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 "BRAMATERRA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 09.04.1979	GU 285 -18.10.1979
Modificato con	DM 12.07.2010	GU 176 - 30.07.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:
"Bramaterra"
"Bramaterra" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:
Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 80 %;
Croatina : fino ad un massimo del 30 %;
Uva rara (Bonarda novarese) e Vespolina da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini “Bramaterra” e “Bramaterra” riserva , comprende i terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bramaterra" e “ Bramaterra”riserva devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argilloso, limoso, roccioso, sabbioso, calcareo, siliceo e loro eventuali combinazioni;
-giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;
-altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m.;
-esposizione: adatta da assicurare un'idonea maturazione delle uve;
-densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 d'impianto, non inferiore a 3.000;
-forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
E’ consentita esclusivamente l’irrigazione di soccorso .

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Bramaterra”	7,5	11.50 % vol
“Bramaterra” riserva	6,7	12.00 % vol

La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Bramaterra” e“Bramaterra” Riserva con menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo deve essere di t 6,7.

Le uve destinate alla produzione del vino“Bramaterra” e “Bramaterra” riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 % Vol.

La denominazione di origine controllata “Bramaterra” e “Bramaterra” riserva” può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché il vigneto abbia un’età di impianto di almeno 7 anni. Se l’età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :

Anno di impianto	vini	
	“Bramaterra” e“Bramaterra”riserva	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,0	12,00 % vol

quarto	4,7	12,00 % vol
quinto	5,4	12,00 % vol
sesto	6,0	12,00 % vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva 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.
4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda 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 da! precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore 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 può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.Le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento del vino "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva devono essere effettuate nel territorio dei seguenti comuni:
Lozzolo, Roasio, in provincia di Vercelli;
Brusnengo, Curino, Masserano, Sostegno, Villa del Bosco e Lessona in provincia di Biella.
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 ,garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.
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.

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

vini	resa uva/vino	Produzione max vino l/ha
"Bramaterra"	70%	5.250
"Bramaterra" riserva	70%	4.700

Per l'impiego della menzione "vigna" , fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra , la produzione massima di vino l/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 doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto**.**

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri 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 legislazione vigente.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

tipologia	Durata mesi	di cui in legno	A decorrere dal
"Bramaterra"	22	18	1° novembre
"Bramaterra" riserva	34	24	dell'anno di raccolta delle uve

E' ammessa la colmatura con uguale vino, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5.Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:
"Bramaterra": dal 1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva ;
"Bramaterra" riserva": dal 1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva .

6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Bramaterra" più giovane a "Bramaterra"più vecchio o viceversa.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini "Bramaterra"e " Bramaterra" riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bramaterra" :
-colore: rosso granato con riflessi aranciati;
-odore: caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
"Bramaterra"con menzione "vigna": 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Bramaterra"Riserva :
colore: rosso granato con riflessi aranciati**;**
odore: caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento;
sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
"Bramaterra" riserva con menzione "vigna": 12.00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

I suddetti vini possono presentare sentore di legno.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Bramaterra" e " Bramaterra" riserva 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.
2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e " Bramaterra" riserva , 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 del vino "Bramaterra"e "Bramaterra" riserva , la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale 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.
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 "Bramaterra"e "Bramaterra" riserva
4. Nella designazione e presentazione del vino "Bramaterra"e " Bramaterra" riserva , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "Bramaterra" Riserva anche con menzione vigna , ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di vetro di colore scuro e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi dalla normativa vigente, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e non superiori a 1.500 cl , con l'esclusione del contenitore da 200 cl e della dama.
2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Il nome Bramaterra si è diffuso nel tempo presso alcuni produttori ed operatori residenti nei comuni di Masserano , Brusnengo , Curino , Roasio Villa del Bosco , Sostegno e Lozzolo già a partire dal 1914. Così in un territorio unificato da geologia , pedologia ,clima e situazioni storiche ed economiche simili , si è ricorso al nome Bramaterra per il vino , derivato dalla migliore composizione ampelografica di tradizione locale nei terreni collinari.
Coltivando questi colli secondo la intuita vocazione del suolo iniziarono le vicende delle vigne e del vino ed i rapporti inerenti documentati nel tempo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Il territorio è composto da colline , originate milioni di anni fa , con terreni acidi porfirici e con una copertura superficiale di terreno fertile . Sul lato occidentale i suoli hanno una maggiore ricchezza di sabbie con depositi marini, ad est si trovano zone maggiormente argillose , a sud i terreni si fanno più profondi , con maggiore ricchezza in limo ed argilla . La vicinanza con il Monte Rosa

offre una barriera naturale dai venti montani e garantisce un microclima favorevole per la coltivazione della vite.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La zona di produzione del Bramaterra , situata nel Territorio dell' Alto Piemonte , "terra di mezzo" che unisce la Fascia Alpina del Monte Rosa con la Bassa pianura Padana è un Territorio nel quale il vitigno "Nebbiolo " trova uno straordinario luogo di elezione .

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 - ROMA
Tel. +3906-54228675
Fax +3906-54228692
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.