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 DOC "GALLUCCIO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 04.08.1997	G.U. 204 - 02.09.1997
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Galluccio" è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Galluccio" bianco
"Galluccio" rosso anche riserva
"Galluccio" rosato

Articolo 2
Base ampelografia

1. Il vino a denominazione di origine controllata "Galluccio" deve essere ottenuto esclusivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

"Galluccio" bianco
Falanghina minimo 70%
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei e/o in osservazione, ammessi alla coltivazione nella Provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

"Galluccio" rosso e rosato
Aglianico minimo 70%
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei e/o in osservazione, ammessi alla coltivazione nella provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

I vini ad a DOP “Galluccio” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni inclusi tra quelli idonei alla coltivazione per i rispettivi bacini viticoli e unità amministrative della regione Campania 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.

Articolo 3
Zona di produzione uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Galluccio”, nei tipi bianco, rosso e rosato, devono essere prodotte nell’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Conca della Campania, Galluccio, Mignano Monte Lungo, Rocca d’Evandro, Tora e Piccilli; tutti in provincia di Caserta.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Galluccio” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m.; sono esclusi i terreni di fondovalle e quelli umidi.

3. I sesti di impianto, i sistemi di potatura corti, lunghi e misti, le forme di allevamento devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4. E’ vietata ogni pratica di forzatura.

5. E’ consentita l’irrigazione di soccorso per non più di due interventi, prima dell’invaiatura.

6. Per i reimpianti e i nuovi impianti la forma di allevamento dovrà essere la spalliera o controspalliera e la densità di impianto non dovrà essere inferiore a 2.000 ceppi/ettaro, con una produzione massima per ceppo in media non superiore a kg. 6,000.

7. La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata per la produzione del vino “Galluccio” non deve essere superiore a:

“Galluccio” bianco 12,00 tonn./ettaro
“Galluccio” rosso e rosato 11,00 tonn./ettaro

8. Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente coperta dalla vite.

9. Il vino a DOC “Galluccio” rosso ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol., immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00% vol., dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui uno in botte di legno a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la specificazione “riserva”.

10. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC "Galluccio" 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.

11. Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

12. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e quelle di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a D.O.C. "Galluccio" i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

"Galluccio bianco" 10,50% vol.
"Galluccio rosso" 11,00% vol.
"Galluccio rosato" 10,50% vol.

3. Il vino a DOC "Galluccio rosso" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a DOC. "Galluccio", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Galluccio" bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Galluccio" rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento;
profumo: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Galluccio" rosato
colore: rosa più o meno intenso;
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare, con proprio decreto, sentito il Consorzio di tutela, i valori minimi riferiti all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino "Galluccio" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, regioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Galluccio" di cui all'art.2 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

4. Sulle bottiglie e sui recipienti contenenti i vini a DOC "Galluccio" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. Per il confezionamento dei recipienti in capacità superiori a litri 0,250 e fino a litri 2 è consentito solo l'uso del tappo di sughero.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico e profili storici

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali
L'area interessata dai vini D.O.C. Galluccio rosso rosato e bianco, si estende per l'intero territorio dei comuni di Mignano Montelungo, Rooca D'Evandro, Galluccio,Conca della Campania. Tale territorio confina ad Ovest con il Garigliano a Nord con il comune di S. Pietro Infine, ad Est con i comuni dí Presenzano e Marzano Appio, a Sud con i comuni di Roccamonfina e Sessa Aurunca. Le coordinate geografiche sono le seguenti:
-Latitudine compresa tra 41° e 20', e 41° e 24'
-Longitudine compresa tra +l° e 27' e +1° e 32'
Il territorio è prevalentemente collinare con estremi altimetrici che vanno da 80 a1180 mt s.l.m. L'orografia è rappresentata dalle pendici del vulcano spento di Roccamonfina a sud, dal gruppo montagnoso con le cime di Monte Camino (mt 946) e la Difesa (mt 956) ubicato al centro del comprensorio ed orientato in direziono nord/sud ed esternamente,sul confine con la provincia di Isernia ,la dorsale comprende la cima di Monte Cesima (mt 1180) e di Monte Cavallo (mt 966). Il Garigliano, con direzione nord/sud per un tratto abbastanza lungo, segna il confine ovest del comprensorio mentre il fiume Peccia attraversa la parte più a nord della zona per immettersi, quindi, nello stesso Garigliano in località "Selvotta" di Roccadevandro. Vi sono altri numerosi corsi d'acqua, non tutti perenni, o nel complesso di modesta portata. Di essi solo due sono tributari del fiume Volturno mentre tutti gli altri sboccano o direttamente nel Garigliano o nel fiume Peccia.
Il territorio dell'intero comprensorio interessato ha una SAU di 5.344 ettari ed è prevalentemente collinare; solo la fascia adiacente il Garigliano ed il fiume Peccia è pianeggiante. Gran parte del territorio della zona è pedologicamente caratterizzato dalla presenza di depositi lavici, tipici delle varie

fasi dell'attività eruttiva dell'apparato vulcanico di Roccamonfina (Monte S. Croce). Il restante è rappresentato da terreni di composizione varia: argilloso-calcareo, argilloso-sabbioso ,e medio impasto. Dal punto di vista climatico il comprensorio si presenta omogeneo ed idoneo alla coltivazione della vite. Non si può però escludere la presenza di microclimi particolarmente umidi (fondovalle) che peraltro sono stati esclusi dal disciplinare, essendo particolarmente indicate alla coltivazione della vite le aree che siano ad almeno 120 m.s.l.m. Per quanto riguarda le precipitazioni, nel periodo che va dal l92l al 1950 sono caduti mediamente ogni anno 800/900 mm. di pioggia distribuiti principalmente nel periodo autunno-inverno. La quantità totale dell'apporto idrico o la sua distribuzione stagionale soddisfa appieno le esigenze della vite. Il comprensorio presenta nel complesso una temperatura mite con oscillazioni che vanno da – 4° nei mesi di Gennaio -Febbraio a + 37° nel mese di Agosto. I venti nella zona sono abbastanza frequenti e durante la primavera e l'estate contribuiscono a mitigare la temperatura. Si ha quindi nel comprensorio in esame il seguente quadro climatico: piovosità media, temperature primaverili estive estremamente favorevoli, ventosità di media intensità e frequenza.

Fattori umani

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino in Campania.

La coltivazione della vite in Campania ha origini antichissime. La coltivazione della vite nella zona ha certamente tradizioni antiche. E' possibile ritenere, con qualche fondamento, che il Falerno fosse prodotto anche in quest'area, sebbene nessuno studioso ha potuto stabilire con certezza dove fosse esattamente ubicato e quale estensione avesse l'*ager falernus*. E' indubbio però che una parte dell'area è ubicata a ridosso e tra alcune delle principali arterie di comunicazione dell'età romana ed in specie la via Appia e la via Latina, attualmente S.S. Casilina ove insistevano alcuni assai rilevanti insediamenti agricoli dell'età classica. Ancora lungo l'attuale Casilina è infatti possibile riscontrare antichi insediamenti agricoli ed in specie le c.d. "ville agricole" dedite alla coltivazione della vite e dell'olivo.

Fattori Storici

Abbiamo la testimonianza di Giannantonio Campano, l'eminente umanista nato nel 1429 a Cavelle, piccolo villaggio di Galluccio. Allievo di Lorenzo Valle, diviene amico carissimo di Jacopo Ammannati, Cardinale di Pavia, al quale invia in dono dell'uva locale, che così descrive: "E' sana,vigorosa,non inferiore al miele imetteo. Niente di meglio produce la mia Cavelle, il Villaggio paterno reso famoso del mio ingegno. Lì sono nato e quali siano i miei costumi ed il mio talento te lo dirà questa dolce uva che ti mando." (Lib.VII ode 19; storia di Galluccio e nei comuni limitrofi. La coltivazione dell'aleatico, nel comune di Galluccio risale al milleseicento,quando una nobile famiglia toscana,i Velluti di Firenze,acquistarono il feudo di Galluccio. Infatti furono proprio loro ad impiantare i primi vigneti di aleatico in questa zona. Ed è proprio a Galluccio ,che con l'aleatico, il duca Velluti/ Zati produceva il famoso "Vin Santo" che vendeva a Firenze come vino fiorentino,riscuotendo grandi soddisfazioni (rif. "Storia di Galluccio" di Mons. Ernesto Gravante). Una certa notorietà storica, ben più recente, l'ha avuta lo stesso vino "rosso di Conca", cui ci si riferisce più volte in testi risalenti e citato ancora, sin dagli anni sessanta, in alcune pubblicazioni da Luigi Veronelli.

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, quivi richiamate anche all'articolo 6. E' possibile riscontrare nei vini una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Le stesse caratteristiche, in ampia parte vulcaniche dei suoli, contribuiscono alla definizione ed alle caratteristiche dei vini della denominazione.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di provenienza. Sia l'aglianico che la falanghina offrono prodotti di pregevolissima qualità nel territorio del Galluccio, a dimostrazione della vocazione enologica dell'area, rappresentando al meglio l'eccellenza enologica della regione e dei suoi tradizionali vitigni autoctoni.

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, 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.

Articolo 9
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.