccezione della tipologia passito per la quale la resa massima è del 50%.</p> <p>Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.</p>	

b. Rese massime:

IGT Osco o Terre degli Osci

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia (con specificazione del vitigno)	Resa uva/ettaro (t/ha)	resa vino / ettaro (hl/ha)

bianchi, anche nelle tipologie frizzante	22,00	176.00
bianchi nella tipologia passito	22,00	110.00
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello	22,00	176.00
rosati, anche nella tipologia frizzante	22,00	176.00
Tipologia (senza specificazione del vitigno)		
bianchi, anche nelle tipologie frizzante	23,00	184.00
bianchi nella tipologia passito	23,00	115,00
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello	23,00	184.00
rosati, anche nella tipologia frizzante	23,00	184.00

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 "Osco" o "Terre degli Osci" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Campobasso.

a. Zona NUTS

ITF22	Campobasso
ITF2	Molise
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MALVASIA ROSA Rs.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
AGLIANICO
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TINTILIA
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.

RIESLING ITALICO B.

RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B

Moscato Nero di Acqui N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT Osco o Terre degli Osci****Informazioni sulla zona geografica:**

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Km² con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina, la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.

la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

Il legame con la zona geografica determinata della DOP " Molise o del Molise" è documentata dai seguenti contenuti nel disciplinare:

- dal **Sistema di paesaggio di colline**, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;
- dal **sistema di paesaggio delle colline costiere**, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil, da fine a media, e pietrosità assente o scarsa;
- dal **sistema di paesaggio pedemontano**, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.
- dall'altitudine dei terreni coltivati a vigneti che non può essere inferiore a 5 m.l.m nella zona geografica delimitata, che comprende comuni della provincia di Campobasso, situati tra il basso e medio Molise.

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato Paetrutianum, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata pumula, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale.

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e più recenti provengono dagli scritti di Raffaele Pepe, dove è concretamente provato di come la stretta relazione tra l'uomo e il territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato regole e tecniche produttive.

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale.

Informazioni sul prodotto:

L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi:

Base ampelografica dei vigneti; La produzione dei vini della IGT "OSCO" o "TERRE DEGLI OSCI" deve provenire da uve dei vitigni di seguito riportati e tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:

- 1- Montepulciano per almeno l'85%,
- 2- Aglianico per almeno l'85%.
- 3- Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.
- 4- Sangiovese per almeno l'85%.
- 5- Merlot per almeno l'85%.
- 6- Pinot nero per almeno l'85%.
- 7- Pinot grigio per almeno l'85%.
- 8- Pinot bianco per almeno l'85%.
- 9- Chardonnay per almeno l'85%.
- 10-Falanghina per almeno l'85%.
- 11-Fiano per almeno l'85%.
- 12-Greco Bianco per almeno l'85%.
- 13-Malvasia di Candia, Aromatica e Rosa per almeno l'85%.
- 14-Moscato bianco, Nero e Giallo per almeno l'85% .
- 15-Sauvignon per almeno l'85%.
- 16-Trebbiano Modenese, Romagnolo e Toscano per almeno l'85%.
- 17- Bombino bianco per almeno 85%.
- 18-Cabernet franc. per almeno 85%.
- 19-Ciliegiolo per almeno l'85%.
- 20-Garganeca per almeno l'85%.
- 21-Negro Amaro per almeno l'85%.
- 22-Petit Verdot per almeno l'85%.
- 23-Primitivo per almeno l'85%.
- 24-Riesling per almeno l'85%.

- 25-Syrah per almeno l'85%.
- 26-Traminer per almeno l'85%.
- 27-Verdicchio per almeno l'85%.
- 28-Barbera per almeno l'85%.
- 29-Sagrantino per almeno l'85%.
- 30- Riesling italico bianco per almeno l'85%

Possono concorrere alla produzione dell'IGT "Osco" "Terre degli Osci" le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%, di cui all'inventario delle principali varietà di vitigno ammessi alla coltivazione in Italia.

le forme di allevamento, i sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione.

le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, in rosato e bianco, delle uve prodotte, adeguatamente differenziate per tipologia di base, novello, frizzante e passito, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Esse vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione. La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 80% di vino a Denominazione di Origine, ad eccezione della tipologia "passito" per la quale la resa massima è del 50%.

Legame causale:

I vini IGT "OSCO" o "TERRE degli OSCI" presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, proprietà certe e specifiche proprie, legate all'ambiente geografico.

In particolare, presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto.

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:

- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sestri e sistemi di allevamento;
- l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari

caratteristiche dei vini “Molisani”, tant’è che essa ha favorito la permanenza e/o l’insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio.

Ovvero, è la dimostrazione di come l’intervento dell’uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all’evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione, per i vitigni iscritti alla IGT “OSCO” o “TERRE degli OSCI”, controllati dall’ERSAM e dalla facoltà di agraria dell’Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l’ausilio dei ricercatori del settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d’intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea.

Infatti, il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini IGT “OSCO” o “TERRE degli OSCI”, è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal “ Bilancio energetico azoto – carboidrati”.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Idonei Regione Molise

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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@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:**5. LINK A E-BACCHUS**