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 «FRASCATI»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 03.03.1966	G.U. 119 - 16.05.1966
Modificato con	DPR 01.08.1983	G.U. 320 - 22.11.1983
Modificato con	DPR 18.11.1987	G.U. 75 - 30.03.1988
Modificato con	DPR 05.12.1990	G.U. 59 - 11.03.1991
Modificato con	DM 28.10.1996	G.U. 266 - 13.11.1996
Modificato con	DM 26.11.1996	G.U. 293 - 14.12.1996
Modificato con	DM 12.03.1997	G.U. 66 - 20.03.1997
Modificato con	DM 13.11.1997	G.U. 277 - 27.11.1997
Modificato con	comunicato	G.U. 291 - 15.12.1997
Modificato con	DM 01.04.1999	G.U. 81 - 08.04.1999
Modificato con	DM 15.06.2000	G.U. 148 - 27.06.2000
Modificato con	DM 28.07.2000	G.U. 184 - 08.08.2000
Modificato con	DM 25.09.2000	G.U. 231 - 03.10.2000
Modificato con	DM 10.10.2000	G.U. 249 - 24.10.2000
Modificato con	DM 30.05.2001	G.U. 136 - 14.06.2001
Modificato con	DM 21.02.2002	G.U. 65 - 18.03.2002
Modificato con	DM 26.04.2005	G.U. 114 - 18.05.2005
Modificato con	DM 04.08.2009	G.U. 191-19.08.2009
Modificato con	DM 20.09.2011	G.U. 241 - 15.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Frascati», anche nella tipologia «Spumante», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Frascati», anche nella tipologia «Spumante», deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%;
Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.
Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Frascati», deve essere adeguata, entro la decima vendemmia riferita, alla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Frascati», potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve del vino «Frascati» comprende il comprensorio già delimitato con decreto ministeriale 2 maggio 1933, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 137 del 13 giugno 1933.
Nonché i territori per i quali sono state attualmente rilevate le condizioni previste al secondo comma dell'art. 1 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.
Tale zona comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, ed in parte quelli di Roma e Montecompatri.
Tale zona è così delimitata: sulla via Casilina, appena superato il Km. 21 al ponte di Pantano, il limite segue in direzione sud-est il fosso Valpignola sino ad incontrare il confine comunale tra Roma e Montecompatri per proseguire lungo questi in direzione sud-est fino ad incontrare, in località Marmorelle, quello dell'isola amministrativa del comune di Colonna.
Prosegue quindi verso sud lungo il confine tra Roma e Colonna prima, Roma e Montecompatri poi ed in prossimità della fontana del Piscaro segue nuovamente per breve tratto verso sud il confine tra Colonna-Frascati in prossimità del Km. 6,200. Segue quindi tale strada in direzione sud-ovest fino al Km. 4,300 circa, dove incrocia il confine comunale di Monte Porzio Catone (località Pallotta); segue quindi verso sud per proseguire poi nella stessa direzione lungo quello tra Montecompatri e Grottaferrata, sino a raggiungere il confine di Rocca di Papa in prossimità del C. dei Guardiani; da qui prosegue verso ovest lungo il confine tra Grottaferrata e Rocca di Papa, fino ad incontrare quello del comune di Marino; segue quindi verso ovest e poi verso nord-ovest il confine tra Grottaferrata e Marino ed all'altezza di Colle dell'Asino prosegue verso nord-ovest per il confine tra Roma e Ciampino, raggiungendo il Km. 2 sulla via Anagnina.
Dal Km. 2 sulla via Anagnina segue una retta immaginaria verso nord-est che raggiunge il Km. 12,800 della via Tuscolana (s.s. n. 215), segue quindi la via Tuscolana verso sud-est e a Ponte Linari prosegue verso nord per la strada di Tor Vergata fino a raggiungere la via Casilina (s.s. n. 6) in prossimità di Torre Nuova. Seguendo quindi la via Casilina verso est giunge, appena superato il Km. 21, al ponte di Pantano, da dove è iniziata la delimitazione. Alla zona di produzione delle uve sopra descritta va ad aggiungersi quella dell'isola amministrativa del comune di Grottaferrata sita a nord-est del Km. 2 della via dei Laghi (s.s. n. 217) e compresa tra i confini di Rocca di Papa, Marino e Castel Gandolfo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti di giacitura ed orientamento adatti i cui terreni di origine vulcanica siano permeabili, asciutti, ma non aridi.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
E' esclusa ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i nuovi impianti, il numero minimo di ceppi è fissato in 3.000 per ettaro calcolati sul sesto d'impianto; per i suddetti impianti non sono ammessi impianti a tendone e/o pergola.
La produzione massima di uva non deve eccedere le 14 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata ai limiti di cui sopra, purché quella globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Frascati», devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol e di 10,00 %vol per la tipologia «Spumante».
In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Lazio, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.
Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la regione Lazio, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato, in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle esigenze locali collegate all'urbanizzazione del territorio ed a salvaguardia delle locali tradizioni esistenti, è consentita altresì la vinificazione in parte del comune di Montecompatri nel comprensorio appresso delimitato: partendo dal confine tra Montecompatri e Monte Porzio Catone alla q 300, in prossimità del fontanile sito in località Pallotta sulla strada Frascati-Colonna al km 4,300 circa, il limite segue verso sud tale confine per breve tratto (350 metri circa), per prendere poi la strada comunale che in direzione sud-est, dopo aver costeggiato M. Doddo ad ovest ed attraverso viale Antonino risale raggiungendo ad ovest il centro urbano di Montecompatri, lo costeggia nella parte a sud, includendo così nella delimitazione, fino ad incrociare la strada comunale che in uscita raggiunge la s.s. Maremmana 30 e poi lungo quest'ultima, prima in direzione sud-est e poi nord-est raggiunge la strada per Fontana Cannetaccia, in prossimità del km 3,500. Prosegue poi per quest'ultima strada in direzione ovest e poi nord-ovest lungo quelle che costeggiano a nord-est le località Olivello e Pedicata, sino a raggiungere Fontana Laura (q 344). Da Fontana Laura segue questo verso ovest una retta immaginaria, tesa tra la q 344 e la q 461(M. Doddo), fino ad incrociare la strada per C. Brandolini: prosegue poi su tale strada verso nord ed a C. Mazzini piega verso ovest per raggiungere la via Colonna (Frascati-Colonna) in prossimità del km 4,350 e proseguire quindi nella stessa direzione sulla medesima fino a q 300 da dove è iniziata la delimitazione.

Le operazioni d'imbottigliamento dei vini della denominazione di origine controllata «Frascati» devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al comma 1 e 2 del presente articolo.
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 1).
Sono altresì autorizzate le aziende ubicate nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Castelli Romani" già autorizzate dal DM di approvazione del disciplinare precedente.
Sono fatte salve le deroghe previste dal DLGS n.61 del 2010.
La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio della provincia di Roma.
Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.
La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per il vino «Frascati».
Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Frascati», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato;
sapore: sapido, morbido, secco, amabile o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Il vino «Frascati Spumante» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: fine, caratteristico;
sapore: armonico, da brut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, anche su proposta delle categorie interessate, di modificare con proprio decreto i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Frascati» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.
E' fatto obbligo indicare in etichetta solo le diciture "amabile" o "abboccato".

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Frascati», ad esclusione della tipologia «Spumante», è obbligatoria l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I contenitori, esclusivamente in vetro, in cui sono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Frascati» per la commercializzazione, debbono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi e comunque compresi tra 187 cc e 1500 cc, chiuse con tappo di sughero o altro materiale inerte ammesso dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.
Tuttavia per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 3 litri.
E' consentito l'uso del fiasco di paglia o similpaglia con capacità fino a 1500 cc, chiuso con tappo di sughero.
Ad esclusione della tipologia «Frascati» Spumante, per la chiusura dei recipienti di vetro, è consentito l'uso del tappo capsula a vite.
Inoltre ad esclusione della tipologia Spumante, per i recipienti di vetro di capacità compresa tra 187 cc e 250 cc è consentito l'uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma: si estende per circa 8.300 ettari e comprende la parte acclive ed le pendici del versante settentrionale dei Colli albani.
Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli albani e quelli pedocollinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano laziale: L'attività endogena che ha generato il Vulcano Laziale è iniziata circa 600 mila anni fa, con la costruzione di un edificio centrale accresciutosi via via in estensione e in altezza (oltre 2000 metri), sino al collasso della camera magmatica che ha provocato in superficie la formazione della grande depressione calderica che comprende i Pratoni di Vivaro.
Successivamente, ripetute esplosioni freatomagmatiche concentrate nel settore occidentale dell'edificio vulcanico lungo un sistema di faglie distensive di direzione appenninica, hanno prodotto numerosi crateri: quelli più antichi (Ariccia, Pantano Secco e Prata Porci) sono ricoperti di sedimenti e attivamente coltivati, mentre gli ultimi in ordine di età, hanno conservato i caratteri morfologici tipici di forme giovanili, ad imbuto, e sono occupati da profondi bacini lacustri come quelli Albano e di Nemi. Le eruzioni del Vulcano Laziale sono continuate fino al Paleolitico superiore (Aurignaciano), ossia fra i 29.000 ed i 25.000 anni fa. Le formazioni vulcaniche sono costituite soprattutto da ceneri e lapilli depositati in strati di notevole spessore e cementati in misura diversa.
Si possono distinguere: pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; tufi litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle ceneri e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), coprono la parte maggiore del territorio considerato. Sono di scarsa o nulla permeabilità all'acqua e alle radici ed è necessario pertanto procedere a scassi profondi per permettere agli agenti atmosferici di attivare la pedogenesi e mettere a disposizione delle colture, in particolare della vite, uno strato sufficiente di terreno agrario per lo sviluppo radicale e la nutrizione idrica e minerale;

rocce laviche, dure, poco attaccabili dai mezzi meccanici e dagli agenti atmosferici. Coprono una minima parte del territorio in zone vicine ai crateri di eruzione. In generale danno origine a terreni di scarso spessore dove s'insedia il pascolo o il bosco; alluvioni recenti formatesi nelle zone pianeggianti per deposito alluvionale proveniente dalle pendici sovrastanti. I terreni derivati sono profondi, tendenzialmente argillosi, spesso umidi.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 70 e i 500 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e nordovest.
Il clima è di tipo mediterraneo di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 822 ed i 1010 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo poco intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,4 e 4,0° C.
La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Frascati un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Frascati".
La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: complice la natura del suolo e il clima temperato, la coltivazione della vite ha trovato nella zona anticamente denominata Tusculum (Tuscolo) il luogo ideale e favorevole per la sua progressiva espansione e specializzazione. Risale al V secolo a. C. una pittura parietale raffigurante due caproni che si affrontano sotto un ricco tralcio di vite carico di turgidi grappoli. Si tratta di uno dei reperti archeologici del Tuscolo conservati dal 1940 nel Castello di Agliè, in Piemonte.
Tra i più antichi ed illustri intenditori del "Frascati" spicca Marco Porzio Catone detto il Censore, che nel suo celebre trattato *De Agricultura* fissò le norme di coltivazione e vinificazione. Originario di una famiglia di viticoltori tuscolani, gradiva egli stesso porsi al lavoro delle sue terre assieme ai propri dipendenti, dividendone poi il cibo semplice ed il vino genuino.
Varrone ricorda le feste tuscolane "Vinalia" per il vino nuovo del Tuscolo ed alcuni provvedimenti relativi alla sua esportazione in Roma: a Tuscolo s'era provveduto per legge che nessuno mandasse vino nuovo in città prima che fossero celebrate le feste del vino. Con questo buon vino, a detta di Macrobio, Ortensio innaffiava i celebri platani che aveva piantato sulle liete pendici tuscolane perché crescessero più rigogliosi.
Successivamente, in una bolla di Papa Sergio I (687-701), sono citate "vigne sotto Frascati, fra la via Appia e la via Latina, dove si incrociano gli antichi acquedotti".
Gli Statuti concessi alla città di Frascati da Marcantonio Colonna, Signore e Vicario di Papa Giulio II della Rovere, datati 1515, stabilivano, in alcuni importantissimi articoli, le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino: precisamente detta l'art. 96: *"che il vino delli forestieri si venda a ellezione dei soprastanti"* (quindi un Consorzio di Difesa e Tutela *ante litteram) e "Statuimo et ordiniamo che qualunque del detto castello, ovvero altri che venda vino, che lo portassi fori d'esso castello, a vendere in esso, che sia vino latino, non sia lecito a nessuno venderlo più di quello che gli sarà imposto dagli soprastanti, et chi contraffarà paghi pena di soldi vinti per qualunque volta et per qualunque misura*".
Sante Lacerio, bottigliere di Papa Paolo III (1534-1549), in una lettera sulla qualità dei vini in circolazione afferma che il vino migliore si produce a suo giudizio a Frascati, Marino e a Grottaferrata.
Nella guida ai viaggiatori *Itinerario italiano o sia descrizione dei viaggi per le strade più frequentate delle principali città italiane* del 1828, per Frascati riporta "è circondata di giardini, di vigne, di oliveti"
Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimoniano i toponimi delle località che costituivano e costituiscono i luoghi di

produzione del Frascati: il Mattei nelle *Memorie istoriche dell'antico Tuscolo, oggi Frascati* (1711) riporta vigna di Villa Mondragone, vigna dei Signori Cavalletti, vigna sita in Vermicino, vigna nella tenuta di San Matteo, vigna dei PP Camaldolesi, vigna nella Tenuta di S. Croce, come il gesuita Eschinardi, nella approfondita *Descrizione di Roma e dell'Agro romano* (1750), che riporta numerose località dove ancora oggi sono presenti vigneti (Borghetto, Osteria del Fico, Molara e Osteria della Molara, Prata Porci), e afferma ".. una Terra situata in amenissimo luogo appartenente alla Casa Borghese, che vi ha comode abitazioni, e delizie, essendo luogo abbondante di vini".

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

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: la Malvasia bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Bellone, il Bombino bianco, il Greco bianco ed il Trebbiano toscano e giallo;
- *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 pari a 98 hl/ha per tutte le tipologie;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati.

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

La DOC "Frascati" è riferita a 2 tipologie di vino bianco ("Frascati" e "Spumante") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Frascati": vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso, con profumo caratteristico e delicato con note floreali, sapore secco, o amabile o abboccato, sapido, morbido.
- "Frascati" spumante: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino chiaro, spuma fine e persistente, odore fine e caratteristico, sapore armonico, da brut a extradry.

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

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione costituita dalle pendici settentrionali del vulcano Laziale, e l'esposizione a ovest e nordovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Frascati". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

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

In particolare, i terreni prevalentemente di origine vulcanica, sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini

calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (920 mm), con scarse piogge estive (120 mm) ed aridità nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (14,6°C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Frascati".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Tusculum", dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Frascati".

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

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Frascati" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.

Nel medioevo i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi negli archivi monastici.

Gli Statuti della Città di Frascati, emanati nel 1515, regolavano l'ordinamento della Comunità di Frascati su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Articoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.

Un anonimo cronista al seguito del cardinale Scipione Borghese, raffinato buongustaio, così parla del Frascati, già noto nella prima metà del '600: "della bontà del sito non mi è necessario dirlo, perché la virtù et la varietà et la opportunità del terreno si mostra pur anco hoggidì, quando le sue vigne producono frutti et liquori di tale squisitezza, che io non intendo in quale parte si trovino migliori".

Successivamente, in merito alla poca durata dei vini di Toscana, il Tergioni Tozzetti, in *Riflessioni sopra la poca durata dei moderni Vini di Toscana* (1791) porta come esempio tra gli altri, il Frascati, come vino da imitare in quelle terre ".. che il Tiburtino, cioè di Frascati, era nel suo fiore in capo a 10 anni, e quanto più invecchiava, tanto più migliorava" e citando Bacci riporta che all'epoca (1595) i vini di "Grotta Ferrata" bastavano fino a quattro anni.

Il Marocco, in *Monumenti dello Stato pontificio e relazione topografica di ogni paese* (1835), riporta per Monte Porzio Catone "Gli abitanti sono pieni di convenienza , si applicano ai lavori della campagna, e la maggiore utilità l'hanno sul commercio dèl vino", per Grottaferrata "i vini sono eccellenti" e per Frascati "Il territorio e feracissimo.. produce eccellenti vini".

Il Coppi, nel *Discorso agrario del 1865, letto nell'Accademia tiberina il dì 15 gennaio 1866*, riporta che Fabio Cavalletti nel suo podere di Grottaferrata (tuttora esistente) adottò un nuovo sistema di coltivare la vite e che il vino *è di qualità eccellente.*

Il Dalmasso, autore di uno dei primi trattati sui vini d'Italia, nella sua "*Storia della vite e del vino in Italia"* (1931-37), ricorda come il medico di Sisto V, Andrea Bacci, avesse definito Frascati "luogo di delizie, generoso di uve e di vari frutti", mettendo in evidenza che "quegli industri coltivatori avevano

propagato nelle loro vigne le viti più elette d'Italia" dalle quali si ottenevano vini che venivano forniti "ai conviti principeschi, nonché alle mense borghesi di Roma".
Interessante e pittoresca è la cronaca di una gita effettuata Grottaferrata in occasione della fiera nell'anno 1869 e riportata nel *Buonarroti scritti sopra le arti e le lettere* da Enrico Narducci: oltre ad una accorta e gustosa descrizione degli abitanti e delle loro abitudini riporta in merito al vino "..bottiglie freschissime di vino color oro, di quello che scende benefico all'ugola, apportatore di vita" e testimonia inoltre dell'esistenza di una società enologica che commerciava in vini "..sappiamo che in Frascati è costituita una società enologica, composta dai Signori Ambrogini e Santovetti e presieduta dall'onorevole dottor Gualandi. I vini che questa da al commercio sebbene finora in piccola scala, dicono chiaro bensì, che mai potrebbesi riprometter con essi".
Il 23 Maggio 1949 nasce il Consorzio, su iniziativa di 18 produttori, con la Denominazione di "Consorzio del Frascati". L'intento era quello di tutelare, valorizzare e propagandare il vino "Frascati" autentico, ottenuto dalle uve delle vigne tuscolane. Infatti già all'epoca il nome Frascati era conosciuto in tutto il mondo e garantiva quindi ottime possibilità di vendita; per cui non era più accettabile si vendesse falso vino di Frascati.
È sempre esistito un legame tra il Frascati e la letteratura ed infatti numerosi poeti hanno dedicato a questo nobile ed illustre vino i loro versi in italiano, in dialetto romanesco e in dialetto frascatano. Il poeta romanesco Trilussa in un sonetto del 1912 intitolato 'Er battesimo civile' scrive: *"Pe' nun faje er battesimo davero, / ho battezzato la pupetta mia / co'r vino de Frascati all'osteria / davanti a 'no stennardo rosso e nero"* e più avanti *"..doppo du' o tre bevute, er comparetto, / a cavallo a 'na botte de Frascati, / ce fece un… verso, e recitò un sonetto".* Ai giorni nostri così scrive Alberto Bevilacqua, a dispetto del proprio cognome: *"T'accenderà questo vino frascatano / il nero immemore degli occhi, / sarà amore sotto la tua nuda pelle dorata / ti donerà ricreata / nel cuore d'altri anni la tua età..."*.
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori, hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Frascati".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl
Via Piave, 24 – 00187 Roma
Telefono 06/45437975 - Fax 06/45438908; E-mail info@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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.