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 «GENAZZANO»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 26.06.1992	G.U. 160 - 09.07.1992
Modificato con	DM 21.07.2010	G.U. 180 - 04.08.2010
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 «Genazzano» è riservata ai vini bianco e rosso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Genazzano» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la percentuale varietale appresso indicata:

Genazzano bianco:
Malvasia di Candia: minimo 85%;
altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Genazzano rosso:
Ciliegiolo: minimo 85%;
altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Genazzano", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione 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 «Genazzano», potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Genazzano» devono essere prodotte nella zona compresa nei territori amministrativi delle province di Roma e Frosinone appresso specificate.
Detta zona comprende per intero il comune di Genazzano ed in parte quelli di Olevano Romano, San Vito Romano, Cave in provincia di Roma e Paliano in provincia di Frosinone ed è così delimitata: da quota 247 sul fiume Sacco, in località Prato Vetto, il limite segue, in direzione sud-est, il confine comunale di Genazzano fino a incrociare quello di Paliano per proseguire lungo questi, verso est, sino a incrociare la strada che si immette sulla strada statale 155 in prossimità del km 22,100 circa (corrispondente attualmente al km 52,700). Segue tale strada e successivamente quella statale per circa 100 m in direzione est, piega quindi in direzione sud, seguendo il sentiero che raggiunge quota 263 sulla strada per la località La Bufola. Da quota 263 prosegue per la strada campestre in direzione sud- ovest fino a raggiungere Ponte Nuovo nella valle Copiccia, per seguire poi verso sud- ovest il corso d'acqua fino a costeggiare, in località Polledrana, la strada all'altezza della quota 240 (Fontana). Segue quindi tale strada in direzione nord- ovest che passa a sud delle mura San Paolo fino a incontrare il confine di Genazzano in prossimità della quota 365. Prosegue lungo tale confine verso sud e successivamente nord- ovest sino a incrociare il fosso di S. Cristina sul confine di Cave, segue poi il corso d'acqua in direzione ovest, fino a quota 247 e poi in direzione nordovest, la strada che costeggia a ovest Colle Tocciano e a est Colle Cerreto passando per le quote 258, 299, 343 e da quest'ultima per una retta spezzata in direzione nord raggiunge quota 355 (Colle Empiano) e successivamente il km 15 sulla strada statale 155 da dove prosegue verso nord in linea retta incrociando il confine comunale di Cave. Lungo questi verso nord- ovest, raggiunge quello di Genazzano che segue verso nord sino a incrociare la strada per San Vito Romano al km 28. Lungo tale strada raggiunge il centro abitato di San Vito Romano, lo attraversa e da quota 308 prosegue in direzione nord- est, seguendo una spezzata che passa per le quote 591 e 319 e sul prolungamento va a incrociare il corso d'acqua che confluisce nel fosso della valle. Percorre questi verso sud, supera il confine comunale di Olevano Romano e prosegue lungo il corso d'acqua, che diviene il fiume Sacco, raggiunge quota 247 sul confine di Genazzano da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Genazzano» debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono perciò da considerarsi idonei, unicamente i vigneti ubicati in collina posti ad altimetria non superiore a 600 m s.l.m.
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 delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per tipologia di vino, sono le seguenti:
Genazzano bianco
Produzione uva tonn/ettaro: 14,00
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,00%vol.
Genazzano rosso

Produzione uva tonn/ettaro: 13,00
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,50% vol.
La resa per ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al suddetto limite attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il limite medesimo.
La regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, di anno in armo, un limite inferiore di uva per ettaro, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi nella zona delimitata.
Nella vinificazione sono ammesse tutte le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per la produzione del tipo rosso e al 70% per la produzione del tipo bianco. Qualora la resa superi tali limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Genazzano », all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

<u>«Genazzano» bianco</u>
colore: bianco paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;
odore: delicato, più o meno fruttato;
sapore: sapido, vivace, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

<u>«Genazzano» rosso</u>
colore: rosso rubino brillante, vivace, di media intensità;
odore: vinoso, fruttato, fragrante, fresco e delicato;
sapore: vivace, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Genazzano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

Sono altresì vietate indicazioni aggiuntive tipo «vecchio», «riserva», «invecchiato» e similari. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni in materia.
Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti i vini a D.O.C. «Genazzano», è obbligatorio l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

È consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata "Genazzano" senza specificazioni aggiuntive, in 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 2 litri .

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 Centro Orientale della regione Lazio, in Provincia di Roma, si estende su una superficie di circa 5.900 ettari e comprende un territorio di media e alta collina, situato sulle pendici dei Monti Simbruini, nell'alta valle del Sacco.
I terreni dell'area sono riconducibili a diverse classi dette Formazioni: sono presenti calcari bianchi e avana con componente organogena e detritica (resti di bivalvi e alghe calcaree), fortemente frantumata e costituiscono l'elemento morfologico più importante del territorio. Seguono le marne contenenti una sensibile quantità di argilla, prevalentemente nella parte superiore del terreno, mentre sullo strato inferiore ci sono i fossili di Orbulina Universa. La formazione Argilloso-Arenacea, che costituisce quasi tutto il territorio di Olevano Romano, è composta da un'alternanza di argille e arenarie che sono preponderanti verso l'alto della formazione, dove si passa da una giacitura stratificata a una massiva. Le vulcaniti di età Quaternaria coprono le formazioni più antiche e sono particolarmente sfruttabili per l'agricoltura, in quanto ricche di elementi nutritivi: sono costituite da scorie, alternate a pomici e cineriti, derivanti da più fasi esplosive del Vulcano Laziale.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 211 e i 571 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.
Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue abbondanti comprese tra i 1098 ed i 1432 mm, con aridità estiva e subaridità (pioggia 73-123 mm) variabili da 1 a 2 mesi. La temperatura media è compresa tra i 12,0 ed i 15,6°C: freddo intenso in inverno con temperatura media inferiore ai 10°C per 4-5 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 0,8 e 3,3° C.
La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Genazzano 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 "Genazzano".
La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: Galeno, che aveva formato un giudizio su tutti i vini conosciuti, descrivendo il vino Prenestino si contenta di nominarlo fra i vini più esquisiti senza aggiungervi altra parola, perché a tutti noto, e da tutti celebrato.

Nel medioevo gli Statuta Olibani, emanati il 15 gennaio 1364, regolamentavano la vita del *Castro Olibana* che si estendeva sul territorio degli attuali comuni di Olevano romano e Genazzano. Contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra del vino Genazzano la cui prima edizione risale all'ultimo dopoguerra.

Anche nel presente, i vini a DOC Genazzano hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi sia nazionali, sia internazionali e ben figurano 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 ed il Ciliegiolo;
- ***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 (98 hl/ha per la tipologia bianca e 84,5 hl/ha per la tipologia rosso);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati

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

La DOC "Genazzano" è riferita a una tipologia di vino bianco e a una tipologia di vino rosso 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:

"Genazzano" bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli, odore intenso con note fruttate, sapore secco vivace, armonico.

"Genazzano" rosso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il prodotto presenta un colore rosso rubino brillante, vivace, di media intensità, odore intenso con sentori fruttati (bacche e drupe) che evolvono nello speziato e vegetale, sapore secco vivace, fresco, armonico di giusto corpo.

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, nel bacino dell'alta valle del Sacco, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Genazzano". 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 "Genazzano".

In particolare, i terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa presentano, in

genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Anche dove lo strato attivo è abbastanza profondo, non si ottengono risultati produttivi soddisfacenti per altre colture intensive. Sono infatti terre che di norma si rinvengono a quote superiori ai 500 m s.l.m. oppure a quota inferiore, ma con pendenze maggiori del 10%. Nonostante la presenza di sottosuolo calcareo, che spesso contiene oltre al carbonato di calcio anche quello di magnesio, le terre rosse presentano uno scarso contenuto di tali sali e spesso ne sono completamente prive.
Trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con medie rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1236 mm), con scarse piogge estive (100 mm) con aridità estiva e subaridità variabili da 1 a 2 mesi, da una buona temperatura media annuale (14.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata, un'ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre ma con una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente.
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 e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti.
La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Castro Olibana", 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 "Genazzano".
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 "Genazzano", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona di "Genazzano" è attestata fin dall'epoca romana, in molte opere 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.
Gli Statuti del *Castro Olibana*, emanati 15 gennaio 1364, regolavano l'ordinamento della Comunità olevanese su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.
La conoscenza di buone pratiche enologiche è testimoniata anche dal Petrini che Nelle *Memorie prenestine sotto forma di annali* (1795), riporta parlando di vini "Anno di Cristo 1594 Andrea Bacci poi, ed Alessandro Petroni, che vivevano nell' anno corrente, trattando questo argomento dicono, che quantunque per lo passato si cuocessero nella nostra Città comunemente i vini almeno fino alla despumazione ; un tale uso, che ora è affatto bandito, erasi di già a loro tempo intermesso; e colla insinuazione dei Principi Colonnesi si era introdotto il costume de' vini crudi bianchi, e rossi, quali riuscivano perfettissimi con farli bollire da sé stessi nelle botti, ripurgandoli per mezzo di una fermentazione non completa, ma, come la chiamano i Chimici, soffocata". Il Piazza, nell'opera *La Gerarchia cardinalizia* (1703), scrive per Cave "fa corona il territorio.. fertile e copioso, massimamente di vino, di cui se ne conduce quantità grande in Roma", per Genazzano "gode.. l'abbondanza dei vini", per San Vito "fertile di frutti, ma più, di preziosi vini", per Olevano "l'isquisitezza de' vini" e per Palliano (Pagliano) "il territorio fertile di grano, vino e frutti", come il Calindri nel Saggio statistico storico del pontificio stato, (1829) Vol. 1 che riporta "Genazzano .. li cui massimi prodotto sono grano, e vino".
Nei *Ricordi storici e pittorici d'Italia*. (1865) Ferdinand Adolf Gregorovius scrive per Genazzano "si succedono di continuo oliveti, boschi folti, malinconici, di castagni, campi di formento, e di gran

turco, orti coltivati a legumi, e dovunque poi vigneti, che stendono i loro pampini dall'una all'altra pianta di olmi tenuti bassi", e "vi si scorgevano il moscatello dorato che risplende ai raggi del sole; l'uva nera, quella bianca chiara, che somministra il così detto *buon vino*; quella azzurra oscura che produce il vino di colore sanguigno cupo". Descrive anche la tecnica di coltivazione "La quantità di vigneti quivi è propriamente straordinaria. Ne sono ricoperte tutte le amene colline dei dintorni. Si stendono le viti in lunghe file nelle valli, o appoggiate a pali, o sostenute da quelle forti canne che nascono in Italia nei siti umidi, ovvero sospese a piccole piante di olme. Gli amici di Virgilio sanno che già ai tempi dei Romani solevansi in queste regioni coltivare le viti nei due modi testè accennati. È un vero piacere il leggere in queste campagne le Georgiche, stupendo capo d' opera della poesia latina, non già per le forme della composizione, la quale in generale è mediocre, ma per la purezza, la precisione propriamente inimitabile della lingua. Lessi e rilessi ripetutamente quei canti nelle vigne di Genazzano, ed ho potuto persuadermi che le osservazioni, le regole, i precetti in esso dettati, sono pienamente osservati oggidì tuttora, in guisa che si direbbe descrivano i metodi di coltivazione attualmente in uso nella campagna di Roma.
Riporta anche fatti di cronaca legati alla viticoltura "Il primo anno di produzione dopo la crittogama (oidio) durante il mio soggiorno in Genazzano, furono uccise nei dintorni cinque persone, per il solo motivo di essersi queste permesse di rubare pochi grappoli d' uva". Infine per Pagliano scrive "piccola città di un tre mille e settecento abitanti, giace alla distanza di circa sei miglia da Genazzano, sur una collina ombreggiata da boschi e coltivata da vigneti, la quale sorge isolata nella pianura".
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende che uniti alla professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Genazzano".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma
Via Appia Nuova 218 – 00179 Roma
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494; E-mail lcm.amministrazione@rm.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Roma 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.