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 "GABIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 15.07.1983	GU 43 - 13.02.1984
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 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

La denominazione di origine controllata "Gabiano" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

La DOC "Gabiano" è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Barbera dal 90 al 95%
- Freisa e Grignolino da soli o congiuntamente dal 5 al 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC "Gabiano" comprende i territori collinari idonei alla coltura della vite nei comuni di Gabiano e Moncestino in provincia di Alessandria.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Gabiano" di cui all'articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atti a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo della denominazione di origine unicamente i vigneti di giacitura collinare ed esposizione adatta, i cui terreni siano di natura argillosa –calcarea o calcarea argillosa.
Sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficientemente soleggiati.
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 del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione di uva ammessa per il vino DOC "Gabiano", nei vigneti in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8,00 tonnellate/ettaro.
A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5
Norme di vinificazione

Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuati nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di Gabiano e Moncestino, in provincia di Alessandria.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Gabiano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: dal rosso rubino intensoal rosso granato con l'invecchiamento;
- profumo: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Il vino a DOC "Gabiano riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi granata con l'invecchiamento;
- profumo: caratteristico, intenso, etereo;
- sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Il vino a DOC "Gabiano" ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno due

anni a decorrere dal 1° Gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".
È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Alla DOC "Gabiano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.
E' tuttavia 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.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera(dal 90 al 95%) e Freisa e Grignolino per la rimanente parte. Di colore rosso rubino di media intensità,al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato. I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Guyot. Viene prodotto in limitate quantita' in quanto l'area di produzione e' assai piccola

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Il colore è rosso rubino intenso e gli deriva proprio dalla miscela dell'uva Barbera con colore carico e del Grignolino che invece ha una colorazione granato chiaro. Le caratteristiche dei terreni fanno si che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue mantenedola però leggera al palato ma con la vivacità del Grignolino.Al colore rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento, corrispondono il profumo vinoso caratteristico ed il sapore secco, di giusto corpo, compagno ideale della cucina rustica e saporita

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Gabiano e Moncestino sono posti in una zona con origini celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celto-liguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come il grignolino.Dalla mescolanza di culture diverse, di storie diverse, di razze diverse e' nato un vino che ha voluto per cosi' dire, sintetizzare le due diversita' ma tenendole sempre distinte.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

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.