

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO MINISTERIALE 27 giugno 2008

MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA BARBERA DEL MONFERRATO (GU n. 157 del 07-07-2008).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BARBERA DEL MONFERRATO"

Art.1 - Denominazione e vini.

1. La Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini rossi:

Barbera del Monferrato;

Barbera del Monferrato frizzante;

Art.2 - Base ampelografica.

1. Il vino "Barbera del Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera: Minimo 85%;

Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: Massimo 15%.

Art. 3 - Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione del vino Barbera del Monferrato comprende i territori dei seguenti comuni:

2.

Provincia di Alessandria:

a) Alto Monferrato: Acqui, Alice Bel Colle, Belforte, Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Bistagno, Carpeneto, Capriata d'Orba, Cartosio, Carentino, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cremolino, Denice, Frascaro, Gamalero, S. Rocco di Gamalero, Grogcardo, Lerma, Melazzo, Merana, Malvicino, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Morbello, Morsasco, Montechiaro d'Acqui, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Ponti, Ponzzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo, Terzo, Trisobbio, Visone,

b) Basso Monferrato: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bassignana, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Fubine, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Montecastello, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Pomaro Monferrato, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pontestura, Ponzano Monferrato, Quargnento, Rosignano Monferrato, Rivarone, Sala, San Salvatore Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea,

Solonghello, Terruggia, Treville, Valenza, Vignale, Villadeati, Villamiroglio. Nei comuni di Coniolo, di Casale Monferrato e di Occimiano e Mirabello la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circinnvallazione di Casale uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria, costeggiante il colle di S: Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S: Germano. A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la stessa strada nazionale che delimita anche il territorio collinare del Comune di Occimiano Monferrato, sito alla destra in direzione di Alessandria, fino al confine amministrativo del comune di Mirabello Monferrato.

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato,, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncuoco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Art. 4 - Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord.
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3500 ;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a d.o.c Barbera del Monferrato ed i titoli

alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcol. vol. min. naturale
Barbera del Monferrato	10000	11% vol.
Barbera del Monferrto frizzante	10000	11% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Barbera del Monferrato che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00%.

La specificazione aggiuntiva "vigna" non è prevista per la tipologia Barbera del Monferrato frizzante.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di 9.000 Kg per ettaro di coltura specializzata.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta:

- al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	5.400	12,00% vol.

- Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	6.300	12,00% vol.

- Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	7.200	12,00% vol.

- Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	8.100	12,00% vol.

- Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera del Monf.to	9.000	12,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. I vigneti iscritti all'albo del Barbera d'Asti non possono fare parte dell'albo dei vigneti del Barbera del Monferrato.

Art. 5 - Norme per la vinificazione.

1. Per il vino a denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera del Monferrato	non superiore al 70%	7.000
Barbera del Monferrato frizzante	non sup. al 70%	7.000

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in Kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tali rese superino la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

4. Per le uve "Barbera del Monferrato" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllate "Monferrato" rosso, "Monferrato" chiaretto o Ciaret e "Piemonte" barbera .

5. Il vino destinato alla Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" può essere riclassificato con la Denominazione di Origine Controllata "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6 - Caratteristiche dei vini al consumo.

1. I vini Barbera del Monferrato all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

2.

Barbera del Monferrato:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; per la "Barbera del Monferrato" con indicazione di "vigna" 12,00%vol;
- estratto non riduttore minimo: 23g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

Barbera del Monferrato frizzante:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- spuma: fine, persistente;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l

2. La Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" può essere utilizzata per designare un vino frizzante qualora sia prodotto alle condizioni di cui al presente disciplinare, rispetti le caratteristiche al consumo di cui al comma precedente e sia elaborato secondo quanto previsto dalla vigente normativa per i vini frizzanti.

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7 - Etichettatura, designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Barbera del Monferrato è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio" e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Barbera del Monferrato", la Denominazione di Origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo purchè:

- le uve provengano totalmente del medesimo vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata Barbera del Monferrato.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Barbera del Monferrato di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 - Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino di cui all'art.1 per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl..

2. E vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità inferiore o uguale a 500 cl.