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 "CELLATICA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 19.04.1968	G.U. 141 – 4.06.1968
Modificato con	D.M. 14.09.1995	G.U. 233 – 5.10.1995
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 "Cellatica" 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 rossi a denominazione di origine controllata "Cellatica" e "Cellatica" superiore devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti in ambito la seguente composizione varietale:
Marzemino (Berzemino) minimo 30%,
Barbera minimo 30%,
Schiava Gentile (media e grigia) minimo 10%,
Incrocio terzi n.1 (Barbera per Cabernet franc) minimo 10%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino congiuntamente o disgiuntamente, anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia presenti nei vigneti sino ad un massimo complessivo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini "Cellatica" comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Collebeato, Brescia in provincia di Brescia. Tale zona è così delimitata: a sud-ovest partendo dal ponte sul fiume Mella in Brescia, località chiamata Ponte Crotte, segue la strada per Cellatica fino a V.la Torricella. Qui piega verso sud con un'ansa che

raccoglie la collina che da V.la Torricella si estende fino a V.la Anna e a Badia alta, lambisce il limite pedecollinare fino a Badia Alta e poi, di ritorno, comprendendo la zona del Carretto, ritorna sulla strada di Gussago a quota 139. Da quota 139 sale fino all'incrocio della Fantasina, da qui prende la vecchia strada per Gussago detta delle Brine fino al Caporalino. Prosegue fino al crocevia di Croce. Da qui scende verso C.se Casotto per seguire il piede del colle S.Stefano fino alla frazione Sale. Risale quindi alla frazione Villa, passa per C.na Pomaro da qui alla C.na Dordaro che oltrepassa fino ad incontrare la carrareccia che porta sulla strada Gussago-Ronco, Padergnone e Ponte Cingoli fino in prossimità delle scuole dove prende la strada per Delma fino a quota 193. Da qui alla carrareccia e alla mulattiera fino a quota 228, segue quindi il confine del comune di Rodengo Saiano fino a M.Valenzano; a nord, da M.Valenzano segue il confine del comune di Rodengo Saiano prima, quindi del comune di Gussago fino all'intersezione di questi con il ramo del T:Canale che prende avvio in prossimità della località Barche, e scende, seguendolo, fino al Caricatore a quota 293. Da qui risale attraverso Piè di Monte di sotto, fino a quota 422 dove continua passando a nord di Quarone di sopra, quota 694 e si interseca con il confine del comune di Concesio, nei pressi di Dosso Croce; ad est, dalla intersezione di questo confine, segue il confine del comune di Concesio attraverso Passo della Forcella, Mad.na della Stella, C.na Monte Grande, M.Peso fino a quota 360. Qui segue la strada che porta a Collebeato e poi ancora, seguendo la strada fino a Ponte Crotte in Brescia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino “Cellatica” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 400 metri s.l.m., con esclusione dei terreni pianeggianti, freschi, profondi.
I sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Sono esclusi i sistemi espansi che sono tuttavia consentiti su particolari sistemazioni del terreno senza alternativa come terrazzamenti ed i gradoni. I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 2200 ceppi per ettaro fatto salvo i nuovi vigneti piantati con i sistemi Sylvoz o a Pergola, la cui densità non può essere inferiore a 2000 ceppi per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione come mezzo di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare per il vino a denominazione di origine controllata “Cellatica” 11,5 t per ettaro e per il vino a denominazione di origine controllata “Cellatica” superiore a 10 t per ettaro. La produzione massima per ceppo non deve in media superare i Kg 6.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
L’eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero di piante e alla produzione per ceppo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino “Cellatica”, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10.50% vol al “Cellatica” superiore dell’11,00 %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 d vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all'art. 3.
La resa massima dell'uva in vini finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa di vino superi il limite sopra riportato le eventuali eccedenze, purché fino ad un massimo del 6%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata "Cellatica".
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo debitamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche:qualitative.
La qualificazione "superiore" può essere usata per designare il vino "Cellatica" proveniente da uve che abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol come previsto dall'art. 4 e che venga immesso al consumo dopo il 30 settembre dell'annata successiva a quella della vendemmia di produzione.

Articolo 6

Caratteristiche vini al consumo

Il vino "Cellatica" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;
colore: rosso rubino;
odore: vinoso tipico;
sapore: sapido, asciutto, con retrogusto leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Il vino a denominazione di origine "Cellatica" avente il diritto alla qualificazione "Superiore" all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,00% vol. È consentito l'affinamento in recipienti in legno.
È in facoltà del Ministero per le 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

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È inoltre vietato l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ad unità amministrative come comuni, frazioni e località comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non avanti significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
È consentito l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare l'attività dell'imbottigliatore, quali, viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, castello, abbazia e similari in osservanza alle disposizioni in materia.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cellatica" 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.
Sui contenitori di vino "Cellatica" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Cellatica" immessi al consumo in recipienti di capacità compresa tra 0,20 e 5 litri, debbono utilizzare soltanto bottiglie di vetro.
Sono vietate per i recipienti fino a 4,5 litri le chiusure con tappo a corona e con tappo a strappo.
Il vino a denominazione di origine controllata "Cellatica" immesso al consumo con la qualificazione Superiore deve essere condizionato in bottiglie di capacità non superiore a 0,750 litri, chiuse con tappo a sughero.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

Questa area giace sulle colline rocciose calcareo-argillose immediatamente ad Ovest di Brescia ed è parzialmente coincidente con la Franciacorta. Nell'ambito dei territori dei Comuni di Cellatica, Collebeato, Gussago e Rodengo Saiano la viticoltura è tanto difficoltosa per le pendenze talvolta addirittura impervie dei colli coltivati, quanto determinante per la salvaguardia del territorio e per l'armonia del paesaggio, fin da essere giustamente considerata un fattore irrinunciabile per la sopravvivenza stessa della stupenda area da essa interessata.
La zona di produzione del vino Cellatica e costituita dalle propaggini dei monti che da Brescia e Collebeato vanno verso la Franciacorta con terreni derivanti dal "medolo", dal silicifero", dalla "maiolica", e dalla "creta". Nel comune di Cellatica i terreni della "creta" si distendono tra i Campiani, Madonna della stella e la punta dello sperone che guarda la frazione di Croce di Gussago. In questi terreni le argille marnose, che stanno alla base delle formazioni cretacce, sono in generale non molto ricche di calcare, ma poiché qui sono commiste al terreno della scaglia rossa, il tenore di calcare è sempre considerevole.
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 (aprile – settembre), la possiamo considerare senz'altro sufficiente per ottenere una buona maturazione delle uve e così pure per le meteore.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Andrea Bacci, alla fine del 1500, descrivendo l'agricoltura dell'Italia Settentrionale diceva "… oserei dire che il territorio di Brescia supera il resto della regione trans-padana nella fecondità di ogni frutto, ma specialmente nei vini …Vini bianchi, rossicci e rossi, moscatelli e vernaccie, queste ultime specialmente squisite in quel di Cellatica, emule di vini greci, esportate con gran guadagno a Milano e in Germania e, talvolta, anche a Roma …".
L'antica fama del vino di Cellatica non è mai venuta meno superando agevolmente, grazie alla

tenacia dei produttori della zona, sia le storiche avversità di origine patologica che afflissero il Continente, sia lo spopolamento di queste colline, favorito dalla vicinanza della città industriale che sembrò, ad un certo momento, porre fine a quella meravigliosa viticoltura propria del famoso "attico di Cellatica".
Nel 1934 si costituiva il consorzio Produttori Vino di Cellatica aderente allora alla Federazione Provinciale degli Agricoltori. Questo Consorzio ebbe anch'esso vita breve date le divergenze sorte tra i soci forse anche perché questi vini, riusciti di ottimo pregio, non trovarono nella vendita all'ingrosso la remunerazione che loro spettavano. Il 9 febbraio 1952, circa trent'anni dopo i primi tentativi di cooperazione, la "Cooperativa Viti Vinicola Cellatica – Gussago", che sulla scorta delle esperienze passate, trovava finalmente la sua strada affiancandosi a quelle cantine padronali di lunga tradizione e di solido inserimento nel mercato che hanno sempre rappresentato per Cellatica il miglior biglietto da visita.
Nell'Atlante Economico Geografico del Senator Arturo Marescalchi, edito nel 1911, è riportato fra i vini della provincia di Brescia (quelli commercialmente più noti), il Cellatica che si poteva trovare nei migliori ristoranti e fra la lista dei vini pregiati delle maggiori case vinicole lombarde.
Ma ancora più che gli scritti e i documenti è la tradizione che ha valorizzato i vini di questa zona, a tal punto che, pronunciando il nome di Cellatica nessuno poteva dissociare il pensiero dal vino ivi prodotto..

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Entrambe le tipologie presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Le differenti varietà a diversa vocazione enologica, combinate in modo sapiente e secondo tradizione intervengono nella produzione del vino Cellatica DOC, contribuendo ciascuna con le proprie particolari attitudini alle caratteristiche finali del prodotto: un vino rosso molto piacevole e da tutto pasto, ricco e ben strutturato ma non pesante, anzi elegante ed equilibrato. Le selezioni più importanti, complesse e strutturate vengono affinate almeno un anno e destinate alla tipologia "Superiore", vino invecchiato per legge almeno un anno, adatto al medio invecchiamento.

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

Nel comune di Gussago i terreni della creta si trovano su tutto il territorio che si distende tra Forcella, Madonna della Stella, la croce, Casaglio e Manica e su tutta la collina della Santissima, nonché in un lembo sotto Mirabello a destra della strada che dalla Piazza conduce alla frazione Ronco e poi ancora in un piccolo lembo a Convento dei Camaldoni.
Nella zona spesso il colore rosso trae in inganno, facendo pensare ad un terreno ferrettizzato, mentre in questa zona il colore rosso del terreno è proprio delle scaglie rosse da cui esso deriva e, in generale, è sempre molto calcareo. La scaglia poi è ancora presente nella sua forma bianca sulla collina della Santissima, ed anche qui il terreno è sempre molto calcareo.
I terreni derivanti dal medolo che si presentano di colore rossiccio, si trovano nella Valle di Navezze, in comune di Gussago, percorsa dal T. Canale al Caricatore ed a Piè di Monte di Sotto, in prossimità dei quali affiorano più precisamente le brecce calcareo-silicee del "medolo superiore", con terreno poco profondo ma alquanto ferrettizzato.
Una seconda zona costituita dal medolo è tutto quel monte che sovrasta le frazioni di Delma e Valenzano. A Corneto, il ronco sito dietro V.la Fenaroli, presenta ferretto molto profondo, di colore rosso vivo ed assai ricco di detriti silicei del "medolo" ed il tratto piano detto Vallesina è costituito da terre rosse di dilavamento del medolo stesso. La cima pianeggiante del Delma presenta, con una

certa abbondanza, terra argilloso-giallastra del medolo, ma in generale sui pendii del monte si mostra la roccia completamente nuda o coperta da poco terreno e la coltura della vite predomina alla base, dove è di preferenza accumulato il terreno dilavamento del monte stesso.
Terreni detritici del "silicifero" si presentano sul pendio meridionale delle colline di Padergnone e Ponte Cingoli in comune di Rodengo Saiano. In questa zona il terreno è sciolto, senza ciotoli, o con scarsi frammentini di roccia; si mantiene dello stesso tipo fino ad una certa altezza sul pendio e, per dilavamento, si sovrappone per buon tratto anche sulla pianura ferrettizzata sottostante, aumentandone lo spessore argilloso.
Ai fini di salvaguardare la costanza e la tipicità della produzione di zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi, sempre tradizionali, 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 Cellatica sono quelle tradizionali e razionali della zona con le dovute varianze dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto.

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.