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 "CASTEGGIO"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato con	D.M.	3.08.2010	G.U. 194 – 20.08.2010
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
			Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Casteggio", anche nella tipologia "riserva", è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino di cui all'articolo 1 deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Barbera: minimo 65%;
Croatina, Uva Rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot Nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 35%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Casteggio" comprende la fascia vitivinicola collinare del comune di Casteggio, nonché dei comuni confinanti di Borgo Priolo, Corvino San Quirico, Montebello della Battaglia, Calvignano, Oliva Gessi e Torrazza Coste. Tale zona è così delimitata:
Da una linea che partendo dalla cittadina di Casteggio in direzione Voghera sulla SS 10 (Ing. Adolfo Mazza), va oltre il Comune di Montebello della Battaglia e la Frazione Genestrello, superato il quale, si svolta verso sinistra in direzione Torrazza Coste, percorrendo la strada vicinale "Cascina Gioiello" che in prossimità della cascina Riccagioia diventa via "Riccagioia" proseguendo fino al centro di Torrazza Coste; a questo punto si svolta a sinistra, via "Guglielmo Marconi" verso est fino

ad incrociare via “Schizzola”, attraversata la stessa si percorre in direzione Olesi la via comunale “Strada dei sette cani o dei muri” fino a svoltare a destra in via “Cà Barco”, fino all’incrocio con la strada vicinale “Codalunga e Torre”, qui a sinistra fino alla Frazione o Cascina “Torrebianchina”. Proseguiamo verso destra lungo il confine di foglio 4 del Comune di Borgo Priolo fino al congiungimento con la strada Comunale “Della Cattabrega”, qui svoltiamo a sinistra sulla medesima fino all’incrocio con via “Valle Coppa”, qui a destra fino a Borgo Priolo. Qui, da via “Valle Coppa” si prosegue in via “Ghiaia dei Risi” fino all’intersezione con la via “Località Travaglino” a sinistra percorrendola fino al centro di Calvignano. Si attraversa la SP 188 e si prosegue in direzione Oliva Gessi con la strada vicinale “Molino del Cevino”, fino al confine comunale con Oliva Gessi, si prosegue con via “Cassinera”, percorrendola tutta fino all’intersezione con via “La Cà”. In questo punto si svolta a sinistra verso Corvino San Quirico, la strada diventa via “Novellina” e poi via “Oratorio”, si prosegue verso valle, la strada diventa via “Roma”, si prosegue sempre verso valle, la strada diventa via “Castellini”, avanti fino all’intersezione con la SS 10, che percorriamo verso sinistra fino al centro di Casteggio, punto di partenza della delimitazione. Tale delimitazione, è percorsa in senso antiorario, e la zona di produzione del “Casteggio” rimane a sinistra della linea di delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell’ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Casteggio” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche tradizionali caratteristiche di qualità.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate, escludendo comunque i fondo valle ed i terreni di pianura.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente utilizzati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.2 Densità d’impianto

Per i nuovi impianti e reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000, per i vigneti con il vitigno Croatina la densità di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.200.

4.3 Sesti di impianto e forme di allevamento

I sesti di impianto, le forme di allevamento (controspalliera) e i sistemi di potatura devono essere quelli di tipo tradizionale e, comunque, i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell’uva, del mosto e del vino. Per i vigneti esistenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare sono consentite le forme di allevamento già usate nella zona.

4.4. Irrigazione

È consentita l’irrigazione di soccorso.

4.5 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione del vino rosso a denominazione di origine controllata “Casteggio” ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, devono essere i seguenti:

- produzione massima : 8,5 tonnellate/ettaro;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50% vol.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva ad ettaro dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi il 15% dei limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Oltre detto limite del 15% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata “Casteggio” per tutta la partita.

4.6 Raccolta delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino rosso “Casteggio” devono essere raccolte manualmente.

La Regione Lombardia, sentito il parere del Consorzio di Tutela, annualmente con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro

inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, o limitare, per talune zone geografiche, l'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata "Casteggio", dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese", così come stabilita e delimitata dal relativo art. 3 del predetto disciplinare. È consentito, inoltre che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Pavia, nonché nelle frazioni di Vicobarone e Casa Bella nel comune di Ziano Piacentino in provincia di Piacenza.

5.2 Resa massima uva/vino

La resa massima di trasformazione delle uve in vino non può essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 5%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione per tutta la partita.

Per il vino rosso "Casteggio" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese" nella tipologia rosso e rosso riserva.

Il vino rosso atto a denominazione di origine controllata "Casteggio" può essere classificato con la denominazione di origine controllata "Oltrepò Pavese" rosso e rosso riserva, purché risponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli Organismi competenti.

5.3 Modalità di vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atti a conferire al vino le sue rispettive caratteristiche. In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione "Casteggio". Nel caso della vinificazione disgiunta, l'assemblaggio definitivo della relativa partita deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

5.4 Invecchiamento ed affinamento

La Denominazione di Origine Controllata "Casteggio" è riservata solo al vino sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio complessivo di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno dodici mesi di invecchiamento obbligatorio in botti di rovere di qualsiasi capacità ed almeno sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. È ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 5% del totale del volume in corso di invecchiamento obbligatorio.

5.5 Riserva

Il "Casteggio" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 3 anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, può portare come specificazione aggiuntiva la menzione "riserva".

Articolo 6

Caratteristiche al consumo dei vini

I vini "Casteggio" e "Casteggio riserva", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, etereo, delicato;
sapore: secco, corposo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima : 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni
Alla Denominazione di Origine Controllata "Casteggio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi rosso, superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.
È consentito, tuttavia, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
7.2 Etichettatura
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino rosso a Denominazione di Origine Controllata "Casteggio" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
7.3 Caratteri e posizioni in etichetta
Le menzioni facoltative, escluse i marchi ed i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi ed evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.
Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, la menzione specifica tradizionale "Denominazione di Origine Controllata" deve essere riportata immediatamente al di sotto della denominazione "Casteggio" e la menzione "riserva", a sua volta, deve essere riportata al di sotto della citata menzione "Denominazione di Origine Controllata". La menzione riserva deve essere altresì riportata in caratteri di dimensione non superiore al 50 % di quelli usati per la denominazione "Casteggio".
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "….." 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 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 toponimo deve essere riportata in caratteri di dimensione massima pari al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine controllata.

Articolo 8

Confezionamento

Per l'immissione al consumo del vino rosso "Casteggio" sono ammessi soltanto i recipienti in vetro della capacità di litri: 0,375-0,750-1,500-3,000. La chiusura di tali recipienti deve essere effettuata soltanto con tappo di sughero monopezzo della lunghezza minima di mm 50. La sola bottiglia ammessa è la "bordolese" classica, con vetro di colore verde scuro.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L’area della DOC “Casteggio” si inserisce all’interno della più vasta area dell’Oltrepò Pavese.
L' Oltrepò Pavese occupa una fascia collinare appartenente all'Appennino disposto tra Piemonte ed Emilia Romagna. Tale zona collinare si affaccia a nord sulla pianura Padana, mentre verso sud è sormontata dai rilievi appenninici montani che la separano dal mar Ligure. A segnarla sono solchi vallivi con prevalente orientamento da sud verso nord.
Limitata alla prima collina, l'area occupa una zona che interessa 7 comuni: Casteggio, Montebello della Battaglia, Torrazza Coste, Borgo Priolo, Calvignano, Corvino San Quirico e Oliva Gessi.

Analisi paesaggistica
Sono compresi nell’area della DOC “Casteggio” quei terreni già inclusi nella DOC “Oltrepò Pavese”, sono quindi escluse le zone non vocate (pianura e fondovalle). Geograficamente l'area comprende la collina di San Biagio che sovrasta l'abitato di Casteggio ed i versanti dei rilievi collinari facenti capo ai comuni limitrofi e rivolti verso l'abitato stesso di Casteggio.
Le delimitazioni orografiche sono individuabili con la Pianura Padana a nord, lo spartiacque che attraversa l'abitato di Torrazza Coste ad ovest, le prime pendici del rilievo collinare Monte del Ronco di Borgo Priolo, il torrente Coppa e lo spartiacque verso l'abitato di Calvignano a sud e lo spartiacque che attraversa l'abitato di Corvino San Quirico ad est.
Dalla lettura della Carta geologica si possono individuare diverse aree principali.
Quella preponderante interessa i suoli nei comuni di Montebello della Battaglia, Torrazza Coste e buona parte del comune di Casteggio fino a Mairano. L'origine geologica di queste terre è continentale e risale al Pleistocene (Quaternario o Neozoico), definita come fluviale antico, con alluvioni ghiaiose, sabbiose e siltoso-argillose (alluvioni di terrazzi alti), fortemente alterate, con prodotti di alterazione di colore rossastro.
Ai lati meridionale ed orientale fanno cornice aree geologiche più antiche (Terziario o Cenozoico) di origine marina, risalenti:
- al Miocene (Borgo Priolo, Calvignano e Oliva Gessi) comprendenti formazioni di Variano con marne argillose alternate a strati e banchi di sabbia e straterelli arenacei;
- al Pliocene (Corvino S. Quirico) comprendenti le Formazioni di Corvino S. Quirico, Argille di Lugagnano, argille marnose, siltoso-sabbiose talvolta grigio-azzurre.
Peculiare la presenza di una ristretta area pedecollinare nel comune di Casteggio denominata "Formazione della Fontana di Annibale" situata proprio in corrispondenza della omonima risorgiva. Tale formazione ha origine continentale, è risalente al Pliocene forse superiore (Terziario o Cenozoico) ed è formata da arenaria con strutture da concrezione, abbondante macrofauna, legni e strobili calcificati.

Dalla Carta dei Pedopaesaggi della Lombardia in scala 1:250.000 (Brenna, D'Alessio, Rasio, 2001) si deduce che la zona del "Casteggio" si estende principalmente sui seguenti tipi di pedopaesaggio:
Unità 62: bassa e media collina pavese; fitoclima: Fagetum e Castanetum – Temperature sup. 10° C – Piogge 700-800 mm/anno; morfologia e geomorfologia: zone collinari tra 100 e 600 m, a gradiente medio e drenaggio sub parallelo SE-NO, N-S e NE-SO – frequenti frane attive e grandi aree di frana stabilizzate; geologia: calcari, marne e arenarie calcaree prevalenti, con argille, conglomerati e gessi.
Unità 61: terrazzi antichi del margine appenninico; fitoclima: Castanetum – Temperature sup. 10° C – Piogge 750-800 mm/anno; morfologia e geomorfologia: terrazzi elevati sulla pianura e fondovalli olocenici terrazzati dei torrenti principali; geologia: sabbie limose, sabbie limoso ghiaiose e limi sabbiosi con ghiaia.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a Denominazione di Origine “Casteggio”.

Casteggio è l'antico Clastidium, castro romano ricordato per la sua importanza strategica e logistica e per essere stato teatro di vittoriose battaglie dei Romani sugli Insubri e sui Galli nel II secolo a.C. Molti ritrovamenti di antichi e preziosi cimeli, nell'agro di Casteggio, attestano la notevole importanza del Borgo nel periodo repubblicano ed imperiale di Roma.
La coltivazione della vite nella zona collinare ha caratterizzato l'economia agricola da sempre. Testi del Columella e di Plinio il Vecchio descrivono la zona collinare come "coperta di ubertosissimi vigneti" ed a prova della ricchezza di tale zona testimoniano, come affermava Strabone nella sua Descrizione d'Italia, "le botti fatte di legno e più grosse delle case".
Nel corso dei decenni la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, tanto che la tipologia di vino "Rosso" (da cui nasce il "Casteggio") è stata inserita nella DOC "Oltrepò Pavese" sin dalla nascita, avvenuta con DPR del 6 agosto 1970.
L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, Barbera in primis, quindi Croatina, Vespolina, Uva rara e Pinot nero;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti: sono quelli tradizionali e permettono la migliore e più razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata e bene esposta superficie fogliare e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare;
- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli anche nella tipologia riserva.

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

La DOC "Casteggio" è riferita ad un'unica tipologia di vino, un rosso fermo, anche nella versione riserva. Dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'Articolo 6), che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
I vini "Casteggio" e "Casteggio Riserva" sono rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento; al naso sono intensi, eterei, delicati e complessi: si percepiscono fragranze di frutti rossi (marasca), viola e spezie; in bocca si presentano secchi, armonici e di grandi corpo e struttura, con una buona acidità e una medio-lunga persistenza.

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

Le condizioni microambientali, geologiche e non ultime quelle storiche mettono il territorio dell'Oltrepò Pavese, tagliato a metà dal 45° parallelo, e in particolare quello dei comuni della DOC "Casteggio", fra le zone del mondo più vocate per la produzione di vini rossi da invecchiamento.

L'area della DOC Casteggio è compresa all'interno della zona più vasta della DOC Oltrepò Pavese: ha un perimetro di 29.000 metri circa ed un fronte settentrionale di 6.900 metri di lunghezza rappresentato dal confine con la Via Emilia (SS lO). L' altimetria è quella della prima collina, con un minimo di poco superiore agli 80 mslm ed un massimo di 431 mslm rappresentato dalla vetta del Monte Ceresino; la quasi totalità dei vigneti è situata al di sotto dei 300 mslm. La superficie complessiva a vigneto è pari a 1.778 ha.
I vitigni coinvolti in questa DOC sono quelli della tradizione viticolo-enologica dell'Oltrepò e precedentemente alla nascita della DOC "Casteggio", rientravano nella tipologia "Oltrepò Pavese Rosso". Sono però state modificate le percentuali dell'uvaggio per dare maggior spazio al vitigno

Barbera in ossequio alla tradizione. Infatti, a differenza dell'Oltrepò orientale, la tendenza di questa zona era di mantenere più elevata la percentuale di Barbera rispetto agli altri vitigni.
L' area individuata e circoscritta come alveo della DOC "Casteggio" è sufficientemente compatta, omogenea e vocata per rappresentare una Denominazione d'Origine Controllata; in particolare denota la possibilità di sviluppare eccellenze nel caso di vini rossi tranquilli, anche da lungo invecchiamento.

L'area destinata alla DOC "Casteggio" interessa quelle terre a vocazione viticola che, storicamente gravitavano intorno al bacino di produzione, vinificazione e commercializzazione del mercato di Casteggio. Se l'Oltrepò Pavese è da sempre un territorio di elezione per la viticoltura, il territorio di Casteggio è da sempre caratterizzato da una forte vocazione vitivinicola.
In particolare sotto il marchio Casteggio veniva storicamente prodotto ed imbottigliato un vino rosso fermo, originato da uve autoctone con prevalenza di Barbera, dalle spiccate caratteristiche di pregio e serbevolezza, espressione di un ambiente, di un territorio e di un assetto sociale capace di impiegare tale vino sia come motore economico che come traino commerciale.
La vocazione vitivinicola dell'area casteggiana trova radici nel contesto di un passo di Polibio (da: Le storie. III) il quale, trattando del territorio dei liguri accenna all'abbondanza del grano, dell'orzo e del vino che equipara, quanto a costo, all'orzo stesso.
La produzione del "Casteggiano" è sempre stata rinomata anche in epoche remote, tanto che il Giulietti così ne riferisce da documenti del 1523 relativi alla storia di Casteggio: "… ma anche il vino era assai pregiato, perché veniva tenuto in conto la buona coltivazione della vite. Casteggio inviava ogni anno al feudatario di Milano una bonza di 12 brente di vino!". E poi ancora Davide Zanardi nella Monografia Vitivinicola dell'Oltrepò Pavese: "Mairano, Monbrione, Castelfelice, Ginestrina, Frecciarossa, sono queste fra le località di Casteggio più degne di nota per l'ottima produzione di vini fini. Dalle uve maturate nella zona di Mairano si ottengono ottimi rossi, con 12,5 – 13 % di alcol e acidità totale leggermente alta alla vendemmia, che però scende rapidamente nell'inverno fino a 6-6,5%. L'estratto secco è sui 23/24%. Il colore è rosso rubino, in generale molto intenso. Dalle uve della zona Mombrione, si ottengono vini pure simili a quelli di Mairano, ma con gradazione alcolica leggermente inferiore; nell'invecchiamento acquistano un profumo molto delicato ed un sapore del tutto particolare. Dalle uve della zona Castelfelice si ottengono vini simili a quelli di Mairano, ma con gusto più armonico e pastoso e risultano più pieni in bocca. Dalle uve maturate nella zona di Ginestrina e Frecciarossa, si ottengono vini altamente pregiati e adattissimi all'invecchiamento".
La tesi che vuole la *Vitis vinifera* di provenienza asiatica trova un avversario in Carlo Giulietti, che nel 1876, in una sua comunicazione alla redazione del giornale del "Comizio Agrario Vogherese", parla del ritrovamento di una vite fossile nei dintorni di Casteggio.
Prove tangibili dell'attività vitivinicola in zona durante l'occupazione romana dell'agro Casteggiano nel 222 a.C., si rilevano grazie ai reperti rinvenuti nel 1872 in occasione degli scavi per la fondazione della casa Cerutti di viale Giulietti, tra i quali un'anfora ancora intera piuttosto grossa, alla quale ne viene affiancata una media, ad un solo manico, di forma molto slanciata, che venne ritrovata… scavando nella cantina di casa Sciaccaluga nell'attuale piazza Dante (da: Notizie Storiche. II. Avanzi di antichità o notizie archeologiche e relative deduzioni storiche, Voghera, 1893). Quale tipologia di vino abbiano contenuto quelle anfore non ci è dato sapere. Solo con il Medioevo alto e con l'emanazione nel 1270 al contado pavese, comprendente Casteggio, degli Statuti Comunali, rileviamo in essi il "vinum nostranum Lomelline et Ultrapadum", ricavato da "vites nostranæ" e "vites vermiliæ" (da: L. De Angelis – Cappabianca, I beni del Monasterodi S. Maria Teodote di Pavia nel territorio circostante Voghera e Zenevredo (Pavia) dalle origini al 1346. Ricerche di storia agraria Medievale, Alessandria 1982).
Un quadro generale sulle produzioni che si affermano nel casteggiano, si rileva nel 1896 dall'opera: "Notizie e studi sui vini ed uve d'Italia", a cura del Ministero dell'Agricoltura. "Sulle amenissime colline di Casteggio, trovansi i vitigni migliori fra le uve rosse: Barbera, Croatina, Bonarda, Dolcetto, Lambrusca, Grignolino, Neretto e Ughetta; fra le uve bianche: Malvasia, Trebbiano,

Cortese e Moscato. I vini in genere sono discreti, morbidi e pastosi, si esitano e si consumano entro l'anno" (da: D. Zanardi. Monografia vitivinicola dell'Oltrepò Pavese, Milano, 1958).
Casteggio nell'immediato dopoguerra è un paese prettamente vitivinicolo. La CSC, Cantina Sociale omonima, e produttori blasonati quali Angelo Ballabio, Fernando Bussolera, Giorgio Odero, Giulio Venco, Giuseppe Cavazzana, Giovanni Bianchi e altri, sono a rappresentanza di una zona "Casteggiana" importante e blasonata, riconosciuta a livello nazionale.
Angelo Ballabio e il figlio Giovanni, titolari dell'azienda omonima, denominano il loro vino rosso da invecchiamento più importante "Clastidium". L'etichetta recita: Clastidium. Vino rosso riserva.
Grande peso enologico ha poi la Cantina Sociale di Casteggio, fondata nel 1907 per vinificare e commercializzare autonomamente la produzione dei soci. In quei tempi Barbera e Croatina sono la base importante per il vino rosso. Nell'archivio della Cantina sono state trovate etichette che dimostrano come il vino rosso in quei tempi venisse chiamato Casteggio. Importante anche un riconoscimento dal "Concorso Enologico Italia Settentrionale" rilasciato ad Acqui nel 1954, dove si attesta una medaglia di bronzo, alla Cantina Sociale di Casteggio per il vino "Casteggio" millesimo 1952, quindi invecchiato.
Nello stesso periodo, a valorizzare Casteggio, quale polo produttivo catalizzatore di una zona più vasta, partecipano anche i comuni di Montebello della Battaglia, Torrazza Coste, Borgo Priolo, Calvignano, Corvino San Quirico e Oliva Gessi. Aziende di questi comuni come Costaiola, Mazzolino e Marzuola, ancora prima della nascita della DOC, scrivono in etichetta "Casteggio". Casteggio è da oltre un secolo il vero centro di produzione di un vino rosso ottenuto da vitigni di Barbera in percentuale maggiore, quindi Croatina e Uva rara.

I vini prodotti nella zona denominata "Casteggio", presentano grandi similitudini in termini morfologia del terreno e microclima, ma anche storia, tradizione e mentalità produttiva, percentuali d'uso dei vitigni, sistemi di allevamento e rese per ettaro, nonché stile di vinificazione, invecchiamento e relativo affinamento.
Nel 2010, con decreto ministeriale del 3 agosto, tutto questo è stato tradotto in un disciplinare di produzione: grazie alla sua indiscussa tradizione storica, la DOC "Casteggio" è stata svincolata dalla DOC "Oltrepò Pavese", all'interno della quale si trovava come di tipologia "Rosso", sin dalla nascita avvenuta nel 1970.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

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

Valoritalia S.r.l. 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.