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 E GARANTITA "GATTINARA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 09.07.1967	G.U.200 -10.8.1967
Approvato DOCG con	DPR 20.10.1990	G.U. 59 - 11.03.1991
Modificato con	DM 07.06.2010	G.U. 144 - 23.06.2010
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 e garantita «Gattinara» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:
"Gattinara"
"Gattinara" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara" riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Uva Rara ,purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale .

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara" riserva comprende l'intero territorio del comune di Gattinara.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1 - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Gattinara", "Gattinara" riserva devono essere atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
giacitura: collinare.
Sono da escludere i terreni di fondovalle, non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a 250 metri s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m.
esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve del vino.
I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;
forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Gattinara" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Gattinara"	8,00	12,00%Vol.
"Gattinara" riserva	8,00	12,50% Vol.

La resa massima per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di t 7,20 per ha.

Le uve destinate alla produzione dei vini "Gattinara" e "Gattinara" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol.

La denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara"e " Gattinara" riserva possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alta produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e " Gattinara" riserva devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino "Gattinara" e “Gattinara” riserva devono essere effettuate nel territorio del Comune di Gattinara.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le operazioni di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini a quello di Gattinara , a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino da almeno 10 anni prima dell’entrata in vigore del Decreto del Presidente della Repubblica 19 Luglio 1963, n.930 , le operazioni di invecchiamento del vino Gattinara.

2. La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max di vino litri
“Gattinara”	70%	5.600
“Gattinara” riserva	70%	5.600

Per l’impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all’art. 4 punto 3.

3. La resa massima dell’uva in vino finito, al termine del periodo di invecchiamento obbligatorio non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max di vino
“Gattinara”	65%	5.200
“Gattinara” riserva	65%	5.200

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata Mesi	Di cui In legno	decorrenza
“Gattinara	35	24	1° Novembre dell’anno di produzione
“Gattinara” riserva	47	36	1° Novembre dell’anno di produzione

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
"Gattinara"	1° Ottobre del terzo anno successivo a quello della raccolta delle uve
"Gattinara” riserva	1° Ottobre del quarto anno successivo a quello della raccolta delle uve

6. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” con o senza la specificazione “Nebbiolo” (Spanna).

7. Il vino destinato a DOCG Gattinara, può essere classificato durante il periodo di maturazione obbligatoria con la denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” con o senza la specificazione “ Nebbiolo” o “Spanna”, purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare , previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1 - I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Gattinara”
colore: rosso granato con leggere sfumature aranciato;
odore: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola;
sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
“Gattinara” con indicazione di "vigna" 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Gattinara” riserva
colore: rosso granato tendente all'aranciato;
odore: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
“Gattinara” riserva con menzione “vigna” 13,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1 - Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” e “Gattinara” riserva è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.
2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” e “Gattinara” riserva è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini “Gattinara” e “Gattinara” riserva , la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale a condizione che sia rivendicata anche la «menzione geografica aggiuntiva» e purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, 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.
La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini “Gattinara” e “Gattinara” riserva è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui viene confezionato per la commercializzazione il vino “Gattinara” e “Gattinara” riserva, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro e chiuse con tappi di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l’ambiente

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

Gattinara è situata nel Territorio dell’ Alto Piemonte ,ai piedi del Monte Rosa, nell’estremo nord-est della Regione. Territorio nel quale il vitigno “Nebbiolo “ trova uno straordinario luogo di elezione. I vigneti si sviluppano lunga una conca collinare dietro al centro abitato .
La coltura della vite venne introdotta durante l’Impero di Augusto , ma la vite era già conosciuta prima della dominazione Romana e , si ritiene fosse già praticata dai residenti Liguri . I sistemi di allevamento soprattutto a Guyot , con basse rese hanno da sempre privilegiato la qualità ed i lunghi invecchiamenti.

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

Il territorio è composto da una serie di colline ,con la composizione mineralogica dell’arco Alpino da cui si originarono, con esposizione ovest- sud-ovest e da un promontorio roccioso irregolare ad est che supera i 500 metri di altitudine e che protegge dai venti montani. Il sottosuolo è di origine vulcanica ,con una ricchezza immensa di minerali di origine magmatica come porfidi e graniti ed abbondanza di potassio , magnesio e ferro

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

La vite è sempre stata il perno dell’economia locale , le testimonianze molteplici lo confermano . Già nel 1378 si esportava vino e nel 1525 , Mercurino di Gattinara donava alle Corti Europee botti di vino locale.
Nel 1872 il Governo istituiva a Gattinara la Regia Stazione Enologica Sperimentale ,con scuola Enologica , vigneti ,Cantina Sperimentale e Stazione Metereologica.

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.