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 E GARANTITA "BARBARESCO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 23.04.1966	G.U.145-14.06.1966
Approvato DOCG con	DPR 03.10.1980	G.U. 242 - 03.09.1981
Modificato con	DM 21.02.2007	G.U. 51 - 02.03.2007
Modificato con	DM 16.04.2010	G.U. 95 - 24.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.04.2015	GU n. 97 del 28.04.2015
(concernente correzione dei disciplinari)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
- «Barbaresco»;
- «Barbaresco» riserva;
- «Barbaresco» e «Barbaresco» riserva, con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 7 alle quali può essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo alle condizioni stabilite dall'art. 7, comma 5.

2. Le delimitazioni delle «menzioni geografiche aggiuntive» sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco», devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno Nebbiolo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di origine delle uve atta a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» comprendente i territori già delimitati con decreto ministeriale 31 agosto 1933, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 238, del 12 ottobre 1933, nonché quelli per i quali ricorrono le condizioni di cui al secondo comma dell'art. 1 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, include l'intero territorio dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso (già frazione di Barbaresco) e la parte della frazione «San Rocco Senodelvio» già facente parte del comune di Barbaresco ed aggregata al comune di Alba con decreto del Presidente della Repubblica 17 aprile 1957, n. 482, ricadenti nella provincia di Cuneo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: argillosi, calcarei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare; sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 550 m s.l.m.;
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot);
- e' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita: «Barbaresco» con o senza «menzione geografica aggiuntiva», «Barbaresco» riserva con o senza «menzione geografica aggiuntiva», ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Barbaresco»	8	12,00% vol.
«Barbaresco» riserva con menzione geografica aggiuntiva:	8	12,00% vol
«Barbaresco»	8	12,00% vol.
«Barbaresco» riserva	8	12,00% vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco», «Barbaresco» riserva, entrambi con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale

«Barbaresco»	7,2	12,50% vol.
«Barbaresco» riserva	7,2	12,50% vol.

Nel caso in cui la denominazione d'origine controllata e garantita «Barbaresco» con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna» con relativo toponimo o nome tradizionale, fosse utilizzata per vigneti con meno di sette anni d'età, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari a:

al terzo anno	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	4,3	12,50 % vol.
al quarto anno	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	5,0	12,50 % vol.
al quinto anno	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	5,8	12,50 % vol.
al sesto anno	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
	6,5	12,50 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» 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.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela 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 rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla Regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, con lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, la data di inizio delle operazioni e la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare limiti massimi di uva classificabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione 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. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo con idoneità alla DOCG Barbaresco per i vigneti di nuovo impianto e/o di reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio dei vini. a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il Consorzio di tutela, di consentire che le suddette operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio del comune di Alba.
Tali stabilimenti devono dimostrare di possedere un titolo di conduzione dei vigneti della durata non inferiore a quindici anni.
2. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio siano effettuate dalle aziende che, avendo stabilimenti situati nei territori delle province di Cuneo, Asti, Alessandria inclusi nell'art. 4 del disciplinare annesso al decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 1966, dimostrino che già effettuarono tali operazioni, previa attestazione della competente camera di commercio.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
«Barbaresco»	70%	56 hl/ha
«Barbaresco» riserva	70%	56 hl/ha

Per l'impiego della menzione geografica aggiuntiva seguita da «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4, punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
4. La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo di invecchiamento obbligatorio non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
«Barbaresco»	68%	54,4 hl/ha
«Barbaresco» riserva	68%	54,4 hl/ha

5. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.
6. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento minimo di:

Vino	durata mesi	di cui in legno	decorrenza
«Barbaresco»	26	9	1° novembre dell’anno di raccolta

			delle uve
«Barbaresco» riserva	50	9	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data, per ciascuno di essi, di seguito indicata:

Vino	data
«Barbaresco»	1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia;
«Barbaresco» riserva	1° gennaio del quinto anno successivo alla vendemmia;

7. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al paragrafo precedente, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva"

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso granato;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» tipologia «riserva», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso granato;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con «menzione geografica aggiuntiva» e «vigna»: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Barbaresco» e «Barbaresco» riserva può essere seguita da una delle seguenti «menzioni geografiche aggiuntive», amministrativamente definite nell'allegato al presente disciplinare di produzione:
Albesani, Asili, Ausario, Balluri, Basarin, Bernadot, Bordini, Bricco di Neive, Bricco di Treiso, Bric Micca, Ca' Grossa, Canova, Cars, Casot, Castellizzano, Cavanna, Cole, Cottà, Currà, Faset, Fausoni, Ferrere, Gaia-Principe, Gallina, Garassino, Giacone, Giacosa, Manzola, Marcarini, Marcorino, Martinenga, Meruzzano, Montaribaldi, Montefico,
Montersino, Montestefano, Muncagota, Nervo, Ovello, Paje', Pajore', Pora, Rabaja', Rabaja-Bas, Rio Sordo, Rivetti, Rizzi, Roccalini, Rocche Massalupo, Rombone, Roncaglie, Roncagliette, Ronchi, San Cristoforo, San Giuliano, San Stunet, Secondine, Serraboella, Serracapelli, Serragrilli, Starderi, Tre Stelle, Trifolera, Valeirano, Vallegrande e Vicenziana. Le suddette menzioni geografiche aggiuntive, possono essere accompagnate dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo, alle condizioni previste al successivo comma 4. Detta menzione «vigna» dovrà essere indicata soltanto se unita ad una delle menzioni geografiche aggiuntive di cui sopra.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» 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, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.
3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non si confondano con le «menzioni geografiche aggiuntive», fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti, non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.
4. Nella designazione e presentazione dei vini «Barbaresco» e «Barbaresco» riserva, la «menzione geografica aggiuntiva» dovrà essere riportata immediatamente sotto la denominazione e non potrà avere dimensione superiore a quelle utilizzate per indicare «Barbaresco».
5.Nella designazione e presentazione dei vini «Barbaresco» e «Barbaresco» riserva , la DOCG può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale a condizione che sia rivendicata anche la «menzione geografica aggiuntiva» e purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010
(Allegato 1).
Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Barbaresco intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOCG «Barbaresco».
6. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata Barbaresco come all'Art.1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie nelle quali vengono confezionati e commercializzati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco», di cui all'art. 1, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

2. Le bottiglie nelle quali vengono confezionati e commercializzati i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Barbaresco» di cui all'art. 1, devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 37,5 cl, con l'esclusione di quelle da 200 cl.
3. 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.
4. Su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12 e 15.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il Barbaresco nasce nelle langhe, termine che secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues" che non sono altro che delle lingue di terra che si estendono in un vivace gioco di profili, modulati dal mutare delle stagioni. Dal punto di vista geologico, le Langhe hanno origine nell'Era Terziaria o Cenozoica, iniziata quasi 70 milioni di anni fa. La marna tufacea bianca caratterizza il comprensorio di produzione, sulle colline alte a dominare il fiume Tanaro. Il terreno di cui è composto il territorio nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiati piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite.) Il Barbaresco è ottenuto da Nebbiolo in purezza e viene coltivato in tre comuni a Nord-Est di Alba che è compresa in parte nell'area di produzione. Viene coltivato da sempre secondo i metodi tradizionali della zona: potatura a guyot e sistema di allevamento a spalliera con vegetazione assurgente. Il Nebbiolo nella zona del Barbaresco origina vini dal colore rosso granato con riflessi arancioni, dal profumo etereo, gradevole e intenso, dal sapore asciutto, pieno e delicato, vellutato, giustamente tannico.

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

Possiamo distinguere i colli di Barbaresco e Neive dove si originano vini caratterizzati da una parte da struttura, pienezza tannica e potenza, dall'altra da morbidezza, ricchezza fruttata e finezza; ed i colli di Treiso che originano vini con caratteristiche più legate alla finezza e all'eleganza che alla struttura. Il terreno di cui è composto il territorio di Barbaresco nella sua massima parte appartiene a quella formazione geologica che si chiama "terreno tortoriano", uno dei 14 strati dai quali è formata la pila dei terreni sedimentari che compongono il bacino terziario del Piemonte. Il terreno Tortoniano è caratterizzato da marne e sabbie straterellate. Queste marne sono di un colore grigio-bluastro, non molto resistenti e danno luogo a colline biancheggiati piuttosto basse e rotondeggianti, sono molto favorevoli alla coltivazione della vite.

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

La coltivazione del Nebbiolo in questa zona ha origini molto antiche: secondo alcuni furono i Galli i primi ad essere attratti dal vino Barbaritium e per questo giunsero in Italia; altri sostengono che il Barbaresco derivi il suo nome dai popoli Barbari che causarono la caduta dell'impero romano. Quale che sia la sua origine, oggi poco importa: certamente è una delle prime denominazioni riconosciute in Italia nel 1966 insieme al Barolo.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corso Enotria, 2/C – Ampelion
12051 - ALBA (CN)

La Società Valoritalia 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.