Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «ALEATICO DI GRADOLI»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 21.06.1972	G.U. 217 - 22.08.1972
Modificato con	DM 05.06.1996	G.U. 60 - 10.07.1996
Modificato con	DM 02.08.2011	G.U. 194 - 22.08.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata "Aleatico di Gradoli" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:
- Aleatico di Gradoli;
- Aleatico di Gradoli liquoroso;
- Aleatico di Gradoli liquoroso riserva;
- Aleatico di Gradoli passito

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli», di cui all'art 1, devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Aleatico minimo 95%;
- altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» di cui all'art. 1 devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Gradoli, Grotte di Castro e San Lorenzo Nuovo ed in parte del territorio del comune di Latera in provincia di Viterbo.
La zona è così delimitata: partendo dalla riva del lago di Bolsena alla confluenza sulla medesima del confine comunale di S. Lorenzo Nuovo e Bolsena in località Renano, la linea di delimitazione segue verso nord tale confine comunale e successivamente verso ovest sino a incontrare quello tra S. Lorenzo Nuovo e Grotte di Castro (q.439).
Da quota 439 la linea di delimitazione prosegue verso ovest lungo il confine di grotte di Castro per poi scendere verso sud fino alla confluenza di questo confine con quello di Gradoli e Latera in località La Buca. Da qui prosegue verso ovest lungo il confine di Latera fino al punto in cui questi si allontana da quello provinciale, in prossimità di Poggio Sant'Anna.
Da tale punto di delimitazione prosegue in linea retta in direzione sud-est fino a quota 461 da dove, per Madonna della Cava e C. le Coste, raggiunge il confine di Gradoli che segue verso est fino alla sponda del lago di Bolsena.
Lungo la sponda, verso nord, la linea di delimitazione torna nuovamente alla località Renano, punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche tradizionali di qualità.
Sono, pertanto, da considerarsi idonei unicamente i vigneti situati ad un'altitudine non superiore ai 600 metri sul livello del mare.
I sesti di 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, dei mosti e dei vini.
È vietata ogni pratica di forzatura. É consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:
-Aleatico di Gradoli:
Produzione uva tonn/ettaro: 9,00
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50 vol.
- Aleatico di Gradoli liquorso e liquoroso riserva:
Produzione uva tonn/ettaro: 9,00
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00 vol.
- Aleatico di Gradoli passito:
Produzione uva tonn/ettaro: 9,00
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 16,00% Vol.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare, alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La Regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può modificare il limite massimo di produzione di uva per ettaro dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di preparazione e di affinamento dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le sue peculiari caratteristiche.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Per la tipologia "passito" la resa uva/vino non deve essere superiore al 45%.
Le uve destinate alla produzione del vino "Aleatico di Gradoli" passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 280 grammi/litro.
I vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» liquoroso devono essere ottenuti mediante alcolizzazione in conformità alle disposizioni delle norme vigenti.
Il vino a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» liquoroso deve aver subito un periodo minimo di affinamento di sei mesi a decorrere dalla data di alcolizzazione.
Il vino a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva deve aver subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni dalla data di alcolizzazione in botti di rovere di capacità non superiore a 250 litri ed un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno un anno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

<u>«Aleatico di Gradoli»:</u>
- colore: rosso granato con tonalità violacee;
- odore: finemente aromatico, caratteristico;
- sapore: di frutto fresco, morbido, vellutato, dolce;
- titolo alcolometrico minimo volumico complessivo: 12,00% vol di cui almeno 9,50% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

<u>«Aleatico di Gradoli» liquoroso:</u>
- colore: rosso granato più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, dolce, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 17,50% vol di cui almeno 15,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

<u>«Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva:</u>
- colore: rosso granato più o meno intenso, tendente talvolta all'arancione con l'invecchiamento;

- odore: aromatico, caratteristico dell'invecchiamento in botte di rovere;
- sapore: pieno, dolce più o meno tannico, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 17,50% vol di cui almeno 15,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Aleatico di Gradoli» passito:
- colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
- odore: fruttato, finemente aromatico, caratteristico;
- sapore: di frutta matura, dolce;
- titolo alcolometrico minimo volumico complessivo: 16,00% vol di cui almeno 9,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare i sopraindicati limiti di acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alle denominazioni di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi: «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino «Aleatico di Gradoli», di cui all'art 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per le tipologie «Aleatico di Gradoli» passito, liquoroso e liquoroso riserva è consentito l'imbottigliamento in recipienti di volume nominale fino a 0,750 litri, con tappo sughero.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte settentrionale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo, si estende su una superficie di circa 8.500 ettari, e comprende un territorio di media e alta collina, situato sulle pendici del distretto vulcanico Vulsino poste a settentrione.
I terreni sono di origine vulcanica e ricadono nella struttura principale del distretto che è quella della vasta conca del lago di Bolsena, che si è creata come un ampio bacino di collasso dovuto al verificarsi di una serie di esplosioni, avvenute in più fasi successive; lo sprofondamento della caldera è stato controllato da un sistema di faglie a carattere regionale. L'attività vulcanica ebbe inizio circa 800.000 anni fa con lo sviluppo di colate di lave e con la formazione di coni di scorie. Successivamente, circa 600.000 mila anni fa, l'attività si sviluppò maggiormente in corrispondenza di un primitivo centro, oggi non più evidente, in corrispondenza della conca lacustre. A questa attività si riconducono i materiali vulcanici più antichi presenti sia ad est che a sud della conca lacustre. Le rocce che appartengono a questo complesso sono particolarmente ricche in potassio.
Il territorio è prevalentemente pedomontano-collinare, con i terreni in dolce pendio. E' possibile suddividere l'area DOC nelle seguenti zone: zona ad andamento sub pianeggiante, con quote altimetriche comprese tra i 300 e i 400 metri, dislocate soprattutto nella parte meridionale e settentrionale; zona ad andamento collinare presenti soprattutto nella parte orientale dell'area con quote altimetriche che raggiungono i 600 metri.

La natura dei terreni è di conseguenza condizionata dall'attività del vulcano, per cui è possibile distingure due tipologie: nella zona nord ed in quella occidentale dell'area prevalgono materiali dovuti all'attività intercalderica finale quali lave (tefriti fonolitiche e leucitiche), scorie saldate e stratificate e banchi di lapilli alternati a lenti e strati di ceneri debolmente cementate; solo in alcune zone si rinvengono tufi leucititici contenenti grossi proietti lavici; nella zona orientale ed in quella meridionale prevalgono materiali quali i tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone e, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli (talvolta a consistenza litoide), con inclusi lavici di dimensione variabile in relazione alla loro distanza dai centri di emissione. Intercalate a questi si rinvengono colate di lava leucitica, sempre di limitata estensione. Localmente sono stati rinvenuti strati di pomici e ceneri con livelletti tifatici di sedimentazione lacustre. La permeabilità di questo tipo di rocce è sempre piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave).
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 305 e i 600 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest, sud-ovest e sud.
Il clima dell'area delimitata ricade nella regione temperata con caratteristiche riconducibili al termotipo collinare inferiore/superiore – umido inferiore è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 775 ed i 1214 mm, con debole aridità estiva (pioggia 112-152 mm) nei mesi di luglio agosto e sporadicamente a giugno. La temperatura media è compresa tra i 12,4 ed i 13,8°C: freddo prolungato da ottobre ad maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4-5 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 2,9° C.
La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Aleatico di Gradoli un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Aleatico di Gradoli". La viticoltura dell'areale di Gradoli si sviluppò sicuramente in epoche antiche anche grazie all'influenza positiva sul clima del vasto bacino lacustre di Bolsena, e sul quale si affacciano la gran parte dei terreni vitati.
Presso gli Etruschi la coltivazione della vite raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo. La coltivazione della vite continuò ed ebbe maggiore espansione ad opera dei Romani, passò indenne attraverso i secoli bui, tanto che nel 1627 il Tassoni nell'opera *De' pensieri diversi*, discorrendo sul declino dei vini di Napoli presso i Romani riporta: "..e trouano di preferire i vini loro più sani allo stomaco, e più grati al gusto di quelli di Napoli, massimamente gli Albani, i Gianziani, quei di Marino, di Caprarola, di Graduli".
Non mancano testimonianze di partecipazione a manifestazioni come l'Aleatico di Gradoli, presentato nel 1861 all'Esposizione Italiana Agraria, Industriale e Artistica di Firenze, dal Sig. Murzi Antonio di Orvieto.
Nel 1929, con la fondazione della Cantina Oleificio Sociale di Gradoli, la produzione dell'Aleatico di Gradoli ha avuto un nuovo impulso conquistando i mercati nazionali ed internazionali, come testimoniano i premi ed i riconoscimenti conquistati: 1932 Fiera del Levante (terza mostra nazionale del vino) Bari *diploma di medaglia Vermeil per il vino Aleatico*, 1934 Terza Mostra dell'Agricolture a Firenze *Diploma con Medaglia d'Oro per i vini Aleatico e Grechetto*, 1937 Exposition Internazionale des Arts ed des tecniques Parigi *Diplome de Grand Prix*, 1938 Fiera Internazionale di Tripoli *Diploma con Medaglia d'Oro*, 1971 Esposizione dei vini prodotti dalle Cantine Sociali delle Regione Lazio a Malta *Attestato di Merito per la presentazione di Vini tipici e di qualità superiore*, 1971 Settima Mostra Mercato Nazionale Vini tipici e pregiati a Siena Diploma di Merito per il Vino Aleatico, 2004 Selezione dei Vini del Lazio a Roma *Diploma di Merito per il Vino Aleatico annata 2002*.
Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimoniano i *Vendemmiali* giunti all'ottantaseiesima edizione.
Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Aleatico di Gradoli sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide

nazionali. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali i vini hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti:*** il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è quello tradizionalmente coltivata nell'area geografica considerata: l'Aleatico;
- ***le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (63 hl/ha per tutte la tipologie di base, liquoroso e liquoroso riserva e 40,5 hl/ha per la tipologia passito);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli o liquorosi, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie liquoroso, liquoroso riserva e passito, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC "Aleatico di Gradoli" è riferita a 4 tipologie di vino rosso ("di base", "liquoroso", "liquoroso riserva", "passito") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Aleatico di Gradoli": buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il prodotto presenta un colore rosso granato con tonalità violacee, odore con sentori fruttati tipici della cultivar, finemente aromatico, sapore di frutto fresco, morbido, vellutato, dolce.
- "Aleatico di Gradoli" liquoroso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso granato più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, odore con sentori fruttati tipici della cultivar, aromatico, delicato, caratteristico, sapore pieno, dolce, armonico, gradevole.
- "Aleatico di Gradoli" liquoroso Riserva: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso granato più o meno intenso, tendente talvolta all'arancione con l'invecchiamento, odore aromatico, caratteristico dell'invecchiamento in botte di rovere, sapore pieno, dolce più o meno tannico, armonico, gradevole.
- "Aleatico di Gradoli" passito: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino talvolta con riflessi violacei, odore intenso con sentori fruttati tipici della cultivar, finemente aromatico, sapore di frutta matura, dolce.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel distretto vulcanico Vulsino, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest e sud, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del

“Aleatico di Gradoli”. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all’ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del “Aleatico di Gradoli”.
In particolare, i terreni, riconducibili all’attività intercalderica finale del vulcano Vulsino, sono costituiti in prevalenza da tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli e sono caratterizzati da una permeabilità piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave). Presentano un normale contenuto di elementi nutritivi e sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità conferendo ai vini particolare equilibrio e complessità.
Anche il clima dell’areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni sufficienti (mediamente 995 mm), con scarse piogge estive (130 mm) e debole aridità nei mesi di luglio e agosto, sporadicamente anche a giugno, da una discreta temperatura media annuale (13,1 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata, un’ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, ma con una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Aleatico di Gradoli”.
In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini rossi un’ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, con un grande equilibrio fra le diverse componenti.
La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra di “Gradoli”, dagli etruschi, passando dall’epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “Aleatico di Gradoli”.
Ovvero è la testimonianza di come l’intervento dell’uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell’epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all’indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini “Aleatico di Gradoli”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona di “Gradoli” è attestata fin dall’epoca romana, in molte opere dei georgici latini.
Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.
In tempi più recenti, nell’opera *Viaggi ai vulcani spenti d’Italia nello Stato Romano verso il Mediterraneo* (1814), il Procaccini Ricci, esperto geologo, descrive un viaggio in cui passa nei territori di Bolsena, Latera, Gradoli, ed oltre a descrivere le caratteristiche delle rocce e dei terreni riporta anche l’agricoltura presente. A proposito di vitivinicoltura scrive: “Gradoli…I vigneti qui attorno vi prosperano assai bene, e danno uve eccellenti, capaci di formare vini squisiti. L’Aleatico vi è stato introdotto da qualche industre viticoltore, e vi ha provato a maraviglia, ed io stesso ho bevuto questo vino così buono allo stomaco e soavissimo al palato, che mi è paruto non cedere al tanto celebre ed a ragione encomiatissimo di Toscana, e di Firenze segnatamente”.
Successivamente il Moroni nel *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica* (1854), nel parlare di Gradoli riporta “..Il territorio è fertile, fruttifero di eccellenti vini bianchi e rossi, massimo l’aleatico”.
Anche il Nigrisoli nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* (1857), parla dei prodotti naturali esistenti nella Delegazione di Viterbo e scrive: “.. La cultura delle viti è giunta ad un alto grado di sviluppo, raccogliendosi dai campi, e dalle vigne vini rossi, e bianchi vigorosi”, ed ancora “mentre tra i vini rossi sono in maggior credito quelli delle Grotte di San Lorenzo, di Gradoli ,di Castro”.
Sempre nel 1857, nella *Topografia statistica dello stato pontificio* il Palmieri scrive per Gradoli “Il ridetto popolo di Gradoli, ove sono molto belle le donne, è occupato con attività parte nella pesca, parte in lavorare botti, tini, cerchi, ed il più negli agrarii lavori del proprio territorio della superficie

di tavole 131419, dove sono assai feraci le terre, in specie quelle dette del Piano del Lago di Gradoli, ove raccolgono in copia castagne, legumi, tutta sorta di buone frutta, e vini bianchi e rossi così prelibati, che si fa di essi grande commercio nella Capitale, ed in ispecie dell'eccellente Alleatico vino", per Latera "..vi si raccolgono buoni vini bianchi, e rossi" e per Grotte di Castro "il territorio..assai ben coltivato, feracissimo, e abbonda di squisito vino".
Negli *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883), si riporta "Dei vini di lusso nella provincia di Roma, non se ne producono in quantità apprezzabile; e soltanto l'Aleatico di Gradoli gode di una qualche reputazione".
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, dall'impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del vino "Aleatico di Gradoli".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.