

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano». (10A10024)

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo di Montepulciano»;

Visti il parere favorevole della Regione Toscana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 6 e 7 luglio 2010, presenti i funzionari della Regione Toscana, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini -, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo di Montepulciano».

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano» e' riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano» puo' essere integrata dalle specificazioni Riserva e Occhio di Pernice.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Vin Santo di

Montepulciano» e le sue specificazioni «riserva» e «occhio di pernice» sono riservate ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

«Vin Santo di Montepulciano», «Vin Santo di Montepulciano» riserva:

Malvasia bianca, Grechetto bianco (localmente detto Pulcinculo), Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente minimo 70%.

Possono concorrere altri vitigni complementari a bacca bianca per un massimo del 30% idonei alla coltivazione nella Regione Toscana. Sono esclusi i vitigni aromatici.

«Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice:

Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo Gentile) minimo 50%; altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 29 maggio 2010.

Art. 3.

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano», «Vin Santo di Montepulciano» riserva, «Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice, corrisponde al territorio amministrativo del comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante (Valdichiana) delimitata da due linee. La prima linea partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere «Confine», segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese. Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza. L'altra linea partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle fornaci con la quale si identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce che segue fino a raggiungersi con il punto di partenza.

Art. 4.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata per il Vin Santo Occhio di Pernice non deve superare 8 t/ha.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata per il Vin Santo di Montepulciano e Vin Santo di Montepulciano Riserva non deve superare 10 t/ha.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20%

i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Per i nuovi impianti ed i reimpianti le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Vin Santo di Montepulciano» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, alte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente i terreni collinari di giacitura e orientamento adatti, i cui terreni siano ubicati ad una altitudine non superiore a 600 mt. s.l.m. e non inferiore a 250 ml. s.l.m. (sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino).

I vigneti impiantati dopo l'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto 21 ottobre 1996 dovranno avere la densità d'impianto di minimo 3.300 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione di conservazione e di invecchiamento obbligatorio di vini di cui art. 2 devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo del comune di Montepulciano.

Sono tuttavia consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio di tutela del Vino Nobile di Montepulciano l'appassimento delle uve, la vinificazione e l'invecchiamento fuori zona di produzione per le aziende che abbiano, almeno a far data dal 1° luglio 1980 le strutture di vinificazione in prossimità del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a m. 3.800 in linea d'aria e che abbiano almeno un vigneto dal quale proviene l'uva iscritto da almeno cinque anni, a fare data dal 21 ottobre 1996, agli albi di competenza.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate in provincia di Siena.

La resa massima dell'uva in vino finito alla fine del periodo di invecchiamento non deve essere superiore al 35 % dell'uva fresca.

Le uve provenienti dai vigneti iscritti all'albo del «Chianti» d.o.c.g., all'albo del «Vino Nobile di Montepulciano» d.o.c.g., all'albo del «Rosso di Montepulciano» d.o.c. e all'albo del «Valdichiana» d.o.c., possono essere destinate alla produzione dei vini «Vin Santo di Montepulciano» d.o.c., «Vin Santo di Montepulciano» riserva d.o.c. e «Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice d.o.c., qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino come previsto dalle normative vigenti in materia.

Nella vinificazione dei vini a d.o.c. «Vin Santo di Montepulciano» sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. In particolare il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto appresso:

le uve dovranno essere raccolte eseguendo una accurata cernita e messe ad appassire in locali idonei;

e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e il

loro contenuto zuccherino deve raggiungere dopo l'appassimento almeno il 28 % per il «Vin Santo di Montepulciano» d.o.c, e almeno il 33 % per il «Vin Santo di Montepulciano» doc riserva e Occhio di Pernice;

l'uva deve essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta per il «Vin Santo di Montepulciano»; del 1° gennaio dell'anno successivo per il «Vin Santo di Montepulciano» riserva; e «Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice;

la conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti in legno di capacita' non superiore a 300 litri per il «Vin Santo di Montepulciano»; in caratelli di capacita' non superiore a 125 litri per il «Vin Santo di Montepulciano» riserva; in caratelli di capacita' non superiore a litri 75 per il «Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice;

il periodo di invecchiamento minimo in legno dovra' essere di anni tre per il «Vin Santo di Montepulciano», anni cinque per il «Vin Santo di Montepulciano» riserva, anni sei per il «Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice».

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Vin Santo di Montepulciano»:

colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;

odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;

sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondita'.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17% vol di cui almeno 2% da svolgere;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

acidita' volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

«Vin Santo di Montepulciano» riserva:

colore: dal giallo dorato all'ambrato piu' o meno intenso in relazione alla sua concentrazione zuccherina;

odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;

sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondita';

titolo alcolometrico volumico totale minimo 20% vol di cui minimo 3,5 % da svolgere;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

acidita' volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

«Vin Santo di Montepulciano» Occhio di pernice:

colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'eta' e consistenza in relazione alla sua concentrazione zuccherina;

odore: profumo intenso, ricco, complesso, di frutta matura e altre sfumature;

sapore: fine, persistente, con retrogusto dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 21% di cui minimo 4% da svolgere;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

acidita' totale minimo: 4,5 g/l;

acidita' volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro.

Il Vin Santo di Montepulciano doc, in tutte le tipologie, dovrà avere un titolo di alcol svolto minimo 12% vol.

Art. 7.

Alle denominazioni di origine controllata di cui all'art. 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È consentito tuttavia l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di tipo bordolese o similari di capacità non superiore a 0,750 litri con l'uso esclusivo di tappo di sughero raso bocca.

Nell'etichettatura del vino a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Montepulciano» l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.