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 «CERVETERI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 30.10.1974	G.U. 64 - 07.03.1975
Modificato con	DPR 16.11.1988	G.U. 107 - 10.05.1989
Modificato con	DM 04.06.1996	G.U. 160 - 10.07.1996
Modificato con	DM 21.07.2010	G.U. 179 - 03.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Cerveteri» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed a i requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Cerveteri» bianco;
«Cerveteri» bianco amabile;
«Cerveteri» bianco frizzante;
«Cerveteri» rosso;
«Cerveteri» rosso amabile;
«Cerveteri» rosato;
«Cerveteri» rosato frizzante;
«Cerveteri» Trebbiano o Procanico.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona indicata nel successivo art. 3 e che, nell'ambito aziendale presentino la seguente composizione ampelografica:

- «Cerveteri» bianco:
Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) per almeno il 50%;
Malvasia di Candia fino ad un massimo del 35%;

altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

- «Cerveteri» rosso:
Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%;
Merlot fino ad un massimo del 35%;
altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino al 15%;

- «Cerveteri» Trebbiano o Procanico
Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) per almeno l'85%;
altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» è costituita, dagli interi territori dei comuni di Cerveteri, Ladispoli, Santa Marinella e Civitavecchia e da parte dei territori dei comuni di Roma, Allumiere e Tolfa, tutti in provincia di Roma e da parte del comune di Tarquinia in provincia di Viterbo.
Tale zona è così delimitata:
a nord-ovest il limite segue dalla foce verso nord il fiume Mignone sino alla località Pietrara, prende poi per la strada che porta a c.le Lazi e prima di giungervi, piega verso nord-est per la strada che costeggia il corso del Mignone passando per c.le Germini (q.27), c.le Corpaccio (q.25) e a sud della località Spalle di S. Maria fino ad incrociare, in prossimità della q.27, il confine di provincia di Roma e Viterbo. Segue verso nord-est il confine provinciale lungo il corso del Mignone sino a incontrare la strada ferrata, quindi lungo questa scende verso sud-ovest sino al confine di provincia, in prossimità di Poggio dell'Aretta, prosegue lungo questi nella stessa direzione sino ad incrociare il confine del comume di Civitavecchia presso c. Sterpeto. Da qui segue il confine comunale tra Civitavecchia e Al lumiere prima e quello tra Santa Marinella e Allumiere poi sino in provincia di m. Quartuccio; prosegue quindi verso sud lungo il confine tra Santa Marinella e Tolfa raggiungendo in località le Fondacce la quota 48 da dove, lungo una retta immaginaria verso est, raggiunge il punto di confluenza del fosso di Chiavaccio con rio Fiume, e sul proseguimento la strada per Santa Severa in prossimità del km 3,5. Il limite prosegue quindi verso est per la strada che porta alla q.144 del m. Fagiolano e ne discende per il sentiero che conduce a q.61 in prossimità del fosso Smeraldo.
Da q.61 segue una linea retta in direzione sud-est fino a raggiungere la q.97 sul sentiero che conduce alla Cava di Caolino, prosegue per tale sentiero passando a sud della q.118 fino a incontrare il segno convenzionale di muro a secco che delimita la r.va Pian Sultano e lungo la medesima prosegue passando per le quote 44, 116 e 129 il località Castellaccio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le caratteristiche naturali dell'ambiente, come i terreni, i microclimi, la giacitura e l'esposizione in cui si trovano i vigneti ammessi alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri», devono essere atte a conferire a detti vini le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.
La densità d'impianto minima deve essere di 3.300 ceppi/ha, nei nuovi impianti e nei reimpianti.
La potatura deve assicurare le caratteristiche tradizionali delle uve e il rispetto delle rese massime consentite.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti i sistemi di allevamento devono essere a «controspalliera» o ad altro sistema che assicuri le caratteristiche tradizionali delle uve, con esclusione delle forme espanse tipo tendone.
È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro è di 14 tonn. per le uve bianche e di 13 tonn. per le uve rosse.
Nella coltura promiscua la resa va calcolata, con gli stessi massimali, sulla superficie effettivamente impegnata dalla vite. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le uve devono presentare un tenore zuccherino tale da assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo non inferiore al 10,50% vol per i vini bianchi e all' 11,00% vol per i vini rossi.
La regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata nel precedente art. 3 nonché nell'intero territorio comunale di Tarquinia.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata «Cerveteri», pronto per il consumo, non deve superare il 70%.
Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata «Cerveteri» per tutto il prodotto.
I prodotti utilizzabili per la correzione dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente da uve prodotte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Cerveteri», ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

<u>«Cerveteri» bianco:</u>
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole, delicato;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<u>«Cerveteri» bianco amabile:</u>
colore: giallo paglierino;
odore: fruttato gradevole, delicato;
sapore: amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Cerveteri» bianco frizzante:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, delicato;
sapore: dal secco all'abboccato;
spuma: vivace, evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Cerveteri» rosso secco:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, sapido, armonico, di giusto corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Cerveteri» rosso amabile:
colore: rosso intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: amabile, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Cerveteri» rosato anche nella tipologia frizzante:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato gradevole;
sapore: fine, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Cerveteri» Trebbiano o Procanico:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: gradevole, delicato, fruttato;
sapore: secco, di giusto corpo, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Cerveteri» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «superiore», «scelto», «selezionato» e simili.
E' consentito l'uso di indicazioni di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non aventi significato laudativo e non suscettibili di indurre in errore l'acquirente circa la natura e l'origine del prodotto.
E' consentito indicare nomi di unità amministrative o località dalle quali provengono le uve da cui il vino così designato è stato ottenuto.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cerveteri" 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.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di capacità nominale fino a 10 litri.
E' consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata "Cerveteri" senza specificazioni aggiuntive, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.
Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri« è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte occidentale della regione Lazio, lungo il litorale, per la maggior parte in Provincia di Roma, e per una piccola quota in comune di Tarquinia in provincia di Viterbo: l'area, che si estende per circa 7.000 ettari, comprende la parte settentrionale dell'Agro romano ed il litorale laziale centro settentrionale con le colline retrostanti.
L'andamento del territorio retrostante il litorale, che si estende dal basso tarquiniese al ceretano, è caratterizzato da un aspetto collinare, ma spesso addolcito da grandi pianori tufacei, dovuti ad una attività eruttiva di tipo lineare del sistema sabatino, che ha dato luogo a pareti scoscese con declivi e versanti alquanto arrotondati che si raccordano in valli poco solcate ed incise da fossi o torrenti. Conseguentemente la genesi del territorio è segnata da una lunga vicenda geologica scandita da tre fasi di vulcanesimo che risalgono rispettivamente all'Eocene, al Miocene e al Quaternario: queste hanno originato nel medesimo comprensorio tre settori a caratteristiche morfologiche differenziate e quindi tre tipi di terreni. Una serie di picchi quasi tutti di tipo trachitico rappresentano i punti più alti (e geologicamente più antichi) dove le cime più elevate possono talora superare i 600 m s.l.m. (M. delle Grazie, M. della Frombola e M. Sassicari), al contrario la Montagnola e la Tolfaccia rappresentano due cupole laviche isolate, mentre il pianoro di Pian Sultano risulta composto, almeno superficialmente da un grande piastrone di travertino. Si riscontrano di conseguenza: terreni del Pliocene Superiore e Pleistocene composti da prodotti tardovulcanici (lave in domi, ignimbriti e

tufi); terreni del Miocene Superiore – Pliocene composti da argille grigie e sabbie argillose: questi terreni sono sovrastati da quattro piccole acropoli (i "Piani") del Quaternario (ignimbriti e tufi) riferibili all'apparato vulcanico sabatino; terreni che risalgono al Cretaceo Superiore composto da argilliti brune con alternanze di calcari (marnosi e silice). Nel litorale, di origine alluvionale ed interessato parzialmente dalle formazioni vulcaniche sono presenti: terreni derivanti da dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate (sabbie di litorale marino o di litorale lacustre); terreni composti da sabbie con marne ed argille, depositi alluvionali antichi con ghiaia e sabbie più o meno argillose con depositi palustri e lacustri; terreni derivanti da depositi vulcanici come le piroclastici, le pozzolane nere e le pozzolane rosse. Sono presenti anche terreni costituiti da sedimenti marini di natura argillosa che rappresentano il lito-tipo più antico affiorante nell'area romana e che emergono nelle aree più depresse e lungo le principali incisioni vallive. Al colmo dei rilievi collinari affiorano, invece, prodotti vulcanici quali i tufi stratificati, provenienti dall'apparato dei monti Sabatini.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 5 e i 400 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue scarse comprese tra i 593 ed i 811 mm, con aridità estiva intensa e prolungata per 4 mesi da maggio ad agosto (pioggia 53-71 mm) con un mese di subardità (aprile) nelle quote più basse. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 15,0 ed i 16,4°C: freddo poco sensibile, concentrato nel periodo invernale, tuttavia presente anche a novembre ed aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-3 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,7 e 6,8° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Cerveteri un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

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 il vino "Cerveteri".

La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, iniziata sicuramente dagli Etruschi, raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo. Per quanto riguarda le zone e i vitigni coltivati dagli Etruschi, alcuni scritti di Plinio testimoniano in modo abbastanza preciso la produzione vitivinicola in Etruria. A Gravisca (antico porto di Tarquinia) e nell'antica Statonia (nel territorio di Vulci) già nel 540-530 a.C. i vigneti erano in grado di fornire una produzione sufficiente ad alimentare un rilevante commercio esterno.

Le fonti letterarie ed archeologiche testimoniano l'esistenza di una importante e rinomata produzione vitivinicola nel territorio ceretano: la scoperta del relitto di una nave etrusca nelle acque antistanti Marsiglia, risalente al VI secolo a.C., racconta del ruolo svolto dagli esperti viticoltori e grandi commercianti degli Etruschi di Cerveteri. I georgici latini citano più volte il vino del Ceretano: Marziale ricorda il vino *caeretanus* come ottimo e che assomigliava al Setino vecchio e di buona qualità e, anche Columella celebra l'antica Cere per il suo vino squisito.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo importante nell'economia agricola del territorio contribuendo allo sviluppo sociale ed economico dell'area come testimonia la Sagra dell'uva e del vino dei Colli Ceriti giunta alla cinquantesima edizione.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC Cerveteri sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.

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 vigente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti:*** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Trebbiano toscano, localmente detto Procanico e la Malvasia di Candia per i vini bianchi ed il Montepulciano ed il Sangiovese per quelli rossi;

- ***le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (98 hl/ha per la tipologie bianche e 91 hl/ha per le tipologie rosse);
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati, adeguatamente differenziate per le tipologie ferme e le tipologie frizzanti.

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

La DOC "Cerveteri" è riferita a quattro tipologie di vino bianco ("Cerveteri bianco", "Cerveteri bianco amabile", "Cerveteri bianco frizzante e "Cerveteri Trebbiano o Procanico"), a due tipologie di vino rosso ("Cerveteri rosso" e "Cerveteri rosso amabile") ed a due tipologie di vino rosato ("Cerveteri rosato" e "Cerveteri rosato frizzante") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Cerveteri" bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso con note floreali, (erba aromatiche, insieme a note fruttate di mela e mandorla), sapore secco, intenso ed equilibrato.
- "Cerveteri" bianco amabile: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino, odore intenso con note floreali, (erba aromatiche, insieme a note fruttate di mela e mandorla), sapore, amabile ed equilibrato.
- "Cerveteri" bianco frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino con perlage vivace ed evanescente, odore intenso con note floreali e fruttate, sapore secco o amabile, equilibrato.
- "Cerveteri" Trebbiano o Procanico: vino fresco ed equilibrato e strutturato, con colore giallo paglierino più o meno carico, odore intenso con note floreali, sapore secco, intenso ed equilibrato.
- "Cerveteri" rosso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il colore rosso è rubino più o meno intenso, odore intenso con sentori fruttati (bacche e drupe) e floreali (viola), sapore secco, armonico di giusto corpo.
- "Cerveteri" rosso amabile: buona struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso intenso, odore caratteristico, sapore amabile e vellutato.
- "Cerveteri" rosato: vino fresco e vivace, con colore rosa più o meno intenso, odore gradevole e fruttato, sapore fine, delicato e armonico.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

L'orografia pianeggiante o dolcemente collinare dell'areale di produzione, nel litorale laziale centrosettentrionale, e l'esposizione ad ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Cerveteri".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del "Cerveteri".

In particolare, i terreni, di origini vulcanica derivanti da depositi vulcanici come le piroclastici, le pozzolane nere e le pozzolane rosse o di origine alluvionale ed interessati parzialmente dalle formazioni vulcaniche con presenza di dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate (sabbie di litorale marino o di litorale lacustre) e di terreni composti da sabbie con marne ed argille, oppure da depositi alluvionali antichi con ghiaia e sabbie più o meno argillose con depositi palustri e lacustri, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 710 mm), con scarse piogge estive (61 mm) ed aridità nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.6 °C), unita ad una temperatura elevata ed a una ottima insolazione, consente alle uve di maturare completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Cerveteri".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica "Caere", dagli Etruschi passando per i Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Cerveteri".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Cerveteri", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Cerveteri" è attestata fin dall'epoca degli Etruschi, in molte opere dei georgici latini.

In tempi più recenti, nel 1761, il Marchese Frangiapani nella *Istoria dell'antichissima città di Civitavecchia*, riporta in un passo la vigna del Sig. Malacrosta, e nel 1803, il Nicolaj nelle *Memorie, leggi, ed osservazioni sulle campagne e sull'Annona di Roma* riporta numerosi terreni vignati in località Castiglione, Carlotta di Ceri, San Martino di Ceri, Villa del Sasso, Santa Marinella (con annessa osteria), Santa Severa (Prato della rocca, Rimessone, Castello) ancora oggi interessati dalla viticoltura. La grande quantità di resti di antichi monumenti e di tombe etrusche ha dato vita a partire dall'ottocento ad imponenti campagne di scavi: infatti nel *Bullettino dell'Istituto di Corrispondenza Archeologica* è riportata la relazione di un viaggio fatto nell'antica Etruria e si citano scavi eseguiti nella vigna Argoli. Nel 1840 il Canina riferisce di aver eseguito uno scassato nella vigna di Paolo Calabresi in Cerveteri ed il Grifi, nel *Giornale Arcadico in Atti della Pontificia Accademia Romana di Architettura*, di aver scoperto dei monumenti antichi nei terreni dell'Arcipretura di Ceri, detti i *Vignali*. Nel 1833, il *Bullettino di notizie statistiche ed economiche italiane e straniere* riporta per Corneto, l'attuale Tarquinia, "..vi allignano mirabilmente le vigne".

Il Manzi, nel 1837 nell'opera *Stato antico ed attuale del porto città e provincia di Civitavecchia*, riporta la bontà di taluni vini di Tolfa e cita il Chiabrera che cantò: "*Io sprono a tutta briglia in ver la Tolfa / là dove Bassareo manna distilla.* Anche nell'Inchiesta Jacini, *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883), si riportano aumenti di superfici a vigneto nei comuni di Cerveteri con varietà principali Uva Grassa, Buccia dura, Verdello, Spagnuola e Procanico e Tolfa (Pergolese e Aleatico).

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la creazione della Cantina sociale, la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Cerveteri".

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma
Via Appia Nuova 218 – 00179 Roma
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494; E-mail lcm.amministrazione@rm.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Roma è l'Autorità pubblica designata 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.