

Ritenuto necessario adottare il presente provvedimento che, comportando misure limitative delle libertà personali di circolazione, rendono opportuna la condivisione dell'autorità sanitaria nazionale e dell'autorità sanitaria regionale nonché il concorso attivo degli organi statali preposti al controllo sull'osservanza delle misure stesse;

Informate preventivamente le prefetture piemontesi;

Sentite e ottenuta l'intesa in data 23 ottobre 2020 dalle associazioni di rappresentanza degli enti locali ANCI, ANPCI, UNCEM, UPI, ALI;

Sentiti e ottenuta l'intesa in data 23 ottobre 2020 dai presidenti delle Province di Cuneo, Asti, Alessandria, Novara, Biella, Vercelli e del Verbano-Cusio-Ossola e del sindaco della Città metropolitana di Torino e dai sindaci dei Comuni capoluogo del Piemonte: Torino, Cuneo, Asti, Alessandria, Novara, Vercelli, Biella e Verbania;

Sentito il DIRMEI (Dipartimento interaziendale malattie ed emergenze infettive della Regione Piemonte) che ha espresso parere favorevole in merito all'opportunità di assumere l'atto in oggetto;

Vista la nota del 23 ottobre 2020 con la quale il Presidente della Regione Piemonte, in ragione della peculiare situazione epidemiologica esistente sul territorio e di quanto evidenziato nel predetto incontro del 23 ottobre 2020, rappresenta la necessità di adottare misure maggiormente restrittive, ai sensi dell'art. 2, comma 2, del decreto-legge n. 19/2020;

EMANA

la seguente ordinanza:

1. Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19, su tutto il territorio della Regione Piemonte, dalle ore 23,00 alle ore 5,00 del giorno successivo sono consentiti solo gli spostamenti motivati da comprovate esigenze lavorative o situazioni di necessità o d'urgenza ovvero per motivi di salute; è in ogni caso consentito il rientro presso il proprio domicilio, dimora o residenza.

2. La sussistenza delle situazioni che consentono la possibilità di spostamento incombe sull'interessato. Tale onere potrà essere assolto, producendo un'autodichiarazione ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

3. Le disposizioni della presente ordinanza producono i loro effetti dalla data del 26 ottobre 2020 e sono efficaci fino all'adozione di un successivo decreto del Presidente del Consiglio dei ministri e, comunque, fino al 13 novembre 2020.

4. Il mancato rispetto delle misure di cui alla presente ordinanza è sanzionato, secondo quanto previsto dall'art. 4 del decreto-legge n. 19/2020.

5. La presente ordinanza è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e nel Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte e nel portale internet della Regione Piemonte.

Roma, 23 ottobre 2020

Il Ministro della salute
SPERANZA

Il Presidente
della Regione Piemonte
CIRIO

AVVERTENZA:

A norma dell'art. 2, comma 4, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, il presente provvedimento, durante lo svolgimento della fase del controllo preventivo della Corte dei conti, è provvisoriamente efficace, esecutivo ed esecutivo, a norma degli articoli 21-bis, 21-ter e 21-quater della legge 7 agosto 1990, n. 241.

20A05873

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 13 ottobre 2020.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Taurasi».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

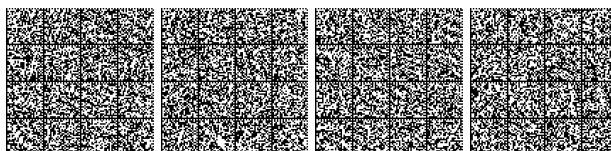
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore



vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 129 del 25 maggio 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Taurasi» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 11 marzo 1993, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 72 del 27 marzo 1993 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Taurasi» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Taurasi»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Taurasi»;

Visto il decreto ministeriale 14 dicembre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 5 del 7 gennaio 2019 con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Taurasi»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Campania su istanza del Consorzio tutela vini d'Irpinia con sede in Avellino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Taurasi» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Campania;

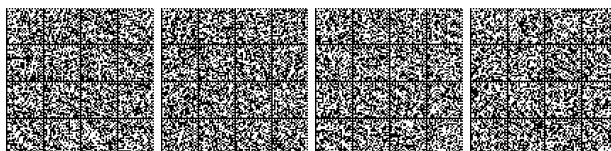
è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 29 luglio 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Taurasi»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 223 dell'8 settembre 2020, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Taurasi» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;



Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 9188809 del 29 settembre 2020 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Taurasi», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 14 dicembre 2018 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 223 dell'8 settembre 2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Taurasi», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili per le giacenze di prodotti provenienti dalle vendemmie 2019 e precedenti, atte a produrre le tipologie DOCG «Taurasi» e «Taurasi» Riserva, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Taurasi» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «TAURASI»

Art. 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Taurasi»;
- «Taurasi» riserva.

Art. 2.
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» è riservata ai vini rossi ottenuti da uve di vitigni costituiti dal vitigno Aglianico.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Avellino, fino a un massimo del 15%.

Art. 3.
Zona di produzione

La denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvete sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemileto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in Provincia di Avellino.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti collinari o comunque di giacitura ed esposizioni adatte, con assoluta esclusione di quelli impiantati su terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche dell'uva e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 10 t di uva.

Nel caso di vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ammessa dovrà essere calcolata in relazione alla effettiva estensione di terreno vitato.



A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e alla tipologia «riserva» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Art. 5. *Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Provincia di Avellino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali e comunque in maniera tale da non modificare le caratteristiche proprie del vino.

L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» deve essere effettuato esclusivamente con mosti concentrati provenienti dalla zona di produzione delle uve di cui al precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui almeno uno in botti di legno.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» nella tipologia «riserva» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno quattro anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve. È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vino «Taurasi» più giovane a identico «Taurasi» più vecchio, o viceversa, nella misura massima del 15% nel rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia.

In tal caso, in etichetta dovrà figurare il millesimo del vino che concorre in misura preponderante.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% al primo travaso e non dovrà superare il 65% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Art. 6. *Caratteristiche al consumo*

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Taurasi»:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;

sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«Taurasi» riserva:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;

sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» riserva, proveniente da uve che assicurano un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12% e sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'art. 5 del presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo del 12,5%.

Art. 7. *Etichettatura e designazione*

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» la specificazione di tipologia «riserva» deve figurare al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata e garantita» ed essere scritta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine «Taurasi», della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «selezionato» e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni della normativa vigente in materia.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» deve figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8. *Confezionamento*

Il vino denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi» deve essere immesso al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri, muniti di un contrassegno di Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.

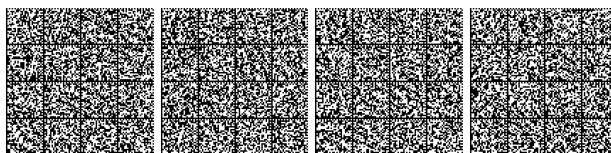
I recipienti di cui al comma precedente devono essere di forma bordeaux o borgognotta, di vetro scuro, chiusi con tappo di sughero e, per quanto riguarda l'abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

Art. 9. *Legame con l'ambiente geografico*

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali:

il territorio di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Taurasi», comprende i territori comunali, tutti in Provincia di Avellino, di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, S. Angelo all'Esca, S. Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano. Le caratteristiche litologiche del substrato (Servizio Geologico d'Italia, Foglio 174 «Ariano Irpino» e 186 «S. Angelo dei Lombardi») consentono una suddivisione, di larga massa, in tre settori variamente estesi.



Quello occidentale, si caratterizza per presenza e prevalenza di argille varicolori nei territori di Venticano e Pietradefusi; di quelle stesse argille e di calcareniti, in quelli di Montemiletto e Torre le Nocelle: in quest'ultimo, è presente anche l'Ignimbrite Campana. Argille varicolori, con intercalazioni lapidee, variamente estese e potenti, caratterizzano i territori di Lapio e Montefalcione, in corrispondenza dei quali vi è «sovrapposizione» con l'areale del Fiano di Avellino.

Nel settore orientale, sono i conglomerati poligenici, con intercalazioni sabbiose e sabbioso-argillose, con locali coperture detritiche, la litologia tipica delle aree di Luogosano e Paternopoli. Arenarie poco cementate, con orizzonti conglomeratici alla base ed intercalazioni calcarenitiche, arenacee e pelitiche, a vari livelli, affiorano nei territori di S. Mango sul Calore, Castelvetere sul Calore, Montemarano e Castelfranci. Il settore nordorientale abbraccia il territorio di Bonito, entro il quale sono presenti arenarie scarsamente cementate e sabbie argillose e sabbie ed arenarie con livelli di puddinghe; quelli di Mirabella Eclano e S. Angelo all'Esca vedono l'affiorare di sabbie ed arenarie con livelli di puddinghe: le argille varicolori sono «elemento» subordinato nel primo; coltri eluviali commiste ad elementi vulcanici *sensu lato*, molto alterati, ricoprono, con estensioni varie, il secondo. Nell'area di Fontanarosa, a tetto delle argille varicolori affiorano arenarie e sabbie argillose; in quella di Taurasi, le stesse peliti mostrano coperture, anche molto estese, di depositi cineritici e lapillosi, oltre che di *eluvium* misto ad elementi vulcanici *sensu lato*, molto alterati.

Sotto il profilo morfologico, i rilievi in sinistra del tratto di corso del F. Calore compreso tra Taurasi e Castel del Lago sono elemento della dorsale M. Guardia-Chianche-Montefusco-Montemiletto-Monte Caprio.

Rilievi collinari occupano un'ampia fascia, che è delimitata, ad ovest, dalla dorsale appena citata e da parte del prolungamento meridionale di essa; a nord dal tratto del corso del fiume Ufita compreso, circa, tra Bonito e Grottaferrata; ad est da una ideale congiungente l'alto corso del fiume Ofanto con il torrente Fredane, e, a sud/sudovest, da quella parte del bordo orientale del Gruppo Terminio-Tuoro, compresa tra Castelvetere sul Calore e Cassano Irpino.

Quei rilievi, generalmente molto meno elevati a fronte delle grandi strutture carbonatiche mesozoiche che, in parte, bordano, hanno forme molto spesso dolci e pendii per lo più poco acclivi, particolarmente dove è la componente pelitica a prevalere. Rotture di pendio, anche molto brusche, e versanti dirupati caratterizzano, spesso, le aree entro le quali prevalgono successioni (o intervalli) lapidei, generalmente calcarenitici.

L'assetto idrogeologico si caratterizza per la presenza di vari complessi: il detritico-eluviale; il piroclastico; il conglomeratico; l'arenaceo-argilloso-marnoso; l'argilloso-marnoso; l'argilloso e il calcareo.

I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.

Lo scheletro è presente in buona misura e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla e calcare che il costituente più importante, con concentrazioni anche prossime al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa è attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi, oppure sabbio-argillosi. In generale si va da terreni, originati da ceneri e pomici, con una piattaforma cineritica, profondi, a tessitura moderatamente grossolana, ben drenati, ricchi in carbonio organico e azoto a terreni calcareo argillosi molto compatti ricchi soprattutto in calcio e potassio scambiabile.

Reazione: prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcina con punte di pH 8,20.

Calcare totale: mediamente buona la presenza di calcare.

Humus: generalmente modeste, con sostanza organica compresa tra 10 e 27,0 g/kg, e azoto fra 0,8 e 2,45 g/kg. Il rapporto C/N in media è intorno a 10.

Anidride fosforica assimilabile: sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 16 a 50 mg/kg con medie intorno ai 30 mg/kg.

In merito alla dotazione potassica, i terreni del Taurasi, qualunque sia l'origine, sono ben provvisti. I valori di ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg.

Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiabile con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.

La dotazione potassica dei terreni del Taurasi ed Irpini in generale, qualunque sia la loro origine, è abbastanza elevata. Si riscontrano valori di potassio totale, espresso in termini di K₂O mai inferiori a 4,5 -5,0 g/kg, con medie superiori ai 12 g/kg. Il contenuto di potassio scambiabile varia tra i 230 e 1000 mg/kg, con valori medi facilmente superiori ai 500 mg/kg. Nell'areale i terreni a maggior dotazione si riscontrano nell'areale di Lapio e Montefalcione.

Enologicamente l'elevato contenuto elevato di argilla dei terreni del Taurasi ha influenza positiva sulla qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con un buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima:

il clima è tipico delle zone di entroterra, caratterizzato da forti escursioni termiche e bassa piovosità.

Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenere zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.

L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazioni è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.

Temperature:

di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo luglio-settembre. Si registrano di frequente forti inversioni termiche e minime negative durante i mesi invernali con cali di temperatura considerevoli dopo il tramonto. Sempre i dati storici riportano una temperatura minima registrata nel gennaio del 1985 di -14 °C e una temperatura massima di 42 °C nel luglio 2003; tutto questo inserito in medie annuali, per le massime di circa 21 °C e per le minime di circa 10 °C.

Precipitazioni:

buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco, i 1000 mm. Dati storici riportano una piovosità intorno ai 600-800 mm, generalmente in linea con le caratteristiche sopra citate. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.

Venti:

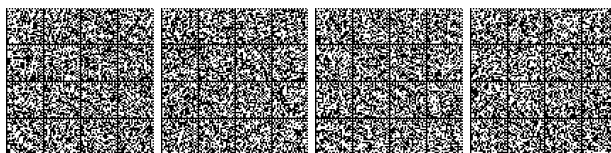
è generalmente caratterizzata da una ventilazione meno sostenuta rispetto alle zone più esposte della regione. Fattore tipico della località è l'instaurarsi di brezze di versante nelle ore notturne con direzione NE. I venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi.

Fattori umani:

Taurasi è non il vino di un'area di grande tradizione vitivinicola, che comprende 17 comuni dell'Irpinia che costituiscono l'area produttiva, ma la millenaria fonte vivente dell'intimo connubio socio-economico instauratosi fin dall'antichità tra la terra, il vino e l'uomo in Irpinia.

Eccellente frutto di una miscela perfetta d'ingredienti unici e non ripetibili: la terra, il clima e le uve dei rigogliosi vigneti di Aglianico situati sulle splendide colline irpine, tra i 400 ed i 700 metri slm, l'alta qualità delle produzioni di Taurasi e la loro diversificazione, secondo i terroir di origine dei singoli vini, offre al consumatore un'ampia ma ardua scelta di eccellenza qualitativa.

Inscindibilmente legato all'ambiente naturale di origine, che ne detta la natura, e all'ambiente umano che la imprime in vini di unica qualità, il Taurasi riveste un ruolo rilevante nell'ambito dei beni tangibili espressione di quel carattere ambientale che in esso si condensa e si esplicita: simbolo di sicurezza, rifugio espressivo delle asperità di un ambiente naturale non ferace e sempre in grado di evocare sentimenti di mistero e timore.



Testimonianza della presenza costante della vite quale sostentamento economico delle popolazioni locali è data dalla bibliografia che tratta dell'evoluzione sociale ed economica dell'area nel periodo a cavallo del medioevo e l'ottocento.

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, e dell'area del Taurasi, sono l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni e del tessuto sociale tanto da portare alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente «ferrovia del vino», che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area di produzione, ancora oggi, sono presenti le stazioni di: Taurasi, Lapio.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura & Enologia di Avellino che sarà l'artefice della diffusione di numerose osservazioni scientifiche sul vino Taurasi.

La presenza della Scuola, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola avellinese a divenire uno delle prime provincie italiane per produzione ed esportazioni di vino, principalmente verso la Francia, come le fonti dimostrano.

Di conseguenza si genera lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irrigatrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni dei vini Aglianico di Taurasi è riconosciuta nella copiosa produzione di studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo. Tra questi ricordiamo del:

1896 nella «Monografia sulla vitivinicoltura Irpina» inclusa nel volume del Ministero dell'agricoltura, industria e commercio, oltre ad essere descritto il «vino di tipo rosso da pasto conosciuto in commercio con il nome Taurasi, ha bel colore rosso rubino carico, con gradevole sapore, ...» vi è acclusa una dettagliata tabella di caratterizzazione eno-analitica delle vendemmie: 1888, 1890, 1891, 1892, 1894;

Sannino (1891): «le migliori produzioni del vino si hanno a: Taurasi, Castelfranci e Gesualdo tutti nell'Irpinia»;

Paris (1911): è il primo ricercatore che analiticamente caratterizza i vini provenienti da tre ben specifiche sottozone Montefalcione, Montemarano e Castelfranci;

Ferrante (1914) pubblica risultati delle prove di vinificazione su uve Aglianico di Taurasi provenienti da Montemarano e dell'interazione nel miglioramento qualitativo della pratica di diraspatura;

Cotone, 1915, che accerta che la migliore zona per la produzione del vino Aglianico di Taurasi sono: Lapio, Taurasi, S.Mango sul Calore, Montefalcione, Montemarano);

Ministero dell'economia nazionale, 1923, ricorda che «l'Aglianico era fra i più diffusi nel distretto mesozoico, particolarmente nella zone del Medio Colle dell'agro Taurasino e del Medio colle del Sabato. Nella prima di tali zone è ben conosciuto come il vino di Taurasi, robusto, sapido, tannico, molto colorato e che con l'invecchiamento acquista profumo gradevole e perde l'eccesso tannico e diventa armonico, tanto da rivaleggiare con i migliori vini piemontesi. I migliori vini si ottengono da Taurasi, Torre Le Nocelle, San Mango sul Calore, Luogosano e Montemiletto. Specialmente da questi ultimi si ottengono vini ricchi di acidità, di colore vivacissimo e capaci di affinarsi molto con l'invecchiamento»;

da ultimi ponderosi e approfonditi gli studi di Bordignon, Dalmaso (1931), Garoglio (1944);

Vitagliano, 1986, che dalle sue indagini indica che i migliori vini Taurasi derivano dai Comuni di: Montemarano, Pietradefusi, Venticano, Paternopoli;

con decreto ministeriale 15 ottobre 1941, Ministero dell'agricoltura, il Taurasi viene incluso nella categoria III, gruppo 2 della classificazione dei vini comuni, pregiati e speciali d'Italia agli effetti della determinazione dei prezzi.

La diffusa e specializzata presenza della vite nell'area nei secoli dà luogo allo sviluppo nell'area di un sistema di allevamento tipico conosciuto come «Alberata Taurasina o Antico sistema taurasino», risalente alla scuola etrusca.

Anche se nel paesaggio è possibile ancora vedere qualche alto festone delle tradizionali «alberate taurasine» che hanno rappresentato per secoli il sistema di allevamento dell'Aglianico di Taurasi, con la moderna viticoltura, oggi, la forma di allevamento prevalente nel vigneto

specializzato è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, nell'ultimo trentennio, ha progressivamente soppiantato l'«Alberata Taurasina». Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m 2.40 x m 1.00.

Riguardo le forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva molto bassa di circa 50 q/Ha.

Fattori storici:

di fondamentale rilievo i fattori storici - antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Taurasi.

L'Aglianico di Taurasi, vitigno antichissimo, probabilmente originario della Grecia viene introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. Non ci sono certezze sulle origini del nome, che potrebbero risalire all'antica città di Elea (Eleanico), sulla costa tirrenica della Lucania, o essere più semplicemente una storpiatura della parola Ellenico secondo cui il nome originario (Eleanico o Ellenico) divenne Aglianico durante la dominazione aragonese nel corso del XV secolo, a causa della doppia l pronunciata gli nell'uso fonetico spagnolo.

Il nome del vino trae origine dalla storica e antica l'arx Taurasia, una delle ventuno città-campagna fondate dagli irpini, popolazione federata ai sanniti. L'arx non è una vera e propria città, poiché è esclusivamente sede del mercato, sito deputato all'amministrazione della giustizia, alla celebrazione dei sacrifici, luogo di raduno in tempo di pace e di ricovero dalle offese nemiche in caso di guerra, gli abitanti, invece, vivono sparsi nel territorio circostante, raggruppati nei vici e nei pagi, cui corrispondono le attuali frazioni e i casali, collegati mediante numerose strade, che popolano le colline del Calore e che sono, ancor'oggi, attuale area produttiva del Taurasi.

Taurasi è fulcro di avvenimenti storici significativi, distrutta e ricostruita più volte nel corso della sua storia. Sarà distrutta dai Romani nel 268 a.C. e qui e nei circostanti Campi Taurasini («Ager Taurasinus»), nel II secolo a.C. i romani deportano i liguri apuani - popolazione di stirpe celtica - che qui, trovando zone molto fertili, riprendono la coltivazione dei campi e della vite cosiddetta «greca» largamente coltivata dalle popolazioni native annientate. Nel 42 a.C., dopo la battaglia di Filippi in Macedonia, il territorio di Taurasia è assegnato ai soldati romani veterani che vinificano la «vitis ellenica» da loro portata dalla Macedonia.

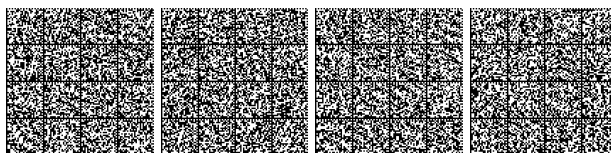
Sotto Augusto, dopo che le terre dei campi taurasini erano state distribuite a schiere di veterani, sono realizzate una serie di opere civiche e intensificata la rete stradale, per assicurare sicurezza e fornire nuovo impulso all'agricoltura. Le popolazioni irpine ritornano a dedicarsi all'agricoltura e alle industrie e Taurasi diviene un importante centro agricolo - produttivo assumendo, come testimoniano Tito Livio, Plinio il Vecchio, Strabone o Cluverio, un ruolo strategico economico-militare di primaria importanza. Ubicata quasi al centro dell'altipiano irpino individuato a oriente da Aeclanum, a nord da Cluvia (Fulsula - odierna Montefusco), a nord-est da Maleventum, a sud-est da Aquilonia, Romules e Trivicum e posta a 1,5 km circa dalla sponda destra del fiume Calore.

Questa area, tutt'oggi, è l'immutata area dei Campi Taurasini e corrisponde all'area produttiva del vino Taurasi.

Testimonianza storico-letterarie sulla presenza della vite e, in particolar modo, del vitigno Aglianico nell'attuale area produttiva del Taurasi è data da Tito Livio, nel suo Ab Urbe Condita, che descrive una «Taurasia dalle vigne opime» fornitrice di ottimo vino per l'Impero, dove si allevava la vite Greca o Ellenica.

Risale al 1167 d.C. il primo documento, a oggi, conosciuto nel quale è citato che la vite coltivata in Taurasi viene chiamata dagli spagnoli «Aglianica»; e furono gli spagnoli che, a causa della loro pronuncia, trasformarono il nome della vite Ellenico o Ellenico in Aglianico. Nel 1898 lo Strafforello scrive: «Nelle buone annate il vino è assai copioso e molto se ne esporta nelle province limitrofe, principalmente col nomi di vino "Taurasio" ed altri. Il migliore si raccoglie nei Comuni di Taurasi».

La rinascita moderna del Taurasi fa data al XIX secolo, quando i vini irpini diventano il supporto e la salvezza per i tanti produttori di vino del nord Italia e Francia, i cui vigneti erano stati distrutti dal flagello fillosserico. A Taurasi la «Ferrovia del vino» era così chiamata a causa della gran quantità di vino che partiva dallo scalo verso il nord del paese e soprattutto Bordeaux.



Alla fine del secolo scorso, nel 1878, la lungimiranza e la grande cultura di Francesco De Sanctis avevano portato alla costituzione dell'Istituto agrario di Avellino ad indirizzo enologico e questa scelta ha fatto sì che la straordinaria potenzialità varietale e tecnologica non andasse perduta, ma salvaguardata e valorizzata e a tutt'oggi l'Istituto sforna esperti agronomi ed enologi, i quali, innestando, potando, solforando le viti e vinificando personalmente, hanno salvaguardato un patrimonio ampelografico che ancora oggi resta quasi sconosciuto.

La vite divenne in Irpinia la più importante fonte di ricchezza della provincia (A. Valente) e occupava 63.000 ettari di cui oltre 2000 in coltura specializzata (F. Madaluni 1929). Nel 1934, A. Iannaccone nei «Vini dell'Avellinese»: «appare evidente che l'industria vinicola rappresenta un'attività agraria d'importanza grandissima da cui ripete la floridezza economica di numerosi paese della provincia».

Nel 1970, il catasto viticolo, dopo la distruzione fillosserica, una guerra mondiale e la ricostruzione, conferma che gli ettari di Aglianico impiantati in Irpinia e in prevalenza nell'agro Taurasino ammontano ad oltre 4.80 in coltura specializzata e circa 1800 in coltura consociata.

Nello stesso periodo però, con una presa di coscienza che imprime una svolta epocale alla produzione viticola irpina, cominciano a sorgere le prime cantine di imbottigliamento, che nel corso degli anni hanno portato in giro per il mondo la qualità e la grande tipicità dell'uva Aglianico.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad sud-est/sud-ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato 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 dell'area di produzione del Taurasi, iniziata in epoca antica e portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Taurasi».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

Le annate che segnano l'evoluzione storica del Taurasi.

L'anno 1928 rappresenta la vendemmia simbolo della rinascita del Taurasi. Tutta l'Europa è sconvolta dalla fillossera che ha distrutto i vigneti dei migliori distretti francesi e del nord Italia; a Taurasi la fillossera non è ancora arrivata, grazie ai terreni campani, sabbiosi e vulcanici, che ne impediscono la proliferazione. In quell'anno con la «ferrovia del vino» da Taurasi partono interi vagoni di vino Aglianico, per rinsanguinare i principali distretti viticoli toscani, piemontesi e di Bordeaux.

La fillossera si farà sentire solo alla fine degli anni '30 e nel 1948 riparte anche a Taurasi la ricostruzione di quegli impianti colpiti dal parassita, che ha risparmiato solo i vigneti su suoli vulcanici-sabbiosi.

Nel 1958, sulla spinta della ricostruzione, riprende la produzione di vino di qualità e l'Aglianico si trova a competere con i nuovi vitigni che vengono impiantati su piede americano.

Ma l'Irpinia crede nel suo vitigno principe, l'Aglianico, grazie all'opera dell'Istituto tecnico agrario fondato da Francesco De Sanctis nel 1878.

Il 1968 diviene l'anno di riferimento per la straordinaria produzione di Taurasi, della Famiglia Mastroberardino, che rivive nelle sue grandi espressioni a partire proprio con quella annata come il Romaneè-Conti 1961 per il bordolese o il Brunello 1955 per Biondi-Santi.

Da allora la produzione di Taurasi riprende vigore e le annate straordinarie si susseguono sempre più regolarmente; tra quelle che hanno segnato la storia moderna di questo vino ricordiamo:

1970: il primo Taurasi DOC, il cui disciplinare prevede vino di sole uve Aglianico, con piccole concessioni (15%) ad altri vitigni locali minori quali il Piediroso. Con decreto del Presidente della Repubblica, 26 marzo 1970, il «Taurasi» diviene D.O.C. La zona di produzione è limitata al territorio di Taurasi e di altri 15 comuni della Provincia di Avellino (tutti ricadenti nella zona agraria catastale IX detta «Medio colle dell'Agro Taurasino»);

1977: grazie ad una estate eccezionale dal punto di vista climatico, tutti i produttori hanno l'opportunità di esibire un Taurasi sontuoso, semplicemente memorabile;

1985, 1987, 1988 l'incredibile serie di annate tutte a cinque stelle;

1990 l'annata ideale che ogni produttore sogna per coniugare qualità e quantità.

Il susseguirsi di eccellenti annate, fa registrare in questi anni l'esplosione del Taurasi e la sua affermazione tra i grandi vini internazionali; le cantine imbottigliatrici passano da 10 a circa 80 e con il 1993, un grande millesimo, per il Taurasi arriva il riconoscimento della DOCG, unico vino di tutto il Centro-sud fino al 2003, anno del riconoscimento della DOCG agli altri due grandi vini Irpini: il Fiano di Avellino ed il Greco di Tufo;

1997, altro millesimo classificato a 5 stelle, affaccia il Taurasi all'età contemporanea con vini che esprimono la ricerca di possibili nuovi modelli interpretativi della denominazione, principalmente dovuti all'impiego delle barrique, da sola o affianco alle grandi botti di rovere di Slavonia, e soprattutto sancisce l'avvenuta evoluzione del vigneto dove ormai prevalgono i moderni gesti di impianto, a sostituzione dell'ormai obsoleta, ma sempre affascinante alberata taurasina.

La presentazione dell'esaltante vendemmia 1999, apre l'epoca con cui mezzo della prima edizione di «Anteprima Taurasi», i produttori raccontano e guidano il mercato alla conoscenza di questo straordinario ed unico vino. Altrettanto si rafforza il canone del Taurasi: vino dotato di struttura, molto tannico, chiuso quando giovane, ma adatto a lunghissimo invecchiamento;

2001 è la vendemmia della drastica riduzione delle rese, causa di una gelata tardo-primaverile, ma il vino ottenuto si racconta con grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia;

2002: una delle peggiori annate degli ultimi 50 anni, la quasi totalità dei produttori, non produrranno il Taurasi declassando i vini alle sottodenominazioni Irpinia Aglianico;

2003: l'eterogeneità la fa da padrona; uve difficili da vinificare a causa di un'estate estremamente calda e secca, ma che alla fine offre comunque ottimi risultati e mette in risalto il valore distintivo dei singoli terroir del Taurasi a dimostrazione della ricchezza e dell'*unicum* di questo vino e delle sue aree produttive;

2004: generosa ed equilibrata, con vini che esprimono la classicità stilistica del Taurasi: eleganti, austeri, potenti e molto tipici per l'espressione delle varie sottozone.

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

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare i vini Taurasi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo. Il Taurasi nelle sue varie tipologie, Taurasi e Taurasi Riserva, è vino dotato di struttura, elegante, austero ma equilibrato, tannico, chiuso quando giovane, adatto a lunghissimo invecchiamento, con grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.a., viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma, telefono +39 06 54228675, fax +39 06 54228692, Website: www.agroqualita.it - e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La società Agroqualità è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.



In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO «TAURASI»
DRAFT-IT-00237-AM04

Documento unico

1. Nome del prodotto: Taurasi.
2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.
3. Categorie di prodotti vitivinicoli: 1. Vino.
4. Descrizione dei vini:

Taurasi:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;

sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00%;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Taurasi Riserva:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;
- titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,50%;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione:

a. Pratiche enologiche specifiche.

Taurasi e Taurasi Riserva - periodo minimo di invecchiamento
Pratica enologica specifica

Il vino «Taurasi» DOP deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui almeno uno in botti di legno.

Il vino a «Taurasi» DOP nella tipologia «Riserva» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno quattro anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.

b. Rese massime:

Taurasi e Taurasi Riserva

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata: la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemileto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in Provincia di Avellino.

7. Varietà principale/i di uve da vino:

Aglianico N. - Ellenica

Aglianico N. - Ellenico

Aglianico N. - Glianica

Aglianico N. - Glianico

8. Descrizione del legame/dei legami: «Taurasi e Taurasi Riserva DOP - Vino».

Fattori naturali:

L'area che delimita la DOP Taurasi è costituita da rilievi collinari o pedemontani che accompagnano il corso del fiume Calore, e fanno parte della dorsale appenninica meridionale. Detta area si trova sull'altopiano irpino ed è caratterizzata da una forte eterogeneità pedologica e microclimatica; infatti in alcune zone di alta collina, i vigneti si alternano con un paesaggio di boschi (castagni e faggi) e frutteti (pesche, nocciole e fichi). Il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra la notte e il giorno, con inverni molto freddi, tanto che le precipitazioni nevose, non consuete a queste latitudini, sono invece frequenti ed in tutta l'Irpinia.

Nella diversificata composizione dei suoli sono anche presenti notevoli quantità di materiale piroplastico proveniente dalle eruzioni vulcaniche dell'antichità. Questo territorio di alta collina è percorso di rigogliosi vigneti della varietà Aglianico un vitigno con una storia molto antica, probabilmente originario della Grecia, da cui l'antico nome Ellenico, introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C., che ha trovato nelle fredde zone dell'Appennino meridionale, in particolare modo in Campania, ed in questa zona dell'Irpinia, il suo habitat ideale.

Fattori storici ed umani:

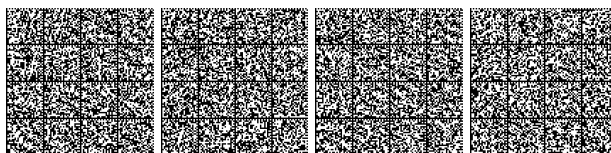
L'antica e diffusa coltivazione della vite in tutta l'area, dà origine allo sviluppo di un sistema di allevamento tipico, conosciuto con il nome «Alberata Taurasina» o «Antico sistema taurasino», risalente alla scuola etrusca.

Nel secolo XIX, la zona restò per un periodo esente dalla fillossera che in quel tempo distrusse i vigneti in Europa; pertanto la produzione dell'epoca, stimata ad oltre 1 milione di ettolitri, consentì di diffondere ed incrementare il commercio dei vini irpini verso l'Italia del nord e il resto d'Europa, tanto che la ferrovia che passa per Taurasi, fu chiamata la «Ferrovia del vino».

Nel 1879 l'apertura, grazie alla forte determinazione di Francesco De Sanctis, dell'Istituto agrario di Avellino ad indirizzo enologico, consentì di salvaguardare e migliorare, con studi sperimentali sulle tecniche enologiche, le potenzialità varietali dell'Aglianico.

Ciò rese possibile uno sviluppo del settore vitivinicolo, con la realizzazione di nuovi impianti di vigneti che, nel tempo, sostituirono il tradizionale allevamento ad «alberata taurasina» con i più razionali sistemi a spalliera, con potature a Guyot e cordone speronato, abbassando così la resa produttiva, ma esaltando la qualità dei vini prodotti.

La DOP Taurasi, è una denominazione legata alla varietà di uva Aglianico. Il Taurasi nelle sue varie tipologie, Taurasi e Taurasi Riserva, è vino dotato di struttura, elegante, austero ma equilibrato, tannico, chiuso quando giovane, adatto a lunghissimo invecchiamento, con grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia.



I fattori naturali sopra descritti e la millenaria tradizione viticola sono connessi alla evoluzione sociale ed economica di questa area in Provincia di Avellino che oggi, con le migliori tecniche colturali e tecnologiche, continua a diffondere i vini Taurasi DOP sui mercati nazionali e internazionali.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti):

Taurasi e Taurasi Riserva - DOP

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: i vini Taurasi DOP devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri; le bottiglie devono essere di forma bordolese o borgognotta di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

20A05714

DECRETO 13 ottobre 2020.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Greco di Tufo».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei

nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 130 del 26 maggio 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Greco di Tufo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 180 del 5 agosto 2003 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Greco di Tufo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Greco di Tufo»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Campania su istanza del Consorzio tutela vini d'Irpinia con sede in Avellino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Greco di Tufo» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Campania;

