

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “CATALANESCA DEL MONTE SOMMA”

Approvato con DM 13.07.2011 G.U. 178 - 02.08.2011
Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione dei vini

La indicazione geografica tipica “Catalanesca del Monte Somma ” è riservata al mosto e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Catalanesca del Monte Somma” bianco;
“Catalanesca del Monte Somma” passito.

Articolo 2 Base ampelografica

I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Catalanesca del Monte Somma” bianco:
Catalanesca bianca, minimo 85%;
Altri vitigni idonei per la provincia di Napoli, massimo 15%.

“Catalanesca del Monte Somma” passito:
Catalanesca bianca, minimo 85%;
Altri vitigni idonei per la provincia di Napoli, massimo 15%.

Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Catalanesca del Monte Somma» comprende gli interi territori amministrativi dei comuni: San Sebastiano al Vesuvio, Massa di Somma, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, tutti ricadenti in provincia di Napoli.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni naturali dell'Ambiente: le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Indicazione geografica tipica «Catalanesca del Monte Somma» devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della Indicazione geografica di cui trattasi.
3. Densità di impianto: per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.
4. Forme di allevamento e sesti di impianto: i sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.

5. E' facoltà della regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per i tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

Forzature ed irrigazione: e' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Catalanesca del Monte Somma bianco	10	12,00
Catalanesca del Monte Somma passito	10	13,50

6. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata nella vite.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere realizzate nella stessa area di vinificazione.

2. Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

3. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie, nazionali e regionali.

4. Resa uva/vino e vino/ha: la resa massima dell'uva in vino sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino
Catalanesca del Monte Somma bianco	70
Catalanesca del Monte Somma passito	50

Per le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Catalanesca del Monte Somma» passito e' previsto l'appassimento.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

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

a. «Catalanesca del Monte Somma» bianco

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, floreale, fruttato;
sapore: caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

b. «Catalanesca del Monte Somma» passito:

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: intenso, tipico;
sapore: dolce, aromatico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico potenziale di 16,00-17,00% vol. di cui svolto 13,50-14,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'art. 1 l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'art.1, possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri.

Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori storici

La varietà da sempre conosciuta con il nome Catalanesca, Catalana o Uva Catalana. La presenza di queste uva nella zona vesuviana, sembra risalire al 1500. Froio nel 1878, la cita tra i vitigni coltivati nella provincia e consiglia il miglior modo di vinificarla.

Semmola (1848) *“Matura nella seconda di ottobre; ma si conserva lungamente sulla pianta. Il vino, scarso ma generoso, aromatico grato: si vuol unire alle altre uve bianche e dà nerbo a questo vino. Molto fruttifero. Si coltiva superando in dolcezza e sapore quella di qualunque altro luogo”*.

Già il De Giudice (1912) descriveva *“l'esposizione al Nord, oltre a favorire la produzione dell'uva tardiva, influisce anche sulla conservazione, perché esposta ai venti secchi di tramontana che ostacolano il ristagno dell'aria”*.

Fattori naturali

E' un vitigno esclusivamente campano, anzi vesuviano e precisamente del versante nord-occidentale del Monte Somma, nei comuni intorno al complesso vulcanico Somma-Vesuvio.

Il complesso vulcanico ha forma quasi tronco-conica, con versanti interni sub verticali e versanti esterni piuttosto acclivi e con profilo marcatamente concavo. I versanti del Somma, in quanto più antichi, presentano un reticolo idrografico più denso ed articolato, chiaramente visibile. Le linee di drenaggio appaiono decapitate, come frutto del troncamento causato dalla calderizzazione. Le incisioni torrentizie sono caratterizzate da valli strette, ripide e profonde (“valloni o cupe”) che avviene in una fascia altimetrica compresa tra i 200 e dei 300 metri, in questa transizione i suoli mutano la giacitura da fortemente acclive a sub pianeggiante. Nella fascia altimetrica superiore sono frequenti terrazzamenti e ciglionamenti antropici.

Fattori umani

Da uno studio finalizzato ad accertarne le qualità enologiche del vitigno scrive Moio (2002) “*Risulta evidente che l’uva Catalanese è in grado di raggiungere un’elevata gradazione zuccherina e l’acidità totale e il pH è tale da permettere l’ottenimento di un vino bianco secco caratterizzato da un buon equilibrio gustativo*”. Dal punto di vista aromatico il vino ottenuto dall’uva Catalanese presenta note fruttate con odori tipici di albicocca secca e miele. Già al secondo anno d’invecchiamento l’odore evolve in note minerali dominanti come i grandi vitigni d’interesse enologico.

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 uniche, evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico e dall’unico vitigno che compone la base varietale.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate nelle due tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici del vitigno.

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

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF – Ispettorato Centrale 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 1) 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 2).