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 "COPERTINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 02.11.1976	GU n. 27 - 29.01.1977
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 "Copertino" è riservata ai vini rosso e rosato che corrispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini "Copertino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negro Amaro.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 30%.
La presenza nei vigneti del vitigno Sangiovese non dovrà superare il 15% del totale delle viti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile.
Tale zona è così delimitata:
dalla strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) a quota 50, in prossimità di Collemeto; il limite

segue, verso ovest, la strada che conduce a S. Barbara toccando la Masseria Bassi; giunto a quota 51 si dirige verso il Casino donna Benedetta seguendo la strada sino all'incrocio della medesima con il confine comunale di Copertino.
Prosegue quindi lungo tale confine, prima in direzione ovest e poi nord, sino a incontrare quello di Carmiano in località Dodici Tomoli.
Dal punto d'incrocio, il limite prosegue verso ovest lungo il confine occidentale e poi settentrionale di Carmiano sino a raggiungere quello di Arnesano località Giardino Marasco, segue poi quest'ultimo prima verso est e poi verso sud fino a incrociare il confine comunale di Monteroni in prossimità di Villa Cantora. Lungo il confine comunale di Monteroni prosegue verso sud raggiungendo la strada per Monteroni nelle vicinanze di Villa Romano. Segue quindi la strada Monteroni- S. Pietro in Lama-Lequile sino all'abitato di quest'ultimo centro urbano e da qui, percorrendo la strada statale Salentina di Gallipoli (n. 101) in direzione sud raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati su terreni di tipo marnoso derivanti dal disfacimento delle formazioni argillo-sabbiose del calcare pleistocenico, terreni particolarmente permeabili sciolti o di medio impasto sufficientemente fertili.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite massimo.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e il 35% per il tipo rosato.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Copertino" rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e le 24 ore.
Il residuo delle uve destinate alla produzione del "rosato", non può essere utilizzato per la preparazione del "Copertino" Rosso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

- colore: rosso rubino di varia intensità con lievi toni di arancione se invecchiato;
- odore: vinoso persistente;
- sapore: asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido, generoso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per la riserva);
- acidità totale minima: 5,0 g/);
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Il vino "Copertino" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosa salmone, tendente qualche volta al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, distinto e giustamente persistente;
- sapore: asciutto, senza asperità, con fondo erbaceo unito a un retrogusto amarognolo gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino "Copertino" Rosso, ottenuto da uve con un titolo alcolometrico naturale minimo di 12,00% vol, qualora venga sottoposto a un periodo d'invecchiamento di almeno due anni e immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol può portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "riserva".
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È 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 l'acquirente.
Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino"Copertino" rosso del tipo "riserva" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile. tutti in

provincia di Lecce
Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Copertino" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo
Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale
I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs)
Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa
Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse
La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva
Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti
Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno

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 "Copertino"
La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di : Galatina e Lequile, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime
L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede

concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio"
L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti
Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.
Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di **Copertino**, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.
Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro , Malvasia Nera , Montepulciano sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.
Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a Copertino da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811
Possiamo affermare, quindi, che Copertino è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia.
La base ampelografica dei vigneti:
i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico
In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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, orientati da nord a sud, e 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, al medioevo, fino ai giorni nostri,

attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Copertino", 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 rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce
Viale Gallipoli, 39
73100 - Lecce

La C.C.I.A.A. di Lecce 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.