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 "COLLINE JONICHE TARANTINE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 01.08.2008	GU n. 195 - 21.08.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 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 " Colline Joniche Tarantine" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

a. "Colline Joniche Tarantine" Bianco;
b. "Colline Joniche Tarantine" Bianco Spumante;
c. "Colline Joniche Tarantine" Verdeca;
d. "Colline Joniche Tarantine " Rosato;
e. "Colline Joniche Tarantine" Rosso;
f. "Colline Joniche Tarantine" Novello;
g. "Colline Joniche Tarantine " Rosso Superiore;
h. "Colline Joniche Tarantine" Primitivo;
i. "Colline Joniche Tarantine" Primitivo Superiore;
j. "Colline Joniche Tarantine" Primitivo Liquoroso secco;
k. "Colline Joniche Tarantine" Primitivo Liquoroso-Vino dolce naturale.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Bianco, anche nella tipologia Spumante, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Chardonnay;
possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento –

Arco Jonico, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Verdeca deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 85% del medesimo vitigno;
possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" Rosato e Rosso, anche nei tipi Novello e Superiore, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Cabernet Sauvignon;
possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
Il vino a denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Primitivo, anche nei tipi Superiore, Liquoroso secco e Liquoroso Vino dolce naturale, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 85% del medesimo vitigno;
possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in Provincia di Taranto ed è così delimitata:
la delimitazione della zona inizia ad Est con la strada provinciale Grottaglie-Villa Castelli, a quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi. Da qui si prosegue in direzione nord lungo il confine della Provincia di Taranto fino a raggiungere quota 187, a circa 650 mt a est della Masseria Mannara, laddove ricade l'intersezione tra il confine del comune di Martina Franca ed il confine della Provincia di Taranto.
Da qui si prosegue in direzione Nord lungo il confine della provincia di Taranto ed è proprio quest'ultimo che delimita la zona delle Colline Joniche ad Est, a Nord e ad Ovest, includendo i confini Est e Nord del comune di Martina Franca, il confine nord del comune di Mottola, il confine Nord del comune di Castellaneta, il confine Nord ed Ovest del comune di Laterza, e parte del confine Ovest del comune di Ginosa.
Percorso dunque tutto il confine della provincia di Taranto da Est ad Ovest si giunge al confine Ovest del comune di Ginosa che coincide con il confine tra le province di Taranto e Matera e, quindi, con il confine tra le Regioni Puglia e Basilicata.
Percorrendo in direzione Sud il suddetto confine, si giunge sino a quota 69 in località Castelluccio e di qui, risalendo verso Nord lungo la Carrareccia che interseca il confine medesimo e lungo i confini sud dei fogli di mappa nn 46, 47, 48 e 49 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge sino ad intersecare il foglio di mappa 66.
Proseguendo in direzione Sud, lungo i confini dei fogli di mappa n. 66, 68, 84, 87 e 102 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge ad intersecare la strada comunale di Leuci. A questo

punto, percorrendo in direzione est il confine sud del foglio 102, lungo la strada comunale di Leuci, si interseca la strada Provinciale n° 154.
Da questo punto, si percorre, lungo la strada provinciale n° 154, in direzione nord il confine est del foglio 102 fino ad intersecare il confine sud del foglio 103, in corrispondenza del Casone Bagone.
A questo punto si percorre in direzione est il confine sud del foglio 103 (interamente incluso) fino ad intersecare la strada comunale Bandiera.
Da questo punto si percorre in direzione nord il confine est ed il confine nord della particella 103 fino ad incrociare nuovamente la strada provinciale n° 154.
Da questo punto si percorrono in direzione nord i confini est dei fogli di mappa 87, 84, 66 e 49 fino a raggiungere il confine sud ovest del foglio 51, in località Castelluccio a quota 176 .
A questo punto, seguendo detto confine di foglio si giunge prima a quota 161 e, oltrepassato il Tratturo Chiancone ci si porta sino a quota 138 all'inizio del tratto carreggiabile che porta sino a Contrada Perrone.
Da quota 138, si percorre in direzione Nord, lungo il confine Est del foglio di mappa n. 51 del comune di Ginosa, la Carrareccia che, passando per Contrada Longo a quota 232 e mantenendosi a sud di questa giunge sino a quota 225 in Località Difesa Le Cesine lungo il confine sud del foglio di mappa n. 36 e fino ad intersecare il vertice sud ovest del foglio di mappa n. 37 del comune di Ginosa (interamente inclusi) confluendo nella carreggiabile che collega Contrada Pezzulli con la strada comunale di Roccavetere.
Da questo punto, percorrendo in direzione sud i confini ovest dei fogli di mappa 56, 55, 73 e 75 (interamente inclusi), si giunge al punto di intersezione tra la strada comunale di Giancipoli e la strada comunale di Roccavetere.
Da questo punto si percorre in direzione nord la strada comunale di Roccavetere, lungo i confini est dei fogli di mappa 75 e 73, fino ad incrociare la strada comunale Fiumicello II, confine sud del foglio 56 ed intersezione con il foglio di mappa 57 (interamente incluso).
Da questo punto si percorre il confine sud ed est del foglio di mappa 57 e 38 (interamente incluso), fino al punto in cui si incrociano la strada comunale di Roccavetere con la strada provinciale Ginosa-Ginosa Marina, confine sud ovest del foglio di mappa 33 del comune di Ginosa, a quota 185.
A questo punto mantenendosi a sud di questa, in direzione Est, toccando rispettivamente quote 151 e 159, giunge sino a quota 158 in località S. Felice poco oltre Cisterna di Ricciardi, lungo i confini sud dei fogli di mappa 33 e 34 del comune di Ginosa (interamente inclusi).
Giunti a quota 158, si risale verso Nord il confine del foglio 34 del comune di Ginosa escludendo il foglio di mappa n. 42 e giungendo sino al confine con il comune di Laterza.
Si prosegue dunque, seguendo detto confine in direzione Est toccando rispettivamente quote 179, 202, 164 in località Lamione del Brigante e 151 in località La Guardiola sino a giungere alla Gravina di Laterza in corrispondenza del foglio di mappa n. 141 del comune di Laterza.
Si continua a percorrere detto confine in direzione Est toccando dapprima a quota 118 e quindi, quota 126 in località Masseria Panettiere laddove il confine interseca la strada provinciale n. 181, quindi, quote 190 e 179 in località Parco del Marchese, quote 171, 184 e 219.
Da quota 219 si risale verso nord sempre lungo il confine ed in corrispondenza del limite est del foglio di mappa 135 del comune di Laterza sino a giungere a quota 294 nel limite più a nord del foglio 76 de comune di Castellaneta escluso dalla zona "Colline Joniche Tarantine".
Da questo punto si abbandona il confine tra i territori comunali di Castellaneta e Laterza e si prosegue verso sud sino a giungere al margine nord della Gravina di Giacoia lungo il confine tra i fogli di mappa n. 66 e 76 (interamente escluso) e toccando quote 262 e 225 in prossimità della Gravina della Vernata.
Seguendo prima il confine sud del foglio di mappa n. 66 del comune Castellaneta e risalendo poi il confine est dello stesso foglio si giunge ad attraversare il foglio 67 (parzialmente incluso) di questo comune toccando quote 102 e 95 e di qui si comincia a risalire in direzione nord lungo la strada carrareccia che conduce sino a quota 121 e, successivamente a quota 114 dove la carrareccia interseca la strada carreggiabile che collega Masseria Marico con la strada provinciale 181.

A questo punto, oltrepassata la carreggiabile e proseguendo lungo la suddetta carrareccia, si prosegue sempre verso nord lungo il confine est del foglio di mappa 67 del comune di Castellaneta sino al punto di intersezione tra i limiti dei fogli 67,62 e 63 (interamente inclusi).
Proseguendo quindi in direzione sud lungo i limiti dei fogli di mappa 63 e 69 (interamente incluso) del comune di Castellaneta ci si porta sino a quota 95 sulla strada carreggiabile che si innesta sulla provinciale n. 181, ai limiti dei fogli di mappa n. 68 (interamente incluso) e 70 (parzialmente incluso) del comune di Castellaneta.
Percorrendo la carreggiabile in direzione est si tocca quota 89 e, quindi, quota 87 in corrispondenza della diramazione che porta a nord verso masseria Varola e, attraversando i fogli di mappa 70 e 71 (parzialmente inclusi) si giunge all'innesto con la strada provinciale n. 181 a quota 85.
Proseguendo lungo la strada provinciale n. 181 in direzione Nord-Est si tocca quota 91 in Località il Pagliarone al confine con il foglio di mappa n. 72 (interamente incluso).
Da quota 91 percorrendo sempre la strada provinciale n.181 in direzione Sud-Est si giunge a quota 81 in corrispondenza dell'intersezione della suddetta strada provinciale n. 181 con la Via Appia.
Da questo punto si risale in direzione nord-est mantenendo a sud la suddetta strada provinciale in territorio del comune di Castellaneta delimitato dal foglio di mappa 73 (parzialmente incluso) e, intersecando la carreggiabile che porta a nord in località Cave di Tufo si tocca quota 78, quindi quota 82 giungendo sino all'intersezione con la strada statale n. 7 Appia Km. 620 e poco oltre all'intersezione con il confine tra i comuni di Palagianello e Castellaneta e si prosegue quindi in direzione est verso masseria S. Colomba a quota 90, con l'inclusione della medesima nella zona di produzione.
Da quota 90, si prosegue in località Parco di Stalla lungo la strada che, toccando quota 89, quota 88, ancora quota 89 in corrispondenza dell'intersezione con la strada che porta verso nord a Masseria Parco di Stalla, quota 88, quota 83 in corrispondenza dell'intersezione con la strada provinciale n.38 Palagianello-Mottola e risalendo verso Masseria Coppolapiatta giunge all'intersezione dei confini dei comuni di Palagianello e Palagiano dopo aver attraversato il foglio 7 (parzialmente incluso) del comune di Palagianello ed il foglio di mappa n. 8 (interamente incluso) dello stesso comune.
Da questo punto, seguendo il confine tra il comune di Palagiano (interamente escluso) e quello di Mottola (interamente incluso) si giunge, dopo intersezione con la linea ferroviaria Taranto- Bari, sino alla Strada Statale n. 7 Appia in territorio di Massafra.
Proseguendo lungo la strada statale n. 7 Appia in direzione Sud-Est si giunge a quota 59 in località Masseria Palombaro con inclusione dell'intera area sottesa dai fogli di mappa nn 37 e 38 del comune di Massafra.
A quota 59 si lascia la strada statale n.7 Appia poco oltre Masseria Palombaro e si imbocca verso nord la carreggiabile che, attraversando i fogli di mappa nn.38, 40 e 41(parzialmente inclusi), giunge sino al centro abitato di Massafra in corrispondenza del foglio di mappa n. 115 (parzialmente incluso).
A questo punto, ripresa la strada statale n. 7 Appia, si prosegue in direzione sud-est lungo i limiti a sud dei fogli di mappa nn. 58 e 64 (interamente inclusi), si prosegue attraversando il foglio di mappa n. 73 (parzialmente incluso) del comune di Massafra, si percorre quindi il limite sud del foglio di mappa n. 75 del comune di Massafra prima a quota 38 e poi a quota 36.
Lasciata la strada statale n. 7 Appia si imbocca verso nord la carreggiabile che porta verso la Cava di Tufo, lungo il limite sud del foglio 80 (interamente incluso) di Massafra si giunge al confine tra il territorio comunale di Massafra e quello di Statte così come delimitato dalla Legge Regionale 20 ottobre 1993 n. 22 che ha modificato il primo comma dell'art. 2 della L.R. 9 Aprile 1993 n.6.
Si prosegue dunque lungo la stessa strada, passando e mantenendosi a sud di queste, prima Masseria Gravina ricadente nel foglio di mappa n. 94 (interamente incluso) del Comune di Taranto-Statte e, successivamente, Masseria S. Giovanni ricadente nel foglio di mappa n. 114 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte.
Si giunge, dunque a lambire il limite a nord della discarica comunale situata a nord della SS 7 Appia e si giunge sino all'alveo principale della gravina di Leucaspide, ricadente nel foglio di mappa n. 115, limite della zona di produzione in territorio di Taranto-Statte.

Si risale l'alveo della gravina toccando quote 62 prima e 83 poi sino a giungere al limite sud del foglio di mappa n. 95 (interamente incluso).
Seguendo detto limite verso Est ci si dirige verso Masseria Galeotta (inclusa) sino a giungere alla strada che congiunge il quartiere dei Tamburi del comune di Taranto con il centro abitato di Statte.
Percorrendo detta strada in direzione sud verso Taranto lungo il limite ovest del foglio di mappa 117 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte per circa 1,1 Km si giunge sino a quota 65.
Da questo punto si prosegue in direzione est lungo il limite sud del foglio 117 verso Ovile Felicia a quota 75 e, seguendo la strada che interseca la ferrovia sud-est a quota 70 si prosegue in direzione est lungo il limite sud del foglio di mappa n. 122 (interamente incluso) del comune di Taranto, ricadente nel territorio comunale di Statte, sino a giungere alla strada campestre che, percorsa in direzione sud, lungo i limiti ovest dei fogli di mappa nn. 139 e 141 (interamente inclusi) di Taranto-Statte porta a quota 38 e, sempre in direzione sud, ci si porta nella strada che risale lungo il limite sud del foglio 141 innestandosi nella strada statale dei Trulli n. 172.
Risalendo verso nord per un tratto di quest'ultima strada, sempre lungo il limite sud del foglio 141 verso Masseria S. Teresa (esclusa) e passando a nord di questa si giunge sino alla strada campestre che percorsa in direzione nord, porta prima a quota 33 e successivamente a quota 45 in corrispondenza di Casa Bianca.
Proseguendo sempre verso nord lungo il limite est del foglio di mappa n. 142 (interamente incluso) del comune di Taranto-Statte si confluisce nella strada campestre che tocca quota 70 e quota 75 all'altezza della Gravina di Mazzarracchio.
Proseguendo per circa 350 metri circa. Oltre quota 75, in direzione nord si segue in direzione sud sud-est i limiti sud dei fogli di mappa 125, 126, 128 e 129 (interamente inclusi) di Taranto-Statte sino a giungere, a quota 82, all'innesto con la Strada statale dei Trulli n. 172 che, percorsa in direzione Nord per Martina Franca, arriva ad intersecare il confine del Comune di Statte per portarsi in territorio comunale di Crispiano.
In corrispondenza di tale intersezione si segue il confine sud del comune di Crispiano in direzione Est sino al punto in cui questo interseca i confini dei comuni di Montemesola e Grottaglie.
Di qui, si prosegue lungo il confine del comune di Grottaglie sino al punto in cui questo interseca la strada provinciale n° 74 a quota 78,8.
Da questo punto si procede in direzione dell'abitato di Grottaglie percorrendo per Km 4,5 la strada provinciale n° 74 sino a raggiungere Piazza IV novembre del centro urbano di Grottaglie. Da questo punto, la delimitazione procede in direzione nord percorrendo per km 0,12 la Piazza IV novembre sino al raggiungimento della via XXV luglio.
Da questo punto si prosegue in direzione nord percorrendo l'intera via XXV luglio e un tratto della strada provinciale n° 71 Grottaglie-Martina Franca per km 0,91. Il percorso continua dal punto precedentemente indicato in direzione nord-est percorrendo per km 0,72 un tratto di strada interpoderale ivi tracciata, sino al raggiungimento della strada provinciale n° 72 Grottaglie-Martina Franca.
Da qui si procede sempre in direzione nord-est percorrendo per km 0,6 l'intera via Capri sino all'inizio di viale Lavoiser.
Da questo punto si procede nella stessa direzione nord-est risalendo il tratto di viale Lavoiser per km 0,25 sino all'intersezione con viale della Costituzione. Il percorso prosegue in direzione sud-est percorrendo per km 0,63 viale della Costituzione sino al raggiungimento della strada provinciale n° 73 Grottaglie-Villa Castelli e, da qui, risale in direzione nord per km 1,53 della strada provinciale n° 73 fino al raggiungimento di quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, semplice o doppia o ad alberello.
Per i vigneti impiantati prima dell'approvazione del presente disciplinare, allevati con forma a pergola, è consentita l'iscrizione allo schedario viticolo per un periodo massimo di dieci anni. Trascorso tale periodo i vigneti non allevati a spalliera o alberello saranno automaticamente cancellati dall'albo.
E' fatto obbligo per tutti i vigneti impiantati dopo l'approvazione del presente disciplinare un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3500.
E' vietata ogni pratica di forzatura. L'irrigazione è consentita solo ed esclusivamente come pratica di soccorso.
E' consentito l'uso di mezzi di protezione antigrandine.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono si seguenti:

Colline Joniche Tarantine Bianco
Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 11,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Bianco "Spumante"
Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 10,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Verdeca
Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 10,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosato
Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosso e Novello
Produzione massima di uva per ettaro: 12 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Rosso Superiore
Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 12,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo
Produzione massima di uva per ettaro: 11 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo Superiore
Produzione massima di uva per ettaro: 10 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo : 13,00 % vol;

Colline Joniche Tarantine Primitivo Liquoroso Secco e Liquoroso Dolce Naturale
Produzione massima di uva per ettaro: 10 tonnellate;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00 % vol;

I Vini a Denominazione di origine controllata "Colline Joniche Tarantine" Rosso Superiore e Primitivo Superiore, la cui produzione massima per ettaro in coltura specializzata non abbia superato rispettivamente le 10 e le 9 tonnellate, che abbiano subito un periodo di invecchiamento

non inferiori a 30 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia e immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo rispettivamente del 13 e del 13,50% vol, possono riportare in etichetta la menzione "Riserva Superiore".
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
La Regione Puglia annualmente, sentite le organizzazioni professionali agricole e di categoria, prima della vendemmia può modificare i limiti di cui sopra con la procedura prevista dall'articolo 10 della legge n. 164/92.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine", ivi compresi l'imbottigliamento, la elaborazione dei tipi Spumante, Novello, Liquoroso secco e Liquoroso Dolce Naturale, nonché l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno dei territori amministrativi dei Comuni anche solo parzialmente compresi nella zona di produzione delimitata al precedente articolo 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutti i vini, ad esclusione per il vino "Colline Joniche Tarantine" rosato per il quale la resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60% .
Qualora la resa uva/vino supera il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" ma può essere classificata con una indicazione Geografica Tipica di quelle utilizzabili per il territorio di cui trattasi.
Oltre la resa del 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto, fermo restando la possibilità di utilizzare una Indicazione Geografica Tipica previste per il territorio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata " Colline Joniche Tarantine", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Joniche Tarantine" BIANCO:

- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: delicato, gradevole;
- Sapore: asciutto, fresco;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" BIANCO Spumante:

- Spuma: fine e persistente;
- Colore: paglierino più o meno intenso;
- Odore: delicato, fruttato;
- Sapore: fresco, asciutto;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 5,0 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" Verdeca:

- Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- Odore: armonico, più o meno fruttato, caratteristico;
- Sapore: equilibrato, tipico, persistente;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" ROSATO:

- Colore: rosa più o meno intenso;
- Odore: fruttato, delicato, gradevole;
- Sapore: fresco, asciutto, armonico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" ROSSO:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: intenso, caratteristico, gradevole;
- Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" Novello:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al violaceo;
- Odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- Sapore: armonico , rotondo, fruttato, caratteristico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" ROSSO Superiore:

- Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore: intenso, caratteristico, gradevole;
- Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
- Titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO:

- Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo caratteristico;
- Sapore: vinoso, gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO Superiore:

- Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
- Odore: vinoso, con profumo caratteristico;
- Sapore: vinoso, gradevole, pieno, di corpo, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO Liquoroso Secco:

- Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- Odore: caratteristico, gradevole;
- Sapore: tipico, armonico, pieno;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 16,00% vol e un massimo di zuccheri residui di 35,0 g/l;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

"Colline Joniche Tarantine" PRIMITIVO Liquoroso Vino Liquoroso dolce naturale:

- Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- Odore: caratteristico, gradevole;
- Sapore: tipico, armonico, pieno, dolce;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 15,00% vol e un massimo di zuccheri residui di 50,0 g/l;
- Acidità totale minima: 4,5 g/l;
- Estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLINE JONICHE TARANTINE" 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.
Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata " Colline Joniche Tarantine" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine", per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti

Il Territorio in cui ricade l'areale di produzione della DOC "Colline Joniche Tarantine" è quella della parte alta dell'arco Jonico Tarantino che si estende dal limite pedogeomorfologico tra la piana costiera Jonica e le colline circostanti, fino al limite della provincia di Taranto verso le province di Bari e Brindisi.
Il limite territoriale è facilmente individuabile in quanto si ha un repentino incremento dell'altimetria che corrisponde mediamente alla curva altimetrica di 200 mt., infatti, la pendenza media sotto ai 200 mt. è di circa il 5-10%, tra i 200 mt. e i 300. mt è di circa il 20-30 %; al di sopra dei 300 mt. si sviluppa un altopiano ondulato formato da una serie di piccole e grandi colline con un esposizione verso sud e, quindi, verso il Mar Jonio. Da qui il nome di Colline Joniche.
Il limite nord (provincia di Bari) e nord-est (provincia di Brindisi) corrisponde mediamente al limite di questo altopiano.
L'areale identificato dalla denominazione "Colline Joniche" comprende i territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in Provincia di Taranto.
Al territorio possono essere attribuite caratteristiche pedogeomorfologiche e climatiche abbastanza uniformi e diverse dai territori circostanti, anche se, essendo il territorio delle Colline Joniche tarantine abbastanza esteso e comprendendo diverse situazioni geopedomorfologiche al suo interno si possono riscontrare ed individuare una serie di sottozone che caratterizzano anche le produzioni vitivinicole.
Il territorio in esame non ha monti veri e propri ed è rappresentato da un arco collinare, infatti i terreni destinati alla coltivazione della vite hanno giacitura prevalentemente collinare (circa il 90 % del totale) con un'altitudine media di 190-200 m slm. L'idrografia del territorio è condizionata dal carsismo e dalla piovosità.
La zona delle colline Joniche, pur essendo più piovosa rispetto a quella pianeggiante della stessa area, è povera di acque sotterranee, perché, per la sua struttura calcarea, assorbe e disperde, per il noto fenomeno carsico, 1'acqua che riceve.
E', però, una zona salubre, sia perché al riparo dai venti del mare, sia perché 1'acqua non ristagna.
Il territorio specifico è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni piovose medie concentrate nel periodo che va da ottobre ad aprile, cui fa seguito in genere un lungo periodo di siccità che arresta la vegetazione. Gli inverni sono miti (probabili gelate tardive) e le estati calde e secche.
Nei mesi invernali è frequente il verificarsi di gelate e può verificarsi la comparsa della neve che è generalmente di breve durata, mentre in primavera ed in particolare nel mese di aprile, si registrano repentini abbassamenti di temperatura (ritorni di freddo). La combinazione di tali situazioni genera un clima caldo-arido che è uno dei maggiori fattori di selezione della vegetazione naturale.
In tale periodo l'umidità relativa dell'aria si attesta su valori alquanto bassi del 50-55%, accentuando il fenomeno dell'evapotraspirazione soprattutto nelle piante a foglia larga (latifoglie).

Studi di periodi climatici mettono in evidenza un periodo di deficit idrico con inizio dal mese di aprile fino a tutto settembre.
I venti predominanti hanno direzione NORD-OVEST e sono molto freddi; seguono i venti con direzione SUD-OVEST, caldi e aridi quali il "favonio" la cui presenza ha conseguenze negative ormai note sulle colture. I filari dei vigneti nell'area delle Colline Joniche hanno in genere un orientamento Nord-Sud in modo da ottenere una maggiore esposizione della superficie fotosintetica e dei grappoli ai raggi solari nell'arco della giornata.
Queste caratteristiche climatiche ed idrografiche condizionano l'agricoltura dell'areale, infatti il territorio di produzione della DOC "Colline Joniche Tarantine" è contraddistinta da foreste, viti da vino e cereali.
La zona delle Colline Joniche presenta diverse tipologie di terreno, dai suoli argillo-limosi che si riscontrano nel comune di Laterza e a ridosso di Taranto ai suoli calcarei compatti tipici della zona centrale in agro di Massafra, Mottola e Crispiano, dai suoli calcarei sciolti che si riscontrano nella parte alta dell'area considerata in agro di Massafra, Palagianello, Mottola, Crispiano e Castellaneta ai suoli sabbio-limo-argillosi presenti soprattutto in agro di Ginosa e Palagianello.

2. Fattori umani rilevanti

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, infatti il fattore antropico nella zona è intervenuto in maniera significativa a modificare le tecniche colturali e di produzione e ad esaltare le caratteristiche pedologiche, climatiche ed agronomiche dei territori; così, ad esempio, i viticoltori delle Colline Joniche nelle operazioni agronomiche hanno effettuato operazioni di scasso e frantumazione sul crostone roccioso, andando a trovare il terreno di ottima qualità e freschezza che si trova al di sotto di esso; in alcune sottozone i viticoltori hanno utilizzato la presenza di pietre per la costruzione dei famosi "muretti a secco" e, in tutta l'area il clima, con forti escursioni termiche ed il terreno ricco di scheletro ha favorito il riaffermarsi delle produzioni vitivinicole nel rispetto della tradizione del territorio Tarantino. Infatti l'introduzione delle pratiche vitivinicole nel Tarantino si deve, probabilmente, ai coloni spartani che fondarono la città greca. Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della *chora* nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle elite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i *palmenti*, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in *casini* di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali. Sorse così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale.
Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile. Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.
La viticoltura ha sempre rappresentato la pratica agricola più redditizia e, al tempo stesso, però quella più onerosa ed il binomio vite-vino, sebbene racchiuda gran parte della storia della viticoltura tarantina, non lo esaurisce, infatti nella zona pianeggiante dell'arco jonico si è sviluppata la coltura della vite da tavola e nell'area denominata "Colline Joniche" si è consolidata, con alti e bassi, quella da vino. Tutto ciò può trovare una spiegazione sia nella tipologia pedoclimatiche

dell'area che nella tradizione. Infatti alcune varietà di vite (come il *moscatellone* e la *duraca*) erano considerate di elevato pregio, per cui si preferiva allevarle all'interno dei giardini, mentre la vite destinata alla produzione di vino era allevata senza sostegni (*ad alberello),* le pregiate varietà di uva da tavola necessitavano di irrigazioni e di sostegni. Tale funzione avevano, all'interno dei giardini, gli scenografici *pergolati*, costituiti da colonnati, gli antesignani dei moderni *tendoni, c*ome pure nelle aree orticole (come le *Paludi del Tara*), dalla abbondante disponibilità idrica, veniva coltivata, invece, l'uva *in impalata:* si trattava in genere di una varietà da tavola (l'uva *lunga* o *cornola*) allevata con sostegni fatti di canna.

Anche la vinificazione delle uve, sia nei metodi che nelle procedure e tecnologie, ha radice consolidate nella tradizione. Il ciclo lavorativo annuale prevedeva due o tre zappature (o *conce:*autunnale, primaverile e estiva), la mondatura e la *probaginatura* (con la quale si sostituivano, con il sistema delle *propaggini,*cioè della margotta, le piante venute meno per varie cause).

La tipica azienda viticola medio-grande includeva anche gli edifici deputati alla trasformazione delle uve in mosti.

Tipicamente essi consistevano in una *casa di custodia* che ospitava il conduttore della vigna (il *vignaiolo,*abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni), in una *rimessa,* in alcuni pozzi per la fornitura della molta acqua necessaria, nelle vasche (*pile*) e nell'impianto di trasformazione vero e proprio, comprendente il palmento e le strutture annesse (*caricaturi, palaci* e *palmentelli*).

Verso i *palmenti* venivano indirizzate anche le uve dei piccoli viticoltori circostanti, che in genere non avevano sui propri terreni tali strutture.

Il mosto che si ricavava dalla pigiatura e dalla torchiatura veniva caricato su carri adeguatamente attrezzati per il trasporto di liquidi (le *carrizze)* e trasferito nelle cantine in città o in paese, ove veniva imbottato per essere poi sottoposto ai successivi travasi.

Ed oggi, nel rispetto della tradizione, nell'areale interessato, tanti piccoli produttori conferiscono a sistemi cooperativi che hanno il compito di valorizzare e commercializzare il prodotto ed alcuni hanno cominciato a diversificare la loro attività completando la filiera e commercializzando direttamente le proprie produzioni di qualità.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso degli ultimi anni, in particolare riferita alla puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi ha modificato questo trend indirizzando le produzioni verso altri mercati che hanno saputo premiare gli sforzi, le caratteristiche e le specificità dell'intero territorio.

Scelte produttive che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti*:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione è il primitivo, il cabernet e il verdeca, inoltre possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei suddetti vini, le uve dei vitigni a bacca nera o bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Taranto;
- 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; è evidente in questi ultimi anni la trasformazione dei tendoni in impianti a filare proponendosi, così, sul mercato con obiettivi di valorizzazione della qualità e non della quantità;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona sia per la vinificazione dei bianchi e dei rosati che per la vinificazione in rosso dei vini, adeguatamente differenziate per la tipologia di base che la tipologia superiore, riferita quest'ultimi a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La DOC "Colline Joniche Tarantine" è riferita a diverse tipologie di vino, bianco, rosato e rosso ("di base", "Superiore", "spumante" e "Liquoroso") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata alla varietà e caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico e geografico.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia e fino ai giorni nostri è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Colline Joniche Tarantine"; 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 gli attuali vini.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto
V.le Virgilio, 152
74121 - Taranto

La C.C.I.A.A. di Taranto 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.