Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «CASAURIA»

Approvazione		**Pubblicazione**
Approvato con	Regolamento di esecuzione (UE) 2025/2261 della Commissione, del 4 novembre 2025	G.U.U.E. – L – 11.11.2025

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria" è riservata al vino, anche nella tipologia "riserva", rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno per un minimo del 90%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione della DOCG del vino "Casauria" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de'

Passeri e Turrivalignani; e parte dei territori amministrativi dei seguenti Comuni in provincia di Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca e Tocco da Casauria.

Detta zona è così delimitata:
- *Foglio 360 tavola Est.*
Si parte dal confine comunale di Brittoli con Carpineto della Nora e Vicoli a quota 597 e si procede, in direzione sud, lungo la strada Brittoli-Vicoli fino al sentiero che, partendo dalla suddetta strada nei pressi di Brittoli, tocca le quote 631, 547 e 614. Si prosegue per un tratto della carreggiabile, sita ad est dell'abitato di S. Vito, che va ad incontrare la carrareccia che passa per F.te Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue fino al confine comunale a quota 542. Si prosegue lungo il sentiero che partendo dal confine comunale di Corvara a quota 542, nei pressi della quota 581 incontra e segue, sempre verso sud, la mulattiera che tocca la quota 561 e quindi a quota 572 prosegue con la carrareccia prima, e con la strada poi, che passa Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero e la mulattiera che passa per il cimitero e per la quota 719 ed a Colle Pizzuto incontra il limite comunale di Pescosansonesco. Si prosegue lungo la mulattiera che partendo dal limite comunale tocca le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente, poco dopo, sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La delimitazione segue poi la suddetta mulattiera che prima di giungere a C.le Grotta, abbandona per congiungersi, nei pressi del km 8,630, alla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 metri dove incontra e segue il sentiero che, dopo aver toccato quota 410, giunge al limite comunale. La delimitazione della zona prosegue, in direzione sud-ovest, lungo tutto il confine comunale di Castiglione a Casauria fino ad incontrare il limite comunale di Bussi sul Tirino. Di qui si prosegue lungo il confine comunale sino ad incrociare il torrente Rivaccio. Si segue il torrente che all'altezza di V. Giardino incontra il sentiero e subito dopo la carreggiabile che in direzione nord-ovest giunge a quota 356.

- *Foglio 360 tavola Ovest.*
Da quota 356 si prosegue in direzione nord lungo il sentiero che tocca le quote 515 e 730, la mulattiera che tocca le quote 522, 619 e 709 che abbandona per congiungersi con il sentiero che passa per quota 605 sino al confine di provincia. Da qui si segue il confine provinciale passando per Valle Gemmina a quota 478.

- *Foglio 369 tavola Ovest.*
Da quota 478 si prosegue lungo il confine provinciale, coincidente con il limite comunale di Popoli, fino ad incrociare l'autostrada A25 (Pescara-Roma) in località Cornacchia-Ponticello.

- *Foglio 369 tavola Est, foglio 360 tavola Est.*
Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare la SS. n. 5 (Tiburtina Valeria) al km 177,8. In direzione nord si prosegue lungo la SS. n. 5 passando per Popoli sino al km 187. Dal Km187 si giunge sino a poche decine di metri prima del km 188, imboccando il sentiero che toccando le quote 284 e 310 incrocia la strada che conduce alla Fonte d'Acqua Sulfurea a quota 447. Dalla F.te d'Acqua Sulfurea la delimitazione si identifica con il torrente Arolle Piccolo fino al punto di incontro con la carreggiabile in località gli Sterpari che toccando quota 386 passa per F.te Cardillo fino a giungere al limite comunale nei pressi di F.te Cavutolo. Da F.te Cavutolo si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Tocco da Casauria, Torre de' Passeri e Bolognano sino a giungere al limite comunale di S. Valentino in Abruzzo Citeriore. Da qui si prosegue lungo il limite comunale sino al confine di Lettomanoppello.

- *Foglio 361 tavola Ovest.*
Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello - Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti. Si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incrociare l'autostrada A25. Da qui, in direzione Manoppello Scalo-Scafa si giunge sino al punto di incrocio con la ferrovia nelle vicinanze di Scafa a quota 101. Si prosegue lungo l'asse ferroviario in direzione Alanno Scalo sino ad incrociare il limite comunale di Manoppello-Alanno-Rosciano. Si prosegue lungo il limite comunale di Alanno e Cugnoli sino al confine di Pietranico-Civitaquana e poi Brittoli-Vicoli, fino ad incrociare la strada provinciale Brittoli-Vicoli a quota 597.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Casauria” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Le uve destinate alla produzione del vino a

Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Casauria” devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli dei fondovalle umidi.

- Densità d'impianto.
Fatta eccezione per i vigneti esistenti, per i nuovi impianti ed i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola per i quali non deve essere inferiore a 3.200 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia pergola abruzzese e spalliera semplice e doppia.
I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Sistemi di potatura.
La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Altre pratiche colturali.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

- Resa ad ettaro e gradazione naturale minima.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione naturale minima per la produzione del vino a DOCG “Casauria”, ivi compresa la tipologia “riserva”, sono le seguenti:

- Produzione uva: 9,00 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 13,00% vol.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Casauria” 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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e imbottigliamento

- Zona di vinificazione ed imbottigliamento.

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento dei vini della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria" devono aver luogo nella zona di produzione delimitata all'articolo 3 nonché nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione delle uve ed invecchiamento dei vini siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Pescara a condizione che le Ditte interessate dimostrino di avere effettuato la rivendicazione dei vini della preesistente sottozona "Casauria" della denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" ottenuti da uve derivanti da vigneti in conduzione, prima della data di pubblicazione della decisione che conferisce la protezione alla denominazione "Casauria", per almeno due vendemmie.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona delimitata di cui ai precedenti paragrafi.

Conformemente alla pertinente normativa dell'UE, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito della zona di vinificazione e invecchiamento di cui ai paragrafi precedenti, al fine di salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli, mediante un potenziamento del controllo delle loro caratteristiche particolari e della loro qualità che costituisca una misura di tutela della DO di cui beneficia la collettività degli operatori interessati.
Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino Casauria, esponendolo a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Ciò può generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo) e organolettiche (colore, odore e sapore).
Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto, Detti aspetti, associati all'esperienza, la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della DOP Casauria, consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare. Infatti, anche se gli imbottigliatori fuori zona di produzione possono assicurare analoghe condizioni tecnologiche di confezionamento, le predette condizioni ottimali saranno sicuramente meglio soddisfatte se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona di produzione che, oltre a possedere una conoscenza approfondita delle caratteristiche qualitative specifiche del vino in

questione, sono i diretti interessati alla salvaguardia del livello qualitativo, dell'immagine e della reputazione della DOP. L'imbottigliamento in zona di produzione, in conformità alla pertinente normativa unionale, si prefigge di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'Organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino Casauria, in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino Casauria, preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso Organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

- Elaborazione.
Per l'elaborazione dei vini di cui all'articolo 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

- Invecchiamento e affinamento.
Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi.
Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi.
I periodi di invecchiamento decorrono dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria", anche con la menzione "riserva", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, talvolta sapido, con l'evoluzione il vino assume maggiore complessità e morbidezza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la menzione "riserva" 13,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l; per la menzione "riserva": 26 g/l.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria", quando sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

- Qualificazioni.
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Caratteri e posizione in etichetta.
Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'articolo 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

- Vigna
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Casauria" 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. 31 comma 10, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Articolo 8
Confezionamento

- Volumi nominali e recipienti.
I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 – 9,000 – 12,000.

- Chiusure dei recipienti.
Sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area geografica della denominazione Casauria insiste su un territorio dalle caratteristiche
geomorfologiche e pedoclimatiche fortemente distinte nel panorama regionale, soprattutto per la particolare orografia e per la vicinanza a importanti massicci montuosi.
La zona geografica delimitata comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una adeguata fertilità giusta per le produzioni moderate. Inoltre, si caratterizza per una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, ma anche abbastanza ricca di scheletro, in genere sufficientemente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 600 metri s.l.m., con

pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondo valle umidi e quelli con esposizioni poco consone.
Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e gennaio (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30-40 mm).
Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.
L'ambito territoriale è legato storicamente al toponimo Casauria grazie alla presenza di una stupenda Abbazia Romanica, San Clemente a Casauria, che ha dato il nome al territorio. La fonte storica di riferimento più accreditata è il Chronicon Casauriense, o *Liber instrumentorum seu chronicorum monasterii Casauriensis*, una raccolta di cronache medioevali riguardanti l'Abbazia di San Clemente a Casauria tra gli anni 866 e 1182, nelle cui pagine si trovano i seguenti versi:

"Insula cingitur hoc a flumine Crisea dicta, | in cunctis quod sit et pre cunctis benedicta; | nascitur hac vinum potus que sibique ministrum | huius oliva tenet dextrum latus atque sinistrum, | quo desit luctus, tanta est sibi fructus, | ut credat visus quod vera sit hęc paradisus. hanc simul aspexit fortissimus induperator, | Ecclęsie murus, regni decus et moderator, | dixit: "habet Dominus
paradisum deliciarum: | vallibus his caulas ovium statuamus earum| que iugiter famulenturei noctuque dieque | actibus in sanctis pietatis iustitieque. |Iste locus, quem fertilitas et copia rerum | exornant, debet Domini secernere clerum| a populo: faciamus in hoc claustrum monacorum, | qui sint suffulti libris actuque priorum.

L'isola, chiamata "Aurea", poiché è benedetta tra tutti e in confronto a tutti, è circondata da questo fiume (dal fiume Pescara); qui nasce il vino, bevanda grazie alla quale vien meno il dolore e il suo servitore, l'olivo, occupa il lato destro e il sinistro, lì tanta è la ricchezza di frutti che alla vista questa terra sembra sia veramente un paradiso.
Non appena la vide il valorosissimo comandante, difensore della Chiesa, lustro e guida del regno, disse: "Dio ha un paradiso di delizie: in queste valli poniamo ovili per quelle greggi che perennemente siano al suo servizio notte e giorno, con santi comportamenti di pietà e giustizia. Questo luogo, che la fertilità e l'abbondanza dei frutti rendono bello, deve tenere separati il clero dal popolo: costruiamo in questo luogo un convento di monaci, che siano sostenuti dagli studi e dalla guida dei priori"

Questi versi latini evidenziano come la grande fertilità dei luoghi cinti dall'ansa del fiume Pescara abbiamo fatto sembrare l'Abbazia e le sue tenute una Casa Aurea (da cui Casauria) vero e proprio paradiso di delizie (tra cui il vino), degno di accogliere e custodire le reliquie del martire Clemente, come sostenuto da Carlo Tedeschi nel Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo, nel saggio *Insula Piscariae paradisi floridus ortus,* nel 2019.

Le prime testimonianze della grande vocazione vitivinicola dell'area Casauria sono rappresentate dai Palmenti di Pietranico, antiche vasche ricavate da enormi rocce affioranti disseminate sul territorio che, lavorate con estrema perizia, di probabile origine italica venivano usate come vasche per vinificare le uve direttamente sui campi. Successivamente, durante il medioevo, il gesto della coltivazione delle viti e della vinificazione delle uve è legato soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella sopra citata di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello). Sempre nel citato "Chronicon Casauriense", che racconta la storia del monastero con tutte le vicissitudini che ne caratterizzarono la costruzione e l'evoluzione, c'è un tentativo da parte del cronista di attribuire al termine "Casauria" un'origine legata alla costruzione dell'edificio sacro. Ma i documenti di compravendita dell'871 per l'acquisizione delle terre nonché altri atti, attestano che il termine "Casauria" già esisteva e con ogni probabilità risaliva all'epoca romana. Una volta accorpati in un'unica proprietà i terreni di pertinenza della badia, il toponimo fu esteso all'intero corpo e, per la sacralità ad esso associata, anche a tutta l'area geografica circostante. Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti *"dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mazara e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara".* In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mazara a Torre de Passeri. Si evidenzia altresì, che la lunghissima presenza viticola e specificamente del Montepulciano nero in queste zone e specifici ambienti, in aziende medio-piccole e con le viti spesso allevate nell'ottocento anche ad alberello, ha ingenerato importanti esperienze di coltivazione e vinificazione, seppure tradizionale, ma comunque sempre in grado di produrre vini da sempre ritenuti di qualità eccellenti, come testimoniato da documenti datati 1821 di compravendita di uve e vini prodotti a Tocco da Casauria. Se

nel dopo guerra il nome “Torre de Passeri” era considerato ancora sinonimo del Montepulciano nero lo si deve al fatto che fino alla seconda guerra mondiale l'area Casauria si distingueva in Abruzzo come la più vocata e la stazione ferroviaria di Torre de Passeri divenne il centro logistico del gran commercio di uve e vini casauriensi. Questa lunga tradizione ha attraversato le grandi innovazioni viticole ed enologiche degli ultimi quarant'anni, adeguando il vino prodotto a standard qualitativi elevati.
Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano, base della produzione del vino Casauria, nell’entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. In tale contesto si evidenza come l’adattabilità del vitigno al particolare ambiente pedoclimatico ha favorito mutazioni spontanee che hanno generato alcuni comportamenti morfo-fenologici specifici e pregiati per la produzione di uve eccellenti.
L’incidenza dei fattori umani è stata molto importante poiché, alcuni viticoltori hanno individuato nel tempo specifici ceppi più rispondenti a fattori di qualità che sono stati sfruttati per le selezioni dei materiali di moltiplicazione. Inoltre, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, è risultato possibile ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.
Per questi motivi il principale vivaista italiano, Vivai Rauscedo, ha omologato sin dal 2007 il clone VCR 456 biotipo Casauria, distinguendolo appunto per essere in grado di produrre vini dal maggior livello di gradevolezza, sapidità e speziatura tra tutti i cloni di Montepulciano omologati. Questo clone è stato selezionato da piante storiche che avevamo manifestato un perfetto adattamento con il territorio casauriense.
Le attuali condizioni di produzione hanno quindi permesso agli operatori del territorio casauriense di avvantaggiarsi di tutte le conoscenze teoriche e tecniche per migliorare i processi produttivi. In campagna grazie al riconoscimento e alla selezione delle migliori vigne e dei migliori cloni di uva Montepulciano e in cantina, attraverso la possibilità di governare perfettamente la temperatura di fermentazione, che ha permesso di migliorare la qualità del processo di macerazione delle uve durante la fermentazione, passaggio chiave per estrarre il profilo sensoriale tipico del vino Casauria. Le tecniche di affinamento e il livello dei controlli praticabile nelle moderne cantine del territorio garantiscono la genuinità del prodotto e la sua grande longevità.

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

Nelle tradizionali produzioni enologiche i vini Casauria si presentano con un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, sfumature che tendono al granato con il lungo invecchiamento; l’odore tipico nei vini più giovani è quello dei frutti rossi

(ciliegia, mora, lampone, mirtillo), del fiore di violetta e di note speziate, che nei vini invecchiati si percepiscono sempre più intensamente (pepe, tabacco, liquirizia); quando il vino è affinato in botti di rovere i sentori olfattivi e gustativi si arricchiscono di note vanigliate e dolci.
Il sapore è secco, giustamente tannico ed armonico. Nel tempo il vino evolve guadagnando maggiore complessità e morbidezza. Provenendo da giovani suoli sedimentari spesso i vini Casauria guadagnano una grande sapidità, che conferisce ai vini una riconosciuta eleganza.
Questo profilo sensoriale è tipicamente legato all'influenza che il vitigno Montepulciano, perfettamente ambientato nel territorio Casauriense, riceve dal microclima della zona di produzione, che si caratterizza per l'origine sedimentaria dei suoli, ricchi di scheletro e di disponibilità di minerali, unitamente ad una condizione climatica fortemente influenzata dai massicci montuosi che circoscrivono il territorio di produzione e determinano la formazione di costanti brezze montane capaci di generare marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, anche nei mesi estivi. A grande vantaggio della migliore maturazione delle uve.
I vini Casauria vanno serviti ad un temperatura di 16/18 °C in un calice ampio che permetta la massima espressione della complessità del vino.

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

I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alle condizioni pedoclimatiche di coltivazione e di forte caratterizzazione viticola e dall'altro da una sempre più forte evoluzione della cultura enologica, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine ai vini Casauria, dalle caratteristiche importanti, distinte e riconoscibili.
L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari strettamente legate all'evoluzione geologica e alla conformazione morfologica del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominano con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi monti proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte.
Queste condizioni pedoclimatiche si accordano perfettamente alla maturazione tardiva del Montepulciano che ha bisogno, per raggiungere la migliore condizione fenologica, di circa 2000 gradi giorno. Questa lunga necessità di ore di sole permette alle viti di avvantaggiarsi notevolmente della marcata escursione termica tra il giorno e la notte nella fase fenologica della maturazione delle uve creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche e nobili nei grappoli e permettendo la piena maturazione degli acini e dei loro vinaccioli, fonte di tannini importanti per garantire il grande potenziale di affinamento dei vini Casauria.

La qualità e le caratteristiche dei vini Casauria sono altresì intimamente connesse ai fattori umani descritti nella parte A) 2.
Il percorso millenario della coltivazione delle uve e della produzione di vini ha sempre caratterizzato il territorio di produzione dei vini Casauria.
La geografia produttiva ha vissuto la sua ultima metamorfosi nel secolo passato. Nel periodo intercorso tra le due guerre mondiali l'area Casauria era probabilmente il centro vitivinicolo più importante della Regione, come testimoniato dai testi storici. Gli effetti nefasti della Seconda Guerra Mondiale e l'implementazione negli anni '60 di una nuova forma di viticoltura intensiva sulla costa della Regione Abruzzo e soprattutto nella provincia di Chieti, hanno determinato una lenta perdita di sostenibilità economica per la vitivinicoltura casauriense.
Probabilmente questo ultimo evento è stato fondamentale affinché gli operatori del territorio abbiamo potuto imprimere alle proprie produzioni una grande riconoscibilità nel panorama regionale e abbiamo fatto da stimolo sin dagli anni '90 ad un controesodo dei produttori e alla delineazione di una nuova geografia produttiva, completamente vocata alla qualità delle uve e dei vini prodotti.
Una ritrovata sostenibilità economica ha reso sinergiche le qualità del territorio e l'impegno dei tanti produttori che hanno saputo cogliere il momento storico di grande miglioramento delle tecniche produttive e delle conoscenze scientifiche, sia in campagna che in cantina per esaltare al massimo le potenzialità dei vini prodotti.
La cultura della sostenibilità in vigna ha permesso di ricalibrare al meglio la coltivazione dei vigneti di Montepulciano. Le pratiche agronomiche sono sempre più mirate a prendersi cura dell'ecologia del vigneto a vantaggio del benessere del suolo, della biodiversità, degli operatori e soprattutto delle uve prodotte.
Gli operatori possono oggi approfittare enormemente delle migliorate condizioni produttive in cantina, dove la tecnologia e l'industria meccanica offrono ogni possibilità di lavorare, durante tutte le fasi del processo di vinificazione, nel rispetto assoluto delle grandi uve prodotte.
Il talento di un territorio e l'impegno dei produttori ha fatto si che nel 2006 il toponimo Casauria venisse dedicato ai vini prodotti nell'area distinta in questo disciplinare, ereditando una storia millenaria da presentare e raccontare ad un mercato sempre più attento, attraverso la qualità dei vini Casauria che, rispetto ad altri vini prodotti da uve Montepulciano in altri territori, sono l’espressione di distintivi caratteri di unicità, risultato dell’interazione armonica tra l’attività dell’uomo ed il complesso dei fattori ambientali.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: vini.abruzzo@agroqualita.it
La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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 20, 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 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).