

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “TERRE DI CHIETI”

Approvato con	DM 18.11.1995	G. U. 283 – 04.12.1995
Modificato con	DM 18.01.2006	G.U. 22 – 27.01.2006
Modificato con	DM 18.02.2010,	G.U. 59 – 12.03.2010
Modificato con	DM 23.07. 2010	G.U. 190 – 16.08.2010
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

L’indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

L’indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.

I vini ad indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.

L’indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bombino, Chardonnay, Cocciola, Falanghina, Fiano, Garganega, Greco, Malvasia, Manzoni bianco, Montonico, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, Trebbiano (da Trebbiano abruzzese e da Trebbiano toscano), Vermentino è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%, dal corrispondente vitigno.

L’indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, Maiolica, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%, dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, nella regione Abruzzo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità. Per i vini a indicazione geografica tipica "Terre di Chieti", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:

- tonnellate 26 per la tipologia bianco;
- tonnellate 24 per le tipologie rosso e rosato;
- tonnellate 22 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,50% vol. per la tipologia bianco;
- 10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato;
- 10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della regione Abruzzo. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Terre di Chieti” Bianco e Bianco frizzante

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Terre di Chieti” Rosso e Rosso frizzante

colore: rosso rubino;
odore: fruttato, complesso;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Chieti” Rosato e Rosato frizzante

colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

“Terre di Chieti” Bianco Passito:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Terre di Chieti” Rosso Passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Terre di Chieti” Rosso Novello:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Rosato Novello:

- colore: rosa più o meno carico;
- odore: fruttato.
- sapore: fresco, armonico, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale minimo: 4,00 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Bombino:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

“Terre di Chieti” Chardonnay:

- colore: giallo paglierino poco intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

“Terre di Chieti” Cococciola:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Falanghina:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, floreale, delicato, caratteristico.
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Fiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Garganega:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico.
- sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Greco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.;

“Terre di Chieti” Malvasia:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Manzoni bianco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico.
- sapore: gradevolmente asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Montonico:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Moscato:

- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato.
- sapore: secco, morbido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Passerina:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Pecorino:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Pinot bianco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato;
- sapore: fresco, gradevole, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Pinot grigio

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Riesling:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;
- sapore: gradevole, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Sauvignon:

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Sylvaner verde:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Traminer:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, piacevole, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Trebbiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
- sapore: asciutto, armonico con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Vermentino:

- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini;
- odore: profumo caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: asciutto, fresco, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Chieti” Aglianico:

- colore: rosso rubino abbastanza intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, floreale, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Barbera:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: secco, armonico e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):

- colore: rosso rubino ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Ciliegolo:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Maiolica:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Merlot:

- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Pinot nero:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Primitivo:

- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

“Terre di Chieti” Sangiovese:

- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.
- odore: vinoso, caratteristico.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

“Terre di Chieti” Syrah:

- colore: rosso rubino.
- odore: delicato, caratteristico, gradevole.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica “Terre di Chieti” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica “Terre di Chieti”, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende l'intera provincia di Chieti che, fatta eccezione per una ampia fascia più interna a confine con la provincia de L'Aquila ed il Molise che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, che va dal fiume

Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei Monti Frentani.

Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi).

Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata.

Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13°C del mese di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Pinot, Moscato, sia di quelle medie quali Pecorino, Trebbiano, Malvasia, sia di quelle più tardive come Cococciola, Falanghina e Montepulciano.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora sono innumerevoli le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una "colleganza", un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa.

Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera *Viaggi in Abruzzo* ricorda: "Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle.....Abonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri

luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato”.

Ma in epoche più recenti possiamo ricordare la preziosa opera di Ottavi e Maresclachi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, i quali scrivono che nella provincia di Chieti i vitigni più diffusi erano il Trebbiano, la Solmontina, la Cococciola, la Svacanina, la Malvasia ed il Moscato, tra le uve a bacca bianca, il Montepulciano, il Sangiovese e la Gaglioppa, tra quelle a bacca nera. La produzione complessiva era di 670.000 ettolitri di cui il 56% rosso ed il 44% bianco. Si producevano vini rossi e bianchi sia crudi che cotti e “in poca quantità, *vini cerasuoli (cerasella)*”.

Tra le notizie storiche sulla vitivinicoltura in provincia di Chieti nel periodo compreso fra le due guerre, va sicuramente ricordato un testo pubblicato dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Chieti del 1934 dal titolo *L'Arboricoltura e la Viticoltura nella Vallata del Sangro*, a cura del dottor Giuseppe Conte, così come non può essere dimenticato Mario Soldati (1906-1999), scrittore e regista di grandissima stoffa, che nel suo libro *Vino al Vino* del 1977 descrive in maniera straordinaria le peculiarità della viticoltura di quest'area.

Grazie alla vocazionalità del territorio ed alla dedizione di migliaia di viticoltori, da oltre cinquanta anni la provincia di Chieti è la provincia abruzzese più importante dal punto di vista viticolo, detenendo oltre l'80% della produzione regionale, e costituisce uno dei punti di riferimento della vitivinicoltura nazionale non solo per quantità ma anche per qualità.

Comunque, oltre ai fattori storici e pedo-climatici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, in particolare Trebbiano e Montepulciano, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del novecento numerosi vitigni nazionali ed internazionali.

- *Forme di allevamento, sistemi d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali a pergola abruzzese ma nei nuovi impianti prevale decisamente il filare; i sistemi di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione della chioma.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura.

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 sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara identificazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini rossi aventi come base il Montepulciano presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di grande struttura e corpo, mentre al sapore e all'odore si riscontrano i caratteri tipici del vitigno ossia frutti rossi, vegetale e spezie. I vini bianchi aventi come base il Trebbiano si presentano di buona struttura, freschi e profumati. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi.

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

La particolare conformazione orografica del territorio di produzione, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, associata alla presenza del mare Adriatico ad est, del massiccio della Maiella a ovest e dei Monti Frentani a sud-ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione di questi fattori naturali e dall'esperienza maturata dai viticoltori e vinificatori in decenni di lavoro sul territorio nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità legata alle peculiarità del territorio e soprattutto del/i vitigno/i di provenienza.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 3).