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 "GALATINA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 22.04.1997	GU n. 104 - 07.05.1997
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 "Galatina" 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:
"Galatina" rosso
"Galatina" rosso novello
"Galatina" Negroamaro
"Galatina" Negroamaro riserva
"Galatina" rosato
"Galatina" rosato frizzante
"Galatina" bianco
"Galatina" bianco frizzante
"Galatina" Chardonnay

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Galatina" è riservata ai vini, bianchi, rossi e rosati, ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"*Galatina" bianco* (anche nella tipologia frizzante):
Chardonnay minimo 55%. Possono concorrere la produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, accomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 45% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"*Galatina*" *Chardonnay*:
Chardonnay minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 15%.

"*Galatina" rosso* (anche nella tipologia novello) e "*Galatina rosato"* (anche nella tipologia frizzante):
Negroamaro minimo 65%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 35% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"*Galatina" Negroamaro*:
Negroamaro minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Galatina" di cui all'art. 2, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Galatina. Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Seclì, Sogliano Cavour e Collepasso tutti in provincia di Lecce.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Galatina" di cui all'art. 2 debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini derivati.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura.
I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 3.500 ceppi/ettaro.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a:
"Galatina" bianco 15,00 t/ha
"Galatina" Chardonnay 15,00 t/ha
"Galatina" rosso e rosato 15,00 t/ha
"Galatina" Negroamaro 15,00 t/ha
Fermo restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C. "Galatina" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 50% per la tipologia rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.
Qualora superino questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Gli eventuali superi delle rese dell'uva in vino, derivanti dai processi di vinificazione della tipologia rosato, fino al raggiungimento del sopra indicato limite del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a D.O.C., ma non comportano la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per la tipologia rosato per il quantitativo prodotto nel proprio specifico limite.
Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a D.O.C. "Galatina" un titolo alcolometrico
volumico naturale minimo di:
"Galatina" bianco 10,50% vol.
"Galatina" Chardonnay 10,50% vol.
"Galatina" rosso e rosato 11,50% vol.
"Galatina" Negroamaro 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini di cui all'art. 2 debbono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni interessati di cui all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni possano essere effettuate nei territori dei comuni limitrofi in provincia di Lecce, Brindisi e Taranto.
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, può altresì consentire che le suddette operazioni di vinificazione ed invecchiamento siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nelle province di Lecce e Brindisi da cinque anni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione ed in possesso di idonei requisiti, ne facciano richiesta.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

I vini a DOC "Galatina" all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Galatina" bianco "Galatina" bianco frizzante
colore: giallo paglierino tenue, anche con riflessi verdolini;
profumo: delicato, gradevolmente fruttato;
sapore: secco, caratteristico vivace, tranquillo o frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Galatina" Chardonnay

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: secco, di buona struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Galatina” rosato “Galatina” rosato frizzante
colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
profumo: leggermente vinoso, fruttato, giustamente persistente;
sapore: asciutto e vellutato, caratteristico, tranquillo o frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Galatina” rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Galatina” Negroamaro
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone, se invecchiato;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, elegante, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Galatina” Negroamaro riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi rosso mattone;
profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino a D.O.C. “Galatina Negroamaro”, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,50% vol dopo un periodo di invecchiamento minimo di: due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno a partire dal 1° dicembre dell’annata di produzione delle uve può portare in etichetta la menzione “riserva”

“Galatina” rosso novello
colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: vinoso, caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, armonico, fruttato, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

zuccheri riduttori massimo: 10,0 g/l;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Galatina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diverse da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.
E' 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 il consumatore, nel rispetto della normativa vigente.
Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti vini a DOC "Galatina" deve figurare l'annata di produzione delle uve.
I vini a DOC "Galatina" se immessi al consumo in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 1,500, debbono essere chiuse con il tappo di sughero, raso bocca. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiori a litri 0,375 è ammessa anche la chiusura a vite.

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: Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Secli, Sogliano Cavour, Collepasso, GALATINA, 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 "Galatina" 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 "GALATINA".
La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Seclì, Sogliano Cavour, Collepasso, GALATINA, 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 Galatina, 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 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 GALATINA da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.
Possiamo affermare, quindi, che GALATINA 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. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.

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 "GALATINA", 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.