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 "FALERNO DEL MASSICO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 03.01.1989	G.U. 203 - 31.08.1989
Modificato con	DM 13.10.1993	G.U. 255 - 29.10.1993
Modificato con	DM 05.08.1997	G.U. 196 - 23.08.1997
Modificato con	DM 15.05.2002	G.U. 130 - 2002
Modificato con	DM 10.03.2011	G.U. 67 - 23.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.11.2011 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

1. La Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bianco;
Rosso;
Rosso riserva;
Primitivo;
Primitivo riserva o vecchio.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Bianco è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Falangina per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Campania fino ad un massimo del 15% del totale.

2. La Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Rosso è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Aglianico: minimo 60%;
- Piedirosso: massimo 40%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Campania fino ad un massimo del 15% del totale.
3. La Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Primitivo è riservata ai vini provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Primitivo per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Aglianico, Piedirosso e Barbera, da soli o congiuntamente, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15% del totale.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" devono provenire dalla zona di produzione che comprende il territorio amministrativo dei Comuni di Sessa Aurunca, Cellole, Mondragone, Falciano del Massico e Carinola in Provincia di Caserta.
Tale zona è così delimitata:
Lato est-sudest:
da Ciamprisco in comune di Carinola si segue il corso del vecchio Savone verso sud sino alla provinciale che da Cappella Reale va a Falciano del Massico. Si segue questa provinciale verso nord-nordovest sino a raggiungere il corso del nuovo Savone. Se ne segue l'alveo sino alla ferrovia Roma-Napoli. Si segue questa verso sud fino alla stazione di Falciano-Mondragone. Si segue la strada che congiunge detta stazione con Mondragone sino all'incrocio di questa strada provinciale con il corso del nuovo Savone.
Procede in direzione sud-ovest lungo la strada di bonifica che affianca la scarpata sinistra del torrente Savone sino all'incrocio della strada vicinale Savonesi; vi si immette e la segue in direzione sud, costeggiando il lasto est della masseria Savonesi sino a raggiungere la scarpata destra del canale Cristallina; segue il corso dello stesso in direzione sud-ovest; passa lungo il fosso Recinto in direzione sud-est, raggiunge l'idrovora Mezzasette, indi la scarpata destra del canale Agnena e la segue in direzione ovest, sud-ovest attraversando la strada statale n. 7 quater Domiziana al km. 23,000 fino a raggiungere la strada consortile Foce Morta a m. 260 circa dal mare.
Lato ovest:
percorre la detta strada consortile Foce Morta in direzione nord, nord-ovest per tutta la sua lunghezza e prosegue, nella stessa direzione, seguendo la congiungente che porta sulla strada consortile Stercolelle, segue quest'ultima e s'immette sulla strada che costeggia la scarpata sinistra del torrente Savone a m. 200 circa dal mare; infine risale su questa in direzione est, nord-est sino a raggiungere la strada statale n. 7 quater Domiziana al km. 19,750.
Si segue poi la statale Domiziana verso nord fino al km. 13,300, quindi il viottolo che dalla Domiziana si stacca per raggiungere la masseria Santoracco; si procede verso nord e si scavalca il rio San Limato e si raggiunge il canale d'Auria. Da qui lungo il viottolo che porta alla masseria La Calce si raggiunge il canale circondariale delle Acque Medie che segue fino alla strada degli Schiavi in località La Tabaccola; segue con direzione nord, nord-ovest il canale circondariale fino a raggiungere il canale Trenta Palmi che segue verso nord, fino alla Domiziana al km 1,400. Segue la Domiziana fino all'innesto con la via Appia.
Lato nord:
dalla via Appia fino al canale delle Acque Basse al km. 160,800. Da qui fino al collettore di Maiano e fino alla strada di Maiano di Sotto ed all'incrocio con il canale di Minturno. Gira a nord per la quota 19 in modo da includere le zone di Cardici e della masseria Prete, quindi gira verso sud per ricongiungersi con la strada nazionale n. 430 per Cassino. Segue quindi questa strada fino al confine nord-ovest del comune di Sessa Aurunca.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinata alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" devono essere quelle atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione alla Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" i vigneti siti in terreni di buona esposizione, asciutti e permeabili.
3. I sesti di impianto, le forme di allevamento (ad esclusione di forme di allevamento espanse) ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
4. I nuovi impianti e reimpianti devono prevedere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 e la forma di allevamento a filare.
5. È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso anche a mezzo di specifici impianti fissi.
6. La resa massima di uva ad Ha in coltura specializzata non deve essere superiore a T. 10.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
7. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione d'Origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla Denominazione d'Origine Controllata per tutta la partita.
8. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Bianco un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50;
al vino a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Rosso un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00;
al vino a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Primitivo un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50.
9. La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei Comuni anche parzialmente inclusi nella zona di produzione delle uve delimitate nel 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.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.
3. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Rosso e "Falerno del Massico" Primitivo prima dell'immissione al consumo, debbono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di un anno a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Falerno del Massico" Bianco:
colore: bianco paglierino con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, sapido;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

"Falerno del Massico" Rosso e Rosso riserva:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granata per invecchiamento;
odore: profumo caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto o abboccato, caldo, robusto ed armonico;
per la versione riserva sapore: asciutto, caldo, robusto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Falerno del Massico" Primitivo e Primitivo riserva:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granata per invecchiamento;
odore: profumo caratteristico, intenso e persistente;
sapore: asciutto o abboccato, caldo, robusto ed armonico;
per la versione riserva sapore: asciutto, caldo, robusto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio Decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Rosso se sottoposto ad un invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui uno in botti di legno, può fregiarsi della menzione "riserva".
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" Primitivo se sottoposto ad un invecchiamento non inferiore ad anni due di cui uno in botti di legno, può fregiarsi delle menzioni "riserva" o "vecchio".
3. Alla Denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
4. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali, marchi privati.
5. È consentito l'uso della menzione "vigna" secondo le disposizioni di legge in materia a condizione che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
6. È 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.
7. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Falerno del Massico" devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino ad una capacità massima di litri 12.
È vietato l'utilizzo del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) **Informazioni sulla zona geografica.**

Fattori naturali

Il territorio di produzione della dop Falerno del Massico, ubicato nella zona nord occidentale della provincia di Caserta già noto come Ager Falernus , si identifica oggi nella zona comprendente i comuni di Sessa Aurunca, Cellole, Mondragone, Falciano del Massico e Carinola. Avente coordinate geografiche 41,06-41,14 nord e 1,26-1,31 est è ben nettamente delimitato dal fiume Garigliano a N - NW, dal monte S. Croce (Roccamonfina) a N-NE, dal confine dei comuni di Carinola e Mondragone ad est e sud, dal mar Tirreno ad ovest, copre un a superficie territoriale di Ha. 35.522.

La rete viaria è fittissima e ottimamente articolata. Infatti, la zona interessata è attraversata da tre importanti strade nazionali: La Via Appia che attraversa il territorio da Nord-Ovest a Sud-Est; la Domiziana che corre lungo il Mar Tirreno; La Statale 430 del Garigliano che a ridosso del fiume ha direzione Nord-Nord Est.

I numerosi i corsi d'acqua, oggi sono tutti sistemati ed inalveati.

Orograficamente la zona prende origine dal massiccio vulcanico di Roccamonfina a Nord-Nordovest, mentre la struttura calcarea del Monte Massico con direzione Sud ovest-nord est taglia quasi nettamente in due il territorio, per cui la pianura e la collina di Sessa Aurunca risultano racchiuse,come in una conchiglia,da questa dorsale e dal Monte S.Croce (Roccamonfina).

La parte di Carinola, Falciano del Massico e Mondragone è protetta dai venti freddi di tramontana e maestrale dalla stessa catena montuosa. Dal punto di vista geologico il territorio è caratterizzato da stratificazioni risalenti al Trias superiore, che rappresenta il livello più antico (Monte Massico) sino ad arrivare alla epoca più recente , il quaternario alluvionale.

Come già accennato, le rocce più antiche sono quelle del Monte Massico. Questa struttura appartiene prevalentemente al Trias superiore ed al Giurassico ed è allungata da Sud-Ovest a Nord-Est con direzione anti appenninica. I piani più antichi sono all'estremità di Nord-est mentre i più recenti sono all'estremità opposta di Sud-Ovest.

E' una struttura calcareo-dolomitica facente parte della "Piattaforma carbonatica appenninica

.La zona più antica si ritiene che si sia formata 225 milioni di anni fa, mentre la più recente ,cioè i calcari marmosi e le marne del Miocene avrebbero appena (!) 25 milioni di anni.

In tutta questa struttura è possibile rinvenire fossili di varie specie.

L'apparato vulcanico di Roccamonfina presenta ovviamente caratteristiche tutte diverse. Come abbiamo già detto all'inizio, esso rappresenta il vero apparato generatore della zona.

Questo Vulcano, ormai spento, con i suoi 450 Kmq è per dimensione il quarto Vulcano italiano mentre per altitudine è il quinto dopo l'Etna, il Vulture, il Vesuvio ed il monte Amiata.

Esso non presenta rapporti diretti nè con la zona vulcanica Laziale nè con quella dei Campi Flegrei e del Vesuvio. L'unico elemento che ne stabilisce un collegamento, anche se solo in superficie, è la coltre di "Tufo grigio Campano" (ignimbrite campana) la cui continuità è interrotta dalla sola valle del Basso Volturno ed i suoi caratteri petrografici rimangono costanti in tutta la Campania. L'inizio dell'attività vulcanica si puo' far risalire al quaternario antico (neozoico) a circa 1.070.000 – 1.260.000 anni fa.

Dell'attività del Vulcano, si distinguono le lave della 1^ fase e le lave della 2^ fase. Nella prima fase di attività, oltre che al condotto eruttivo centrale, vi furono anche bocche eruttive eccentriche come il Monte Ofelio, nelle vicinanze di Sessa Aurunca ed il Monte Sferracavallo, nonché crateri di esplosione come il lago di Carinola e la fossa dell'Annunziata, sita tra Carinola ed il lago di Carinola. Appartengono a questa prima fase, più remota, le seguenti rocce:

Tefrite Leucitica (colorata in rosso);

Colate piroclastiche messe a posto per scorrimento (colore viola)

Complessi piroclastici affioranti nelle zone periferiche del Vulcano non sempre isocroni tra loro e diversi anche mitologicamente (colore marrone).

Appartiene invece alla seconda fase:

L'ignimbrite Trachio –fonolitica (colore arancione).

Dopo un lungo periodo di quiete ,l'edificio vulcanico è nuovamente interessato da fenomeni effusivi che determinano la messa a posto di una ignimbrite trachio-fonolitica più comunemente nota con il nome di "Tufo grigio campano" autoctono.

Nonostante l'uniformità delle caratteristiche litologiche, la giacitura nonché la tessitura di queste ignimbriti dimostrano che la loro origine non è dovuta ad una unica emissione e ad un unico apparato vulcanico bensì all'attività più o meno contemporanea di numerosi centri. In altre parole, solo una piccola parte dei depositi che si estendono sulla pianura campana proviene dal Roccamonfina e comunque, sempre e molto tempo dopo ed indipendentemente dalla 1^ fase sopradescritta.
Si hanno infine : terreni del QUATERNARIO RECENTE così composti:
Terreni umiferi scuri e di colmata. Terreni limosi ed argillo - limosi grigi e verdognoli
con sottostanti lapilli pomicei ed intercalazione di torba in lenti allungate, ciottolini .
Argille sabbiose, limi, sabbie scure con lapilli pomici di lavate nonché lenti ciottolose
Terreni umiferi,sabbie grigie e giallastre,ciottoli fluviali e detriti calcarei misti a lapilli
e pomici chiare nella zona circumvulcanica;
Sabbie eoliche rossastre (duna rossa natica, autoctona) con orizzonti lievemente
cementati e prevalentemente quarzosi
La parte acclive delle colline litoranee e del Monte Massico, non presentano pendenze superiori al 20-25% e vengono regolarmente coltivate a vigneti ed oliveti. Mentre tutta l'area pedo collinare e di pianura è caratterizzata da orografie morbide e perfettamente assolate.
Tracciato il profilo geologico della zona,vediamone ora quello pedologico diviso nei due versanti del Monte Massico: il versante Sud-Ovest, dove ricadono i Comuni di Sessa Aurunca e Cellole, dal versante Sud-Est, dove ricadono i Comuni di Falciano del Massico, Carinola e Mondragone. **Versante Sud-Ovest** (Sessa Aurunca – Cellole): Terreni vulcanici autoctoni sulle alture di Roccamonfina: profondi, silicio-sciolti, a reazione sub-acida, con larga disponibilità di potassio e piuttosto scarsi di fosforo assimilabile. Poco Humus.
Le condizioni pedologiche sono ottimali alla coltivazione della vite pur essendo la zona soggetta ad aridità primaverile-estiva.
Terreni vulcanici autoctoni della zona pedocollinare e della pianura (dove per altro, l'orografia è spesso caratterizzata da piccoli rilievi): le stesse caratteristiche dei terreni sopradescritti salvo che sono più profondi, più attivamente capillari e più ricchi di humus. Adatti a tutte le coltivazioni.
Terreni vulcano - alluvionali provenienti dall'erosione collinare e della fascia pedocollinare: costituiti da prodotti eruttivi rimaneggiati dalle acque. Terreni sciolti, silicei con scarsa argilla,soffici, permeabili, non costipabili, capillarità buona. Scarso tenore calcareo ma notevole calcio scambiabile. Reazione neutra. Ricchi di potassio e di fosfati lentamente assimilabili. Struttura ottima, adatti a tutte le colture.
Terreni autoctoni calcareo-argillosi pedocollinari: provenienti dalla degradazione della roccia madre, scarsamente profondi, ricchi di scheletro di differente granulometria a reazione sub-alcalina, presenti, in particolare, lungo la fascia pedocollinare, in prossimità dell'area costiera ad una altimetria oscillante tra i 100 e i 250 m. s.l.m.
Terreni alluvionali calcarei della sedimentazione del Garigliano: contenuto in calcare notevole, ma in proporzioni diverse in rapporto alla diversa quantità di materiale vulcanico rimescolatovi. Di medio impasto , argillo-limo-sabbiosi variamente composti in relazione alla diversa distanza dal fiume. Reazione lievemente alcalina.
Terreni quaternari sabbiosi: costituiscono la fascia litoranea su cui corre la Domiziana. Sono di tipo sabbioso –limoso. A volte abbastanza ricchi di potassio, fosforo assimilabile e humus. Risentono della siccità.
Terreni quaternari sabbiosi-argillosi: variabili dai sabbioso-sciolti all'argillo-sabbiosi pesanti. Prevale il medio impasto. Privi di calcare. Reazione sub-acida.
Versante Sud-Est (Carinola, Falciano del Massico, Mondragone) :
in questo versante si può vedere innanzitutto che la parte pedocollinare e la parte collinare riguarda la struttura calcarea del Monte Massico e, che tutta la fascia mediana, è stata originata dall'attività vulcanica del Roccamonfina, mentre la parte più a Sud è di origine alluvionale.
Struttura del Monte Massico. Caratteristiche simili a quelle del versante di Sessa Aurunca. Massiccio calcareo-dolomitico già ampiamente descritto, con terreni di una certa profondità nelle convalli, sulle pendici a dolce declivio e nei coni di deiezione ove però è più facile rinvenire materiale grossolano.
Circa i terreni della fascia centrale riferibili all'attività del vulcano di Roccamonfina (non dimentichiamo tra l'altro che qui sono ubicati i due crateri di esplosione del Lago di Falciano e della fossa dell'Annunziata) possiamo ripetere quanto già detto a proposito dell'analoga zona del versante

Sessano, e cioè che si tratta di terreni vulcanici autoctoni,profondi, capillari, ricchi di humus, adatti a tutte le coltivazioni.
Terreni alluvionali dei diversi corsi d'acqua con buon contenuto calcareo ma in diverse proporzioni in rapporto alla diversa quantità di materiale vulcanico rimescolatovi. Terreni di medio impasto, argillo-limo-sabbiosi con reazione leggermente alcalina.
Terreni di colmata del Volturno, limosi ed argillo-limosi grigi e verdognoli
con sottostanti lapilli pomicei e intercanalazione di torba in lenti allungate.
Sabbie fini grigie e giallastre delle dune litoranee e grigio scure delle dune di
accrescimento del fiume Volturno.
La delimitazione della zona ha tenuto conto di tutti gli elementi geologici e pedologici sopra elencati nonché dell'altimetria.
Da quanto precedentemente detto, possiamo riassumere le caratteristiche dei terreni dell'area di produzione del Falerno come segue:
Reazione: Sul versante Sud-Ovest prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con una punta di pH 8,1. Sul versante Sud-Est si tende a terreni neutri o leggermente sub-acidi con una punta di pH minimo di 6,0.
Calcare totale: Sul versante Sud-Ovest si ha in genere un'assenza o debole presenza di calcare in particolare nei terreni prossimi alle pendici del vulcano di Roccamonfina. Mentre sulla zona pedocollinare del Monte Massico, prossima al litorale, la presenza di calcare è più marcata con punte di pH di 7,5-8. Si nota anche una debole presenza di calcare nei terreni sabbioso-limoso argillosi originati dalle colmate del fiume. Sul versante Sud-Est si ha in genere assenza o tracce di calcare tranne che sulle colline prossime alle pendici del vulcano.
Humus: generalmente scarso, tranne le punte di 9,2% in località Parco Nuovo e Parco Del Giogo sul versante Sud-Ovest.
Anidride fosforica assimilabile: poca o scarsa sul versante Sud-Ovest. Più dotata invece la zona Sud-Est dove si registrano punte di 200-210 Kg. per ettaro, quindi una più che buona dotazione.
Ossido di potassio scambiabile: i terreni ne sono tutti ben forniti.
Per quanto riguarda la natura dei terreni, si può osservare che sono pochi i terreni con alto contenuto di argilla e calcare, mentre la maggior parte son di natura silicea e franco-sabbiosi.
Va precisato che i risultati delle analisi sono relativi ai terreni compresi nel perimetro di delimitazione, in quanto si è ritenuto superfluo riportare analisi dei terreni che proprio per loro natura, composizione, ubicazione ed altimetria sono stati esclusi.

Clima

Anche in questo capitolo distingueremo il versante Sud-Ovest da quello Sud-Est.

Versante Sud-Ovest

Temperature:

Questo versante gode di un clima di notevole dolcezza con estati non eccessivamente calde ed inverni miti.
Molto rari i casi in cui il termometro scende sotto lo zero
Di numero molto elevato i giorni di sole. Rarissima la neve come le gelate primaverili.
Prolungata anche l'estate tanto che solo alla fine di Ottobre il termometro segna una media diurna minima di + 16.2°.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno supera, anche se di poco i 1000 mm. Purtroppo, la distribuzione delle piogge, come d'altronde in tutto il meridione, vede addensare nell'autunno inverno il 70% delle precipitazioni.
Venti: Per la sua ubicazione litoranea di ponente è proprio il vento di questo quadrante che vi predomina senza però aver mai provocato o provocare danni per intensità. Piuttosto dannosi invece i venti di tramontana e maestrale che per intensità e temperatura possono a volte, sul finire dell'Inverno e in Primavera, compromettere la fioritura.

Versante di Sud-Est

Temperatura:

Protetta dal Monte Massico e dal Roccamonfina che sbarrano i venti freddi di tramontana e di maestrale, questa zona gode di temperature ancora più miti dell'altro versante sicchè il suo clima è molto

temperato, sia in assoluto che nella sua uniformità nel corso dell'anno, soprattutto sulla fascia costiera di Mondragone

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno supera, anche su questo versante, di poco i 1000 mm. Purtroppo, la distribuzione delle piogge, come d'altronde in tutto il meridione, vede addensare nell'autunno inverno il 70% delle precipitazioni.

Venti:

Predominano ponente e scirocco mentre la tramontana ed il maestrale, freddi, trovano un grosso ostacolo nel sistema montuoso che racchiude a Nord questo versante. Anche qui, come sul versante Sud-Ovest, la presenza costante di brezza impedisce il formarsi della nebbia.

Fattori umani

La coltivazione della vite si perde nella notte dei tempi. Fin dall'epoca di Orazio e di Virgilio (e certamente ancora prima) quest' area di produzione vitivinicola era già famosa come "Ager Falernus".

Ma venendo ai giorni nostri analizziamo qualche notizia partendo dal catasto Agrario del 1929. La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, era la controspalliera con potatura a cordone speronato.

La resa in vino si aggirava tra il 68-70% con delle produzioni finali oscillanti tra 140.000 a 150.000 Hl. di vino. Negli anni successivi tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro con una rilevante riduzione degli Hl prodotti. Si è giunti, infatti, ad impianti con una densità oscillante tra le 6000-8000 piante/Ha ed una resa produttiva tra gli 80-100 ql/Ha.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili. La forma di allevamento è la spalliera bassa, con potature a guyot e cordone speronato. Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 0.80.

Le varietà coltivate sono: Primitivo, Piedirosso e Aglianico, per le uve a bacca rossa; Falanghina per le uve a bacca bianca; salvo altre varietà minori tipiche dell'area.

Fattori storici

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici – antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Falerno del Massico.

La viticoltura nell'area di produzione del Falerno del Massico ha origini antichissime che risalgono ai colonizzatori greco – micenei i quali diedero primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Ager Falernus, poi ripresa dagli etruschi ed infine ulteriormente sviluppata in epoca romana.

Infatti, già nel secondo secolo avanti Cristo gli antichi romani, nuovi colonizzatori dell' area geografica oggi individuata come Campania settentrionale, iniziarono un'intensiva coltivazione delle uve nelle zone destinate esclusivamente alla produzione dell'antico Falernum.

Ancora oggi sono visibili nel territorio delimitato dall' attuale perimetrazione della area a ***dop***, resti archeologici di antiche " Villae rustiche" con annesse cantine ed attrezzature in pietra , destinate alla vinificazione e conservazione del Falerno, nonché resti di antichi impianti di vigneti organizzati secondo le tecniche consentite e conosciute nell'epoca.

Tale vino era suddiviso, a seconda dell'altimetria di produzione delle uve, in " Caucinum", " Faustianum " e " Falerno " contraddistinto quindi a livello organolettico dalle tipologie "austerum","dulce" e "tenue" e venduto in tutte le provincie dello sterminato impero romano in anfore di terracotta che erano contrassegnate dai " Pittacium", l'etichetta dell'epoca, nel quale si specificava il tipo di vino, l'anno di produzione e la zona di provenienza delle uve.

Le navi onerarie deputate al trasporto delle anfore di Falerno, salpavano dai porti di Sinuessa, Gianola e dalla foce del Garigliano. Da Manchester a Marsiglia da Dusseldorf e Colonia al Cartagine nel nord Africa o nei fondali di tutto il Mediterraneo, sono state trovate anfore di Falerno, il vino dei re, il vino più costoso e desiderato dell'impero romano.

Di tale splendore troviamo tracce nei testi storici - letterari già dai tempi di Giulio Cesare, passando per Orazio, Marziale, Cicerone ,Plinio, Virgilio,Petronio,Giovenale e più recentemente del Tasso, di Sante Lancerio e tantissimi altri autori che fino ai giorni nostri hanno magnificato le caratteristiche organolettiche del vino Falerno, riconoscendogli un ruolo assolutamente preminente nell' ambito della intera viticoltura meridionale.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, 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 dell'area di produzione del Falerno del Massico, iniziata nei primi secoli a.C. con l'avvento dell'Impero Romano, attestata da numerosi manoscritti e reperti storici, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Falerno del Massico".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tra mandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

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

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare tutti i vini, sia i rossi che il bianco, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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.