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 "BOTTICINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 19.04.1968	G.U. 140 – 3.06.1968
Modificato con	D.M. 2.06.1998	G.U. 150 – 30.06.1998
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Botticino" è riservata ai vini rosso e riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Botticino"devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:
Barbera minimo 30%,
Schiava Gentile (media e grigia, da sole o congiuntamente) minimo 10%,
Marzemino (localmente denominato Berzemino) minimo 20%,
Sangiovese minimo 10%.
Possono concorrere alla produzione dei vini "Botticino", fino ad un massimo del 10%, anche uve, da sole o congiuntamente provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Brescia, Botticino e Rezzato. Tale zona è così delimitata: a nord-ovest dell'incrocio dei confini dei comuni di Botticino, Serle, Nave, segue il confine fino in prossimità di quota 247. Da qui segue la mulattiera che continua nei pressi del paese, dove si congiunge con la strada proveniente da Brescia e diretta a Botticino Sera; a sud parte sulla strada Brescia-Caionvico al centro del paese e segue la vecchia strada per Botticino Sera, Sott'acqua, Botticino Mattina. A Botticino Mattina segue la strada che passa davanti all'asilo, a quota 153 prende la carrareccia che passa per quota 147 quindi da quota 148 segue la carrareccia che fiancheggia il piede del monte fino a Molinetto. Da Molinetto, quindi girando a sud, segue la strada pedecollinare che, passando sotto il santuario e il convento, arriva a Rezzato. Prosegue passando ai piedi dell'altura del convento al limite dell'abitato di Rezzato, quindi segue la strada che, partendo da Rezzato al limite dell'abitato, va al "tiro a segno" poi segue la carrareccia che passa sotto "Cave di Pietra" a quota 158;
ad est, da qui segue la strada campestre che passa ai piedi del M. Regogna e del M. Fieno, su fino a Ratei a quota 138. Segue quindi il confine del comune di Botticino fino all'intersezione dei confini di Botticino, Serle e Nave.

Articolo 4
Norme di viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.
Sono pertanto da considerare idonei i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 500 metri s.l.m.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti, medi o lunghi) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invaiatura per un massimo di due interventi all'anno.
La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata non deve essere superiore a 12,00 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" e a 10,00 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" riserva.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" devono essere riportati 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.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Botticino" devono

assicurare, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,00% vol; quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Botticino" riserva devono assicurare, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.
La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dall'art. 3 del disciplinare;
Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate solo nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Brescia.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, comprese quelle relative all'affinamento, corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche: in particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione di origine controllata "Botticino". Nel caso della vinificazione disgiunta, il coacervo dei vini deve avvenire nella cantina del vinificatore. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per entrambe le tipologie.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" può riportare la menzione riserva quando viene sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, possibile anche in botti di legno. Detto periodo decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche vini al consumo

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

"Botticino"
colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: vinoso e intenso;

sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Botticino" riserva
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: intenso, pieno, leggermente etereo;
sapore: pieno, vellutato, di notevole carattere con eventuale leggera percezione di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino"è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto e similari.
E' consentita l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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.
In sede di designazione del vino a denominazione di origine controllata "Botticino" la specificazione di tipologia riserva deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e il nome "Botticino". In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata "Botticino".
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezioni e chiusure

Per il vino a denominazione di origine controllata "Botticino"è vietato l'uso del tappo a corona.
Il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro, di capacità compresa tra 0,375 e 3,0 litri, munite di tappo di sughero.
Le bottiglie con capacità inferiore a 0,375 litri, per specifiche esigenze commerciali, possono avere la chiusura a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il nome Botticino viene dato al vino prodotto nella "Valverde", valle che ospita alcuni agglomerati di case che, uniti in comune, danno vita al paese Botticino. Le comunità più importanti sono: Botticino Sera, Botticino Mattina, S. Gallo.
A parte le differenze di piccole isole, il terreno ha aspetto sempre più o meno ferrettizzato. E soprattutto ricco di calcare, buona quantità di potassio, unitamente a discreta dose di anidride fosforica totale.
Non tutta la zona circoscritta è vitata o potrà essere vitata perché montagnosa, tuttavia, nell'interno non è raro trovare terrazze scavate nella roccia a colpi di piccone dove albergano vecchie e robuste viti capaci di dare ottimo vino.
Per il microclima ambiente non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, la possiamo considerare senz'altro sufficiente per ottenere una buona maturazione delle uve e così pure per le altre meteore. Un clima tipicamente mediterraneo che non ammette dubbi sulla possibilità della coltivazione della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione. La storia di queste comunità si fa risalire al popolo autoctono dei Cenomani che soccombero e si fusero poi ai Romani, i quali portarono in questa valle le prime forme di civiltà e con essa la vite e l'uso della lavorazione della pietra che doveva poi, negli anni, assumere una grande fama sotto il nome di "marmo di Botticino".
Nei periodi seguenti con le invasioni dei barbari, sia nomadi che stabili, Botticino conobbe, come tutta la penisola, il suo Medio Evo, ma un Medio Evo fecondo, in particolare con l'avvento dei Benedettini che, come risulta dagli scritti, iniziarono, intorno al 1000/1100, una profonda ed organica opera di bonifica sulla base della quale si inserisce la Botticino moderna.
Più volte, sfogliando gli archivi di stato riguardanti Botticino, si trovano documenti di cessioni, acquisti e lasciti ove i beni sono rappresentati dalla parte forestale, agraria, dalle cave di pietra ed, immancabilmente, dalle viti.
L'origine del nome Botticino è incerta, lo stemma del Comune comunque è sempre stato rappresentato da una botticella, non una botticella qualsiasi destinata ad usi vari, bensì un vero e proprio bariletto da vino. Questo stemma fu custodito gelosamente dalle popolazioni locali, sia che fossero raggruppate in un solo comune, sia che fossero divise in più comuni (Botticino Sera, Botticino Mattina, S. Gallo) e quando, abbastanza recentemente, si definì che i tre agglomerati dovevano formare un solo Comune, Botticino, lo stemma del comune si rappresentò con le tre botticelle dei singoli comuni, che si fusero poi in una sola, l'attuale, quasi a significare la raggiunta matura unità delle popolazioni. Viene da pensare che, se Botticino, conosciuto in tutto il mondo per il suo marmo, non abbia ritenuto sufficientemente degno a rappresentarlo una stele marmorea o un qualche cosa che in qualche modo rappresentasse il marmo, vuole dire che le popolazioni sono state nel tempo, tanto legate a quella botticella di vino prodotta nel loro campo, da ritenere questa senz'altro di maggior valore rappresentativo, oltre forse ad un più profondo vincolo affettivo.

E' da ricordare che i primi esperimenti per la ricostruzione dei vigneti in provincia di Brescia, nel periodo post-filosserico, vennero fatti proprio a Botticino, presso Botticino Sera, e, in quegli appezzamenti, si possono notare ancora interessanti prove allora eseguite.
Che commercialmente poi il vino Botticino godesse fama fin dai tempi antichi, è cosa scontata, per tradizione e leggenda, se non proprio per una cospicua mole di documenti. Esistono infatti documenti che attestano il commercio dei vini sotto il nome Botticino sin dal 1800. In tale periodo a favorire la notorietà di questo vino, contribuì incosciamente Tito Speri, l'eroe delle dieci giornate di Brescia che di questa valle, con l'aiuto del Curato Don Pietro Boifava, ne fece un sicuro rifugio dove accogliere i patrioti ed alimentare in loro quell'amor di patria che più tardi li immortalò nelle epiche dieci giornate.
E' facile pensare come i sopravvissuti abbiano portato lontana la fama di quel generoso bicchier di vino, bevuto in circostanze ebbre di entusiasmo, dignità ed esaltazione, fama che tutt'oggi perdura a sinonimo di vino generoso e gagliardo.

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

Al fine di salvaguardare la costanza e la tipicità della produzione della zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi, sempre tradizionalmente, suggerite dal risultato finale del vino e di regolarsi, di volta in volta, nella scelta dei vitigni, a secondo della componente apportata ad ogni singolo vitigno rispettando però le percentuali stabilite. Le pratiche enologiche impiegate nella vinificazione, affinamento e conservazione del vino Botticino sono quelle tradizionali e razionali della zona con le dovute attenzioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto.
La Doc Botticino è riferita a 2 tipologie (rosso e rosso riserva) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Il Botticino si presenta con colore rosso rubino carico, dai riflessi granati; ha un profumo intenso e persistente, vinoso, fruttato e speziato di vaniglia e pepe; con l'invecchiamento tende a diventare etereo. Il gusto è asciutto, equilibrato, morbido e vellutato, moderatamente tannico e persistente.

c) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

Le colline rocciose Bresciane, comprendenti i Comuni di Botticino, Brescia e Rezzato, vantano una tradizione vitivinicola antichissima, testimoniata dal rinvenimento di alcuni reperti fossili della vitis silvestris, antenata della vitis vinifera sativa, risalenti addirittura a cinquemila anni prima di Cristo.
Il territorio ove si produce il vino Botticino è costituito da una vallata che degrada, da nord a sud, verso la pianura. Questa vallata, originatasi nel periodo Mesozoico, è costituita dalle tipiche formazioni del Giura-Lias, delle quali si riscontrano soprattutto, oltre a piccole aree del "silicifero", il "medolo" e la "corna".
Del silicifero riscontriamo i calcarei molto salici feri, del "medolo" i calcari argillosi spesso usati per le calci idrauliche, della corna il classico calcare in grossi strati, bianco, compatto, quasi puro unico al mondo, che ha reso celebri i cosiddetti "marmi di Botticino e Rezzato". La parte più alta della valle presenta un terreno agrario che prende origine dalle rocce madri, trasformate, dal tempo, per azione chimico-meccanica e modificate, in parte, dalla mano dell'uomo. Nella parte più bassa, ove le propaggini pedecollinari si congiungono alla pianura, si trova una parte di terreno costituito dalle alluvioni quaternarie i cui detriti prendono comunque origine sempre dalle rocce madri della parte più

alta della valle.
In questa valle, chiamata Valverde (Caionvico, Botticino Sera, San Gallo, Botticino Mattina, Rezzato), i terreni derivanti dal medolo sono di natura poco costante, trovandosi qui, oltre al medolo tipico largamente rappresentato anche il "lias superiore" e la roccia detta "corso", che costituisce il medolo inferiore.
Il terreno del "corso" è di origine duplice, provenendo in parte da disgregazione meccanica e in parte da decalcificazione, per cui esso è molto più calcareo di quello derivante dal medolo tipico. Ancora più calcareo di quello del corso è il terreno proveniente dal "lias superiore" che è solitamente di tinta più chiara: lembi isolati di esso si presentano sulla collina della Torricella e specialmente sul suo versante ovest , poi ancora nelle vicinanze di Molvina. Larga estensione del terreno medesimo si trova infine tra Rezzato, il Convento e il Santuario, dove viene chiamata terra "saonina".
Abbiamo ancora in Valverde un lembo di terreno di origine del "silicifero", ad oriente dell'abitato di Botticino Mattina.
Lungo la striscia di terreno che va da Caionvico a S. Gallo e che si trova ai piedi orientali dei dirupi del monte Maddalena, confine ovest del territorio, affiorano rocce del "cretaceo", le quali presentano in basso alcuni strati di argille marnose ed in alto una più potente serie di calcarei marnosi (scaglia rossa e scaglia bianca detta localmente "gesso") con intercalati straterelli di arenarie grigie. Queste rocce disgregandosi facilmente non danno luogo a ferrettizzazione, ma piuttosto a terreno con una notevole percentuale di calcare di pronta decomposizione e che viene quindi facilmente assorbito dalle radici delle viti.
La favorevole esposizione dei terreni, soleggiati e protetti dalla catena delle Prealpi, e la natura argilloso-calcarea dei suoli, posti sulle pendici delle erte colline ad est di Brescia, creano un ambiente ideale per la produzione di vini rossi dotati di tipicità e corposità, che raggiungono la perfezione con l'invecchiamento.
Per la produzione del Botticino DOC sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m., con esclusione dei terreni pianeggianti, freschi, profondi.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L*
Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 – 60019 Senigallia (AN) – Italia
Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043
Unità operativa di Brescia: *via Volturno, 31 – 25122 Brescia (BS)* – Italia
Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it

L'*ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di Brescia* 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.