

DECRETO 21 maggio 1999

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Capalbio" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

Il Dirigente capo della sezione amministrativa del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e responsabile del procedimento; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini; Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini; Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge; Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193 recante modifica all'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164; Vista la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata "Capalbio", presentata dalla Federazione provinciale Coldiretti di Grosseto, dalla Confederazione italiana agricoltori di Grosseto e dalla Confagricoltura unione provinciale agricoltori di Grosseto, fatta propria dall'amministrazione provinciale di Grosseto e corredata dal parere della regione Toscana; Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio", pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 63 del 17 marzo 1999; Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata "Capalbio" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformita' al parere espresso e alla proposta formulata dal sopraditato Comitato; Considerato che l'art. 4 del regolamento 20 aprile 1994, n. 348, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento; Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata "Capalbio" ed e' approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata "Capalbio" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1999.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1999, i vini con la denominazione di origine controllata "Capalbio", sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve.

Art. 3.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, solo per l'annata 1999, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n.164, se, a giudizio degli organi tecnici della regione Toscana, risultino sufficientemente documentati, pur non essendo ancora stati effettuati, per impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

Possono essere iscritti all'albo dei vigneti, per un periodo massimo di tre anni a partire dalla vendemmia 1999, anche le superfici vitate nel cui ambito sono presenti viti di vitigni diverse da quelle indicate nell'articolo 2 dell'unito disciplinare di produzione purché la presenza, in detti vigneti, di viti diverse da quelle previste dal suddetto art. 2, non risulti essere superiore al 20% del totale della base ampelografica medesima, in conformita' delle attuali disposizioni delle normative U.E.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente ufficio

dell'assessorato regionale all'agricoltura, ai fini dell'effettuazione degli accertamenti tecnici di idoneità. I vigneti di cui al comma precedente, che a seguito dell'effettuazione degli accertamenti tecnici, non risultino conformi all'unità disciplinare, sono cancellati d'ufficio dal relativo albo.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Capalbio" e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 1999

Il dirigente: Camilla

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CAPALBIO"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Capalbio" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso (anche nella tipologia riserva), bianco, rosato, Vermentino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Vin Santo.

Art. 2.

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- **"Capalbio" rosso, rosato e rosso riserva:** Sangiovese minimo 50%. Per il complessivo rimanente possono concorrere uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- **"Capalbio" bianco e Vin Santo:** Trebbiano Toscano minimo 50%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione uve a bacca bianca, non aromatiche, ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- **"Capalbio" Vermentino:** il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Vermentino per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- **"Capalbio" Sangiovese:** il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.
- **"Capalbio" Cabernet Sauvignon:** il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Cabernet Sauvignon per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio", ricade nella zona collinare e pedecollinare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Manciano, Magliano e Orbetello. La linea di delimitazione inizia a Sud dal punto d'incontro del confine comunale del comune di Capalbio con la ferrovia Grosseto-Roma e risale (in senso anti orario) ad Est e quindi a Nord lungo detto confine comunale, entra poi nel comune di Manciano seguendo la strada di bonifica n. 28 fino ad immettersi, in localita' Sgillozzo, sulla strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di casa Poggio Lepraio; prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e casa Pinzuto e quindi con la strada di bonifica n. 17, passante per casa del Lasco fino al fiume Albegna. Da qui il confine segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Marianaccia, deviando ad Ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle Lupo fino al Molino Vecchio, risale a Nord-Est per la strada di S. Andrea al Civilescio, discende verso Sud lungo la strada Magliano in Toscana-Barca del Grazi, devia ad Ovest per la strada dell'Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incontrare la ferrovia Grosseto-Roma in proximita'

della Fattoria del Collecchio, segue detta ferrovia verso Sud fino ad incontrare la SP 81 in prossimità del fiume Osa e la percorre sino ad oltrepassare il podere n. 39 e devia a Sud-Est lungo la strada che porta a S. Donato centro. Aggira parte del centro in senso antiorario e prosegue in direzione Sud-Ovest lungo la strada che costeggia i poderi n. 23, n. 24 e n. 20 e si immette sulla SP 56 in prossimità del podere n. 26 passando per S. Donato e la percorre sino al ponte sul fiume Albegna in prossimità della Barca del Grazi; segue quindi il corso del fiume risalendolo fino al centro agricolo dell'Alberone, scende verso Sud lungo la strada interpodere che conduce alla SS 74 maremmana, si immette su di essa dirigendosi verso la costa tirrenica fino ad incrociare la linea ferroviaria Grosseto-Roma che percorre sino al punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata

"Capalbio" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque tali da conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono esclusi i vigneti di fondo valle, in argille plioceniche, in zone golenali o comunque in terreni umidi o che difettano di adeguata sistemazione idraulico-agraria. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art.15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedecollinare.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità media dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante per ettaro.

Le uve provenienti da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Capalbio" possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" Vin Santo, qualora i produttori interessati optino per tale rivendicazione in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente camera di commercio.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelle tradizionali della zona (spalliera

semplice e cordone speronato) e, comunque, atte a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sistemi di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione può consentire altre forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia Produzione uva T./Ha

Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo %

Rosso Tipologia Produzione uva T./Ha 11,0 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 10,50% vol.

Rosso Riserva . . . Tipologia Produzione uva T./Ha 11,0 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 11,50% vol.

Sangiovese Tipologia Produzione uva T./Ha 11,0 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 11,50% vol.

Cabernet Sauvignon . . Tipologia Produzione uva T./Ha 11,0 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 11,50% vol.

Rosato Tipologia Produzione uva T./Ha 11,0 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 11,00% vol.

Bianco Tipologia Produzione uva T./Ha 11,5 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 10,00% vol.

Vin Santo (prima dell'appassimento) Tipologia Produzione uva T./Ha 11,5 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 10,00% vol.

Vermentino Tipologia Produzione uva T./Ha 11,5 Titolo alcolometrico volumico naturale vol. minimo 10,50% vol.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata 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.

Fermi restando i limiti di cui sopra, la resa per ettaro della coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, e di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato e a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La tipologia "Capalbio" rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse.

Nella vinificazione dei vini a D.O.C. "Capalbio" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a

conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore, per i

vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" rosso, "Capalbio" rosso riserva, "Capalbio" Sangiovese, "Capalbio" Cabernet Sauvignon, "Capalbio" rosato, "Capalbio" bianco e "Capalbio" Vermentino al 70%, qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata "Capalbio"; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto. Per la tipologia "Capalbio" rosso riserva e' obbligatorio l'invecchiamento di almeno 2 anni, di cui 6 mesi minimo in botti di legno e l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1 di giugno del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve. Per le tipologie "Capalbio" Sangiovese, e "Capalbio" Cabernet Sauvignon l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Per le tipologie "Capalbio" rosato, "Capalbio" bianco e "Capalbio" Vermentino l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Per la produzione della tipologia "Capalbio" Vin Santo il metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e puo' essere ammostata non prima del 1 dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; il parziale appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, ed e' ammessa anche una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuate in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore a 3 Hl per un periodo di almeno due anni; per il vino a denominazione di origine controllata "Capalbio" Vin Santo la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino; l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1 novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Capalbio" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Capalbio" rosso:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Capalbio" Sangiovese:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
- odore: ampio, vinoso;
- sapore: pieno, secco, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;

- estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

"Capalbio" rosato:

- colore: rosa piu' o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato, fresco;
- sapore: asciutto, fruttato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

"Capalbio" Cabernet Sauvignon:

- colore: rosso talvolta con riflessi violacei;
- odore: vinoso con note speziate tipiche;
- sapore: corposo, asciutto, sapido, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto mimmo: 22,0 g/l.

"Capalbio" rosso riserva:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: ampio, vinoso;
- sapore: armonico, asciutto, sapido, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

"Capalbio" bianco:

- colore: giallo paglierino scarico;
- odore: delicato, fresco, fruttato;
- sapore: asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Capalbio" Vermentino:

- colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico e fruttato;
- sapore: asciutto, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,00 g/l;
- estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Capalbio" Vin Santo:

- colore: dal giallo dorato fino all'ambrato intenso;
- profumo: etereo, intenso e caratteristico;

- sapore: armonico, vellutato, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo per il tipo secco: 16,00% vol. di cui massimo 2 da svolgere;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo per il tipo amabile: gradi 16,00% vol. di cui da 3 a 6 da svolgere;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco minimo: 21,0 g/l;
- acidita' volatile massima: 1,60 g/l.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito 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 il consumatore. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992 e da successive modifiche od integrazioni. Per le tipologie "Capalbio" riserva, e "Capalbio" Vin Santo, in etichetta, deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a 5 litri ad eccezione delle tipologie "Capalbio" Vin Santo e "Capalbio" rosso riserva, per le quali sono consentite solo bottiglie di capacità nominale non superiori a 0,750 lt.