

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vino Nobile di Montepulciano». (10A10017)

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 e garantita «Vino Nobile 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 e garantita dei vini «Vino nobile di Montepulciano».

Art. 1.

La denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» e' riservata ai vini rosso e rosso riserva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» deve essere ottenuto dai vigneti aventi,

nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile):
minimo 70%.

Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30%, i vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, 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, purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 5%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano», deve essere adeguata, entro la quinta vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.

Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vino Nobile di Montepulciano», potranno usufruire della denominazione medesima.

Sono esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia Bianca Lunga.

E' consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata, iscritti all'Albo della denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» siano anche iscritti all'Albo dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano».

Art. 3.

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare. Tale zona comprende: parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che 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: parte del territorio del comune di Montepulciano - frazione Valiano, delimitata da una linea che, 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 ricongiungersi con il punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» devono essere quelle normali

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ben esposti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano», la densita' minima ad ettaro deve essere di 3330 ceppi.

La resa di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» non deve essere superiore a t. 8 per ettaro di coltura specializzata.

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

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata nel limite sopra indicato, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

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

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del territorio 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 la vinificazione e l'invecchiamento fuori zona di produzione per le aziende che abbiano, almeno a far data dalla entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 1° luglio 1980, le strutture di vinificazione in prossimita' del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a m. 3.800 in linea d'aria e che abbiano i vigneti dai quali proviene l'uva iscritti da almeno cinque anni, a far data dalla pubblicazione del decreto 1° luglio 1996 (modifica del disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano) all'Albo del vino DOCG «Vino Nobile di Montepulciano».

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Entro questo periodo sono lasciate alla discrezione dei produttori le seguenti possibili opzioni:

- 1) 24 mesi di maturazione in legno;
- 2) 18 mesi minimo di maturazione in legno piu' i restanti mesi in altro recipiente;
- 3) 12 mesi minimo in legno piu' 6 mesi minimo in bottiglia piu' i restanti mesi in altro recipiente.

Nei casi 2 e 3, l'inizio del periodo di maturazione in legno non potra' essere protratto oltre il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Il prodotto in maturazione in contenitori di legno potra' essere temporaneamente trasferito in altri recipienti previa annotazione nei registri di cantina e con l'obbligo di rispettare comunque il periodo minimo di stazionamento in legno.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» non puo' essere immesso in consumo prima del compimento dei due anni di maturazione obbligatoria calcolati a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, puo' portare in etichetta la qualificazione «riserva», fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno previsti dal presente articolo.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno, come previsto nel presente articolo, ed affinamento in bottiglia devo essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina. Il periodo di maturazione anche per la tipologia «riserva» viene calcolato a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di legno si potra' tenere il 4% del medesimo vino in contenitori diversi da usarsi per colmature.

E' consentito a scopo migliorativo, l'aggiunta di annate diverse di vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» o di vino atto alla denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

E' consentito, previa comunicazione alle strutture di controllo autorizzate, da presentarsi, a cura del vinificatore, entro il 16° mese a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» sia riclassificato alla denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. Tuttavia qualora partite della denominazione di origine controllata e garantita «Vino

Nobile di Montepulciano» vengano cedute dal produttore dopo il termine suddetto la denominazione stabilita deve essere mantenuta in modo irreversibile, salvo perdita delle caratteristiche.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione.

E' tuttavia consentito, per la denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» non avente diritto alla menzione «riserva», su richiesta da effettuarsi 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 -, l'imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» nell'intero territorio della regione Toscana alle cantine che imbottigliano il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» da almeno tre anni precedenti all'entrata in vigore del disciplinare di produzione di cui al decreto ministeriale 27 luglio 1999.

Il soggetto che intende commercializzare una partita di vino sfuso destinato alla DOCG Vino Nobile di Montepulciano all'interno della zona di produzione, nonché i soggetti che trasferiscono il vino DOCG Vino Nobile di Montepulciano al di fuori della zona di produzione, conformemente alla deroga di cui al comma precedente, devono darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato almeno due giorni lavorativi prima del trasferimento stesso. Tali partite di vino, oggetto di commercializzazione o imbottigliamento fuori zona, devono rispondere alle caratteristiche chimico-fisiche previste al successivo art. 6.

Art. 6.

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

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;
sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol, per la tipologia «riserva» 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7.

Nella etichettatura e designazione della denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano

riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore nonche' delle altre menzioni facoltative nel rispetto delle vigenti norme. Le medesime, esclusi i marchi e i nomi aziendali, sono riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piu' grandi e evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive. E' consentito l'uso del termine vigna accompagnato dal relativo toponimo secondo le condizioni generali di utilizzo dei toponimi e nel rispetto delle procedure amministrative che prevedono una specifica iscrizione all'albo dei vigneti, una specifica denuncia annuale delle uve ed una specifica presa in carico nei registri obbligatori di cantina. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacita' non superiore a litri 5.

Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.