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 "CONTROGUERRA"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato con	DM	20.08.1996	G.U. 201 – 28.08.1996
Modificato con	DM	21.03.2006	G.U. 75 – 30.03.2006
Modificato con	DM	30.10.2007	G.U. 266 – 15.11.2007
Modificato con	DM	10.02.2011	G.U. 46 – 25.02.2011
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
			Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra", è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Controguerra" rosso;
"Controguerra" rosso riserva;
"Controguerra" rosato;
"Controguerra" bianco;
"Controguerra" novello;
"Controguerra" spumante metodo classico;
"Controguerra" bianco passito;
"Controguerra" rosso passito;
"Controguerra" Merlot;
"Controguerra" Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon);
"Controguerra" Passerina;
"Controguerra" Chardonnay;
"Controguerra" Pecorino.

Articolo 2
Base ampelografia

I vini della Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Controguerra" rosso, anche nella tipologie riserva e novello, e "Controguerra" rosato: Montepulciano nero minimo 70%;
possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.

"Controguerra" bianco: Trebbiano toscano e/o abruzzese minimo 50%; Passerina minimo 10%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 40%.

"Controguerra" passito bianco: Trebbiano toscano e/o abruzzese, Malvasia, Passerina, da soli o congiuntamente: minimo 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 40%.
"Controguerra" passito rosso: Montepulciano nero minimo 70%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.

"Controguerra" spumante metodo classico: Trebbiano toscano e/o abruzzese: minimo 60%; Chardonnay, Verdicchio, Pecorino, da soli o congiuntamente minimo 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" con la menzione di uno dei seguenti vitigni "Merlot", "Passerina", "Chardonnay", "Pecorino", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

La Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" con la menzione del vitigno "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon; possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli 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.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero

territorio amministrativo dei comuni di Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella, tutti in provincia di Teramo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo ai sensi della normativa vigente, unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adeguata con esclusione dei fondo valle, con altitudine non superiore ai 440 metri s.l.m. e buona sistemazione idraulico – agraria.

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

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso, prima dell'invaiatura, in annate siccitose.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti sono esclusi i sistemi espansi (pergola abruzzese) ed il numero delle viti non deve essere inferiore a 3.000 ceppi/ettaro, e la produzione media per ceppo non deve superare i kg. 4,8 per i vini rossi e Kg 5,6 per i vini bianchi, fermo restando i limiti di resa uva ad ettaro indicate al successivo comma.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 12 ton/ettaro per i vini rossi e rosati, con o senza indicazione di vitigno, e le 14 ton/ettaro per i vini bianchi, con o senza indicazione di vitigno.

Fermi restanti i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla superficie effettivamente coperta dalle viti e/o al numero di ceppi presenti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC "Controguerra" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%, qualora superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite l'intera partita perde il diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Controguerra".

La resa massima dell'uva per la tipologia "passito" non deve superare per il vino finito il 45%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Controguerra" rosso, nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno, e "Controguerra" rosato: 11,50% vol;

"Controguerra" rosso riserva: 12,00% vol;

"Controguerra bianco", nelle varie tipologie con o senza indicazione di vitigno: 11,00% vol.

Nel caso di rivendicazione del termine "vigna" non può essere effettuato alcun tipo di arricchimento.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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 solo le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini di cui sopra le loro specifiche caratteristiche. Per la elaborazione del "Controguerra" spumante metodo classico può essere utilizzata esclusivamente la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" bianco e "Controguerra" rosato non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il vino "Controguerra" rosso non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" rosso riserva, può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" spumante metodo classico deve subire prima dell'immissione al consumo un periodo minimo di permanenza sulle fecce di diciotto mesi; per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve può essere designato in etichetta "novello", purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 30%, e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Nella vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito nelle due tipologie bianco e rosso, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento in locali (è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata) e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 24,00% vol; l'uva può essere ammostata non prima del 15 novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Abruzzo su richiesta documentata dai produttori interessati può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Il vino può essere posto in commercio ad iniziare dal 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" passito, sia bianco che rosso, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione "Annoso". Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllate compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Controguerra" rosso:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, intenso;
- sapore: secco, leggermente tannico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

"Controguerra" rosso riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: etereo, fine, persistente;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

"Controguerra" rosato:
- colore: rosa ciliegia più o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato, gradevole;
- sapore: asciutto, delicato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

"Controguerra" rosso novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato;
- sapore: secco, sapido, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

"Controguerra" bianco:
- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato;
- sapore: asciutto, con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra" spumante metodo classico:
spuma: perlage fine e persistente;

odore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fine e persistente;
sapore: da brut natur a dry, fresco, pieno, lungo, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra bianco passito":
colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso;
odore: etereo, caratteristico;
sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
acidità totale minimo: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l;

"Controguerra rosso passito":
colore: da rosso rubino intenso al granato;
odore: etereo, caratteristico;
sapore: amabile, armonico, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

"Controguerra Merlot":
- colore: rosso rubino;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

"Controguerra Cabernet":
- colore: rosso rubino ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

"Controguerra Passerina":
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: tenue;
- sapore: asciutto, fresco, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra Chardonnay":
- colore: giallo paglierino poco intenso;

- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

"Controguerra Pecorino":
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

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 minimo.
I vini "Controguerra" eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno possono rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è facoltativa la specificazione aggiuntiva riferendosi al colore; detta specificazione, se usata, e quelle riferentesi ad un vitigno, devono essere apposte subito dopo la Denominazione di Origine Controllata "Controguerra".
La specificazione aggiuntiva "riserva" deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura denominazione di origine controllata, e non può essere intercalata tra quest'ultima e la denominazione "Controguerra". In ogni caso la specificazione "riserva" deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la stessa DOC.
Nella designazione e presentazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività dell'imbottigliatore quali: viticoltore, tenuta, podere, cascina e altri similari, sono consentiti in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
Nella designazione e presentazione di tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" deve figurare l'annata di produzione delle uve.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Controguerra" 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.

Articolo 8
Confezionamento

Tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata "Controguerra" di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità da 0,187- 0,375- 0,750- 1,000- 1,500- 3,000 litri e devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
Per il "Controguerra" rosso riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero.
Per il "Controguerra" spumante metodo classico è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con il tradizionale ancoraggio a gabbietta.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 comprende un'area collinare inclusiva dei territori amministrativi di soli cinque comuni dell'alto teramano (Controguerra, Torano Nuovo, Ancarano, Corropoli e Colonnella) a confine con la regione Marche. La vocazione di questi terreni, costituiti da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. I terreni sono di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni Per la produzione dei vini della DOC "Controguerra" l'altitudine dei vigneti non deve essere superiore ai 440 metri s.l.m. e devono avere buona sistemazione idraulico – agraria. Le precipitazioni medie annuali della zona si aggirano sui 740 mm/anno. I giorni piovosi sono circa 73 nell'arco dell'anno, con una media di 7 giorni tra ottobre e marzo e 5 tra aprile e settembre La piovosità e ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; la temperatura media annuale è di 15,4°C, mentre le temperature medie durante la stagione vegetativa sono comprese tra i 13,5°C di aprile ai 16,5°C di ottobre, con punte di 24,5°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci come lo Chardonnay ed il Sauvignon, sia di quelli a maturazione media quali il Trebbiano, il Pecorino e la Passerina, che di quelli tardivi come il Montonico ed il Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, in particolare nell'area Aprutina, come ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose

gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia la parte nord dell'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini che "avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini". Dopo Polibio sono stati numerosi gli autori che nei loro scritti hanno descritto ed elogiato la vitivinicoltura della terra Aprutina. Ma accanto alle eloquenti parole di scrittori famosi, si affiancano anche quelle altrettanto chiare dell'avvocato Gian Francesco Nardi (1746-1813) che, nell'opera *Saggi su l'Agricoltura Arti e Commercio della provincia di Teramo* pubblicata nel 1789, a proposito della vitivinicoltura nel circondario teramano riferisce: "Noi tutto giorno attendiamo a coltivare le vigne. Elleno sono così feraci, che in alcuni anni restano invendemiate per mancanza di vasi, che ne rattengano il liquore. Eppure ancora non sappiamo fare un buon vino, che compriamo dall'Estero, quando ce ne venga la voglia. Sono infinite le qualità delle nostre uve, si maturano perfettamente, e divengono dolcissime; ma ignoranti ed indolenti fino alla stupidezza ci è incognito fino il di loro nome vero". Ma grazie instancabile opera del senatore e ministro del Regno d'Italia Giuseppe Devincenzi (1846-1903) la viticoltura teramana si avviò ben presto verso un rapido rinnovamento che pose questo territorio tra i primi in Italia. Il Devincenzi, Ministro dell'Agricoltura Industria e Commercio dal 1871 al 1874 nonché Presidente della Società dei Viticoltori Italiani, costituita nel 1884, in un *Indirizzo ai proprietari ed ai coltivatori* del 1885 faceva importanti considerazioni sulla coltivazione e sulla qualità dei vini, indicando anche gli indirizzi agronomici ed enologici da prendere ad esempio per produrre buoni vini.
Accanto al senatore Devincenzi va giustamente evidenziato anche l'operato dell'avvocato Giuseppe Montori (1819-1899) che nel 1872, quando venne istituito a Teramo l'Istituto Tecnico ne fu il primo preside. Un importante contributo alla conoscenza della viticoltura abruzzese di fine '800 ci viene anche dall'opera di Ottavi e Marescalchi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, i quali scrivevano che "In provincia di Teramo le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano, il Montonico e il Sangiovese, tra le nere. La produzione totale era di 630.00 ettolitri di cui il 39% rosso ed il 61% bianco".
Il lungo percorso storico che caratterizza la viticoltura dell'alto teramano ha trovato nel riconoscimento della DOC "Controguerra", a metà degli anni '90 del novecento, uno dei punti di maggiore qualificazione della produzione vinicola dell'area, considerata tra le migliori d'Abruzzo.
Comunque, oltre alle radici storiche e pedo-climatiche, sono molto importanti anche i fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere oggi prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.
- *Base ampelografia dei vigneti*: il vitigno Montepulciano è alla base dei vini rossi, rosato, novello e passito rosso poiché deve concorrere alla loro costituzione per almeno il 70%. Possono essere utilizzati anche altri vitigni rossi complementari, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Il vino bianco, il passito bianco e lo spumante hanno invece come base il vitigno Trebbiano (toscano e/o abruzzese), molto diffuso su tutto il territorio, cui possono essere aggiunti altri vitigni sempre a bacca bianca non aromatici coltivati in regione. I vini con la specificazione del vitigno, sia autoctoni che internazionali, devono essere ottenuti utilizzando almeno l'85% del vitigno di riferimento.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali sia a pergola abruzzese sia soprattutto a filare; per i nuovi impianti ed i reimpianti sono esclusi i sistemi espansi (pergola abruzzese) ed il numero delle viti non deve essere inferiore a 3.000 ceppi/ettaro. I sesti di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore

disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione delle rese massime di uva. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 12 t/ettaro per i vini rossi e rosati, con o senza indicazione di vitigno, e le 14 t/ettaro per i vini bianchi, con o senza indicazione di vitigno.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento, conservazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.
I vini passiti sono ottenuti con l'appassimento delle uve dopo la raccolta, previa opportuna cernita. Il vino passito, sia bianco che rosso, se invecchiato per 30 mesi a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia in caratelli di capacità massima di 500 litri, può portare in etichetta la menzione "Annoso".
Per la elaborazione del "Controguerra" spumante metodo classico può essere utilizzata esclusivamente la tecnica della rifermentazione in bottiglia. I vini spumanti metodo classico devono subire prima dell'immissione al consumo un periodo minimo di permanenza sulle fecce di diciotto mesi; per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro mesi.
I vini "Controguerra" bianco e rosato non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il vino rosso non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino rosso riserva, può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

La decennale presenza ed il particolare equilibro vegeto-produttivo che i vitigni prescelti per la produzione dei vini della DOC "Controguerra", sia autoctoni che internazionali, hanno trovato nell'area interessata permettono di ottenere prodotti le cui peculiarità si estrinsecano appieno sia nei vini bianco e rosso, sia nei passiti e spumanti, sia soprattutto nei vini con indicazione del vitigno. In particolare, il vino rosso presenta un colore rubino più o meno intenso, con lievi sfumature violacee, l'odore da vinoso ad etereo a seconda dell'invecchiamento, tipico; il sapore è asciutto, leggermente tannico, armonico. I vini bianchi sono invece di colore giallo paglierino più o meno carico, con sentori floreali e fruttati, buona struttura ed acidità piuttosto sostenuta che conferisce al vino freschezza, eleganza e piacevolezza. I passiti presentano caratteri tipici legati per i bianchi in modo particolare alla presenza del Trebbiano, della Malvasia e della Passerina, i passiti rossi invece per la presenza del Montepulciano che riesce a conferire ai vini grande complessità olfattiva, morbidezza, eleganza. Molto caratterizzati sono anche gli spumanti che si presentano con una ottima struttura acidica, perlage fine e persistente, profumi e sapori tipici legati alla lunga rifermentazione in bottiglia.

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

L'area geografica interessata, delimitata dai confini comunali dei cinque Comuni più a nord della provincia di Teramo, presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea caratterizzata da ampie colline a morfologia dolce di natura argillo-limosa con intercalazioni sabbiose che, grazie ad una buona esposizione, in particolare dei versanti a sud-est che si affacciano sulla Val

Vibrata, alla buona ventilazione per la presenza da un lato del mare Adriatico e dall'altro del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, all'assenza di ristagni idrici e di umidità determinano le migliori condizioni per l'estrinsecazione delle caratteristiche vegeto-produttive dei diversi vitigni coltivati nella zona. Infatti, accanto ad una presenza abbastanza omogenea su tutto il territorio delimitato dei vitigni Montepulciano e Trebbiano, base rispettivamente dei vini rosso e bianco, si rileva la presenza altrettanto diffusa di altri vitigni quali la Passerina, il Pecorino, il Cabernet, il Merlot, ecc., che utilizzati in uvaggio con i vitigni principali caratterizzano fortemente i vini dell'area di Controguerra. I vitigni suddetti, grazie alle positive interazioni dell'ambiente circostante con i fattori umani connessi alle pratiche colturali ed enologiche utilizzate tradizionalmente nella zona, quali ad esempio quello del lungo invecchiamento dei passiti in caratelli di legno, sono in grado di estrinsecare caratteristiche peculiari dando origine a vini fortemente tipicizzati, ben strutturati e molto eleganti.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero 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.