Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOCG "GRECO DI TUFO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 26.03.1970	G.U.130 - 26.05.1970
Approvato DOCG con	DM 18.07.2003	G.U. 180 - 05.08.2003
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
Modificato con	D.M. 13.10.2020	G.U. 266 - 26.10.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. UE n.33/2019)		G.U.U.E. - C 61/08 - 22.02.2021

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Greco di Tufo" (Categoria Vino);
"Greco di Tufo" Riserva (Categoria Vino);
"Greco di Tufo" Spumante (Categoria Vino Spumante);
"Greco di Tufo" Spumante Riserva (Categoria Vino Spumante);

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo" è riservata ai vini bianchi ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Greco B.: minimo 85%;
Coda di Volpe B.: massimo 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni

della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, unicamente i vigneti collinari di buona esposizione.
Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente, soleggiati.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i reimpianti e i nuovi impianti i vigneti dovranno avere una forma di allevamento verticale, la densità di impianto non potrà essere inferiore ai 2.500 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Protetta "Greco di Tufo DOCG" non deve essere superiore alle 10 tonnellate.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie a vigneto.
A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purché la stessa non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a Denominazione di Origine Protetta "Greco di Tufo DOCG" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,00% vol.
La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo", devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Avellino.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Oltre tale limite per tutta la produzione decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo" deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, fermo restando la resa massima del 70% dell'uva in vino.
Per la tipologia "Greco di Tufo" Riserva il tempo minimo di affinamento non deve essere inferiore a 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.
Il vino a DOCG "Greco di Tufo" Spumante anche Riserva, deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.
La tipologia "Greco di Tufo" Spumante deve essere elaborata con un periodo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti di almeno 18 mesi a decorrere dalla data del tiraggio. Per la tipologia "Greco di Tufo" Spumante Riserva, il tempo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti non deve essere inferiore a 36 mesi a decorrere dalla data del tiraggio.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Greco di Tufo” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
“Greco di Tufo”:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;
sapore: fresco, secco, armonico;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Greco di Tufo” Riserva:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Greco di Tufo” Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati;
odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;
sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Greco di Tufo” Spumante Riserva:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;
sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut, a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura e designazione

E’ vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, superiore, scelto, selezionato e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” di cui all’art.1 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 di cui all’articolo 31, comma 10 della L. 12/12/2016 n. 238.

Sulle bottiglie o altri recipienti del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie Spumante.

Articolo 8
Confezionamento

E' consentita l'immissione al consumo del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo" esclusivamente in bottiglie o in altri recipienti di vetro di capacità non superiore ai 5 litri, muniti di contrassegno di Stato.
I recipienti di cui al comma precedente, ad eccezione delle tipologie Spumante, devono essere chiusi con tappo raso bocca, di materiale al momento previsto dalla normativa vigente, ad eccezione di quelli non superiori a 0,187 litri di capacità, per i quali è consentito l'uso di dispositivo di chiusura a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) **Informazioni sulla zona geografica.**

Fattori naturali

Il territorio di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Greco di Tufo", ubicato a nord di Avellino e si estende fino ai confini della provincia di Benevento. Si identifica nella zona comprendente i comuni di Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni (tutti in provincia di Avellino) e copre un a superficie territoriale totale di kmq 61,52. Il territorio in parte ricade nell'ambito territoriale del parco regionale del Partenio.
Le vigne del Greco di Tufo si abbarbicano su terreni argillosi, sabbiosi o su rocce calcaree (perfino dolomitiche) dai 300 ai 650 metri lungo la valle del fiume Sabato, affluente di sinistra del più noto fiume Calore. Nasce dal *colle Finestra* sul monte Terminio dal lato opposto da dove nasce il Calore Irpino, fra i Monti Picentini, spina dorsale dell'Irpinia.
L'areale della Denominazione di Origine Protetta "Greco di Tufo DOCG" può essere suddiviso in due settori: quello settentrionale, la cui estensione è riconducibile ai territori comunali di Chianche, Petruro Irpino, Torrioni, Montefusco e S. Paolina, è caratterizzato, sotto l'aspetto litologico (Servizio Geologico d'Italia, Foglio 173 "Benevento") da un substrato costituito, in larga misura, da puddinghe poligeniche, più o meno cementate, generalmente con alternanze di livelli sabbiosi o sabbioso–argillosi, di età pliocenica; in prossimità del corso del Fiume Sabato a prevalere sono, verso est, ancora puddinghe poligeniche, ben cementate, in livelli o lenti di spessore (come allo Stretto di Barba, a valle di Altavilla Irpina) ed estensione notevoli e, verso ovest, da arenarie (generalmente poco cementate), marne siltose ed argille, talora alternanti a livelli di puddinghe poligeniche variamente cementate, con lenti gessose e mineralizzazione a zolfo. L'età sia delle une sia delle altre è messiniana.
Il settore meridionale corrisponde, nelle grandi linee, ai territori comunali di Tufo, Altavilla Irpina e Prata di Principato Ultra. In questo settore, il substrato, sotto il profilo litologico (Servizio Geologico d'Italia, Foglio 173 "Benevento"), vede la presenza di cineriti ocracee e livelli di pomici del II periodo flegreo, alternanti a paleosuoli e materiale detritico sciolto; piroclastiti s. l., con rari livelli tufitici e piccole pomici sono in diversi rapporti stratigrafici con il Tufo Giallo Napoletano e l'Ignimbrite Campana. A tal proposito, è da segnalare come alcuni Autori (Buondonno *et alii*, 2006; Magliulo *et alii*, 2006), e una tale notazione, stante la notevole estensione areale di quelle litologie verso sud, ha valenza pure per il Fiano di Avellino, ritengano che quelle facies siano da riferirsi all'Ignimbrite Campana.
Elemento peculiare, sotto il profilo morfologico dell'area del Greco di Tufo, è la presenza di numerose e rilevanti, incisioni, determinate dall'azione erosiva delle acque superficiali incanalate, che caratterizzano le aree dove affiorano i conglomerati e le sabbie.
Orograficamente in tale area, è possibile individuare due morfostrutture principali, rispettivamente in sinistra ed in destra del corso del Fiume Sabato: la prima corrisponde al prolungamento della dorsale Gran Potenza – S.Leucio – Roccabascerana; la seconda, all'allineamento M. Guardia – Chianche – Montefusco ed al prolungamento di esso verso sudest, sino a Montemiletto – M.Caprio.

La valle del Fiume Sabato, nel tratto che mostra andamento ovest-est, e che è quello compreso tra la stazione ferroviaria di Altavilla Irpina e l'abitato di Tufo, presenta un profilo vallivo asimmetrico, con un versante meridionale assai più dolce di quello settentrionale (fi g. 3), pur considerando il brusco gradino morfologico presente a nordest di Altavilla Irpina. Una tale asimmetria trae origine dalle caratteristiche litologiche dei terreni di copertura del substrato arenaceo–pelitico: nel versante settentrionale, infatti, essi s'identificano in conglomerati piuttosto cementati, e che mostrano spessori significativi mentre, in quello meridionale, corrispondono ad una coltre piroclastica, generalmente incoerente.
Sotto il profilo idrogeologico, a essere implicati (Aquino *et alii*, 2006) sono i complessi piroclastico, conglomeratico ed arenaceo–argilloso–marnoso.
Larga parte delle sorgenti alimentate (considerato l'insieme degli interi territori comunali) ha portata uguale o minore ad 1,00 l/s. Per l'elenco completo delle 68 scaturigini censite, si rinvia ad Aquino *et alii* (2006); di seguito, vengono indicate solo quelle con portate di una qualche rilevanza, entro quelli che sono i limiti della potenzialità di quegli acquiferi implicati, e che sono Fontana Basso (5,00 l/s) e Acqua Fredda (4,00 l/s).
I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.
Lo scheletro è presente in misura modesta e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla, che il costituente più importante, con concertazioni anche fino al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa e attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (terreni pesanti), oppure sabbio-argillosi.
Reazione: Prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con una punta di pH 8,0.
Calcare totale: In genere debole è la presenza di calcare, trattandosi di terreni formatisi in genere su sabbie plioceniche, su marne eoceniche e terreni neozoici.
Humus: generalmente modeste, con sostanza organica inferiore al 2% e azoto fra 0,7 e 2,24g/kg.
Anidride fosforica assimilabile: Sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 21 a 67 mg/kg.
In merito alla dotazione potassica, i terreni del Greco di Tufo, qualunque sia l'origine, sono ben provvisti. I valori di Ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg
Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiale con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.
Sotto il profilo enologico, il contenuto elevato di argilla ha influenza positiva sulla qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con una buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.
L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazione è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.
Temperature:
Di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio- Settembre.
Precipitazioni: Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco i 1100 mm. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle

precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.

Venti: i venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi. Per la sua ubicazione e la sua orografia, l'area ha una protezione verso i venti orientali mentre e esposta a quelli di origine tirrenica. Ne consegue che l'area è protetta dai venti freddi del quadrante nord-est, mentre nessun ostacolo è frapposte alle correnti umide dei quadranti occidentali e meridionale.

Fattori umani

La coltivazione della vite nell'area si perde nella notte dei tempi, intimamente connessa allo scorrere del fiume Sabato che l'attraversa e che deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era *Sabus* (Cat. apd. DYONIS, II, 49; LIB. VIII, 41) o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus (Livio). Lungo le anse del fiume altrettanto correvano e corrono, ancora oggi, le antiche vie univano l'Irpinia al Sannio e alleavano le tribù Irpine e Sannite. L'area si rafforza come nucleo d'insediamento e progresso per la viticultura nell'800 grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo gioverà all'esplosione della coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine in contemporanea alla tecnica della "zolfatura" che permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni.

Testimonianza della presenza costante della vite quale sostentamento economico delle popolazioni locali è data dalla bibliografia che tratta dell'evoluzione sociale ed economica dell'area nel periodo a cavallo del medioevo e l'ottocento.

A Montefusco, capitale del Principato Ultra (coincidente in larga parte con l'attuale provincia di Avellino) che rappresentava un importante mercato interno, il 5 novembre del 1592, con Regio Assenso, il Capitano di Montefusco era autorizzato a riscuotere una gabella sul vino di 4 carlini per ogni soma che entrava in città.

Tra le varie fonti, l'"*Apprezzo del Feudo della Baronia di Montefusco del 1704*" (archivio parrocchiale di S. Angelo a Cancello, fasc. 2/16) dove si evidenzia che oltre il 61% dei terreni del feudo erano occupati da vigneti. Larga parte del territorio del feudo è, ancora oggi, corrispondent*e* agli odierni comuni di Montefusco e S. Paolina.

Analogamente la relazione del catasto del 29 maggio 1815, fatta dal sindaco di Tufo e dal corpo decurionale, attesta che la vite investiva all'incirca 286 tomoli di terra che è una superficie lievemente inferiore a quella che attualmente occupa la stessa cultura.

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, e dell'area del Greco di Tufo, sono l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni e del tessuto sociale tanto da portare alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente "ferrovia del vino", che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area del Greco, ancora oggi, due sono le stazioni ancora esistenti: Tufo e Prata.

Di conseguenza si genera lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni di Greco di Tufo viene riconosciuto in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo:

Il vitigno Greco Bianco di Tufo è descritto nell'Ampelographie di Viala e Vermol (1909): <<….Greco Bianco di Tufo: vitigno delle regioni meridionali d'Italia e soprattutto della provincia di Avellino, molto apprezzato e molto coltivato per la superiore qualità del suo vino, di un colore giallo-dorato; è probabilmente l'Aminea Gemella degli antichi autori; è pure il vitigno che è stato coltivato, nel 1° secolo a.C. sulle falde del Vesuvio……>>.

Successivamente l'ampelografo Ferrante nel "Un vitigno di antica nobiltà: Il Greco del Vesuvio o Greco di Tufo : (Aminea gemella L.G.M. Columella): note ampelografiche ed esperienze di vinificazione", nel 1927, scrive: "che la varietà detta Greco del Vesuvio o Greco di Tufo sia l'Aminea Gemella, tanto stimata nell'antichità, non v'è dubbio. La diffusione di essa è nella stessa zona che occupava in antico, la tradizionale bontà del suo vino e dalle caratteristiche bio-morfologiche mantenutesi costante nei secoli. E' coltivato esclusivamente in alcune zone delle provincie di Avellino e Napoli. Può dirsi sconosciuto altrove>> In merito alla estensione delle zone di coltivazione, l'autore rileva: <<dopo circa due millenni d'intensa coltivazione, il Greco era diventato raro sulle pendici del Vesuvio e sui colli di

Sorrento, mentre era coltivato intensamente sulla media valle del Sabato, più precisamente, a Tufo "principale centro di coltura" e nei paesi limitorfi di Prata P.U.; Altavilla, Chianche, Montefusco, etc…>>

Più vicino ai nostri tempi Bordignon S. 1964, "Greco" (o Greco di Tufo), Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Principali vitigni da vino coltivati in Italia: <<Il Greco sia da identificarsi con l'Aminea Gemella di Columella per molti argomenti validissimi quali l'area di cultura che è quella occupata in antico dalle Aminee, le caratteristiche del grappolo…., non chè la bontà del vino lodata attraverso i tempi….>> L'autore, dopo la descrizione ampelografica, afferma che: <<il vitigno prospera bene nelle terre profonde, di origine vulcanica e fresche, fornendo una maggiore quantità di uva dalla quale si ottiene un vino più ricco, intenso e profumato, più armonico e più fine come è quello di Tufo>>.

Venendo ai giorni nostri il vino bianco "Greco di Tufo", prodotto nell'area per come descritta, assume tale denominazione sin dal secolo scorso e la denominazione "Greco di Tufo" viene riportata dal D.M. 15-10-1941 (G.U. 17-10-1941 n. 246) contenente le norme per la classificazione dei vini comuni, pregiati e speciali d'Italia agli effetti della determinazione dei prezzi. Il Greco di Tufo venne classificato tra i vini bianchi pregiati, alla categoria II con gradazione alcolica minima di 12 gradi. Tale denominazione figura inoltre nella "Carta dei Vini Tipici d'Italia" edita nel 1961 da Unione Italiana Vini.

Infine degna di menzione è la definizione data dal Prof, Garoglio nel trattato "Nuova Enologia": <<Vino Bianco pregevolissimo, dal profumo intenso, gradevolissimo, di sapore delicato, aromatico, la cui produzione deve essere incoraggiata con tutti i mezzi.

La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, negli ultimi trentennio, ha progressivamente soppiantato l'antico "Sistema Avellinese". Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva tra gli 80-100 ql/Ha.

La resa in vino si aggira tra il 68-70% con delle produzioni finali oscillanti prossime ai 40.000 Hl. di vino, a fronte di una produzione potenziale possibile di circa 60.000 Hl.

Fattori storici

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici – antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino GRECO DI TUFO.

La viticoltura nell'area di produzione del GRECO DI TUFO ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori greco – micenei i quali diedero primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Sabazios, poi ripresa dagli etruschi.

Il vitigno più antico dell'Avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco risalente al I secolo a.C. dove si menziona esplicitamente il "vino Greco". La coltivazione del vitigno Greco fu diffusa all'inizio sulle pendici del Vesuvio e successivamente in altre zone della in provincia di Avellino, dove prese il nome di Greco di Tufo. Il suo nome "Greco" ci dichiara apertamente le origini geografiche e storiche, in principio era chiamato Aminea Gemina: Aristotele riteneva che il vitigno delle Aminee arrivasse dalla Tessaglia, terra di origine degli Aminei, popolo che colonizzò la costa napoletana ed impiantò questo pregiato vitigno sui pendii fertili del Vesuvio. Ne testimonia la remota presenza sul vulcano un affresco ritrovato nell'antica Pompei risalente al I secolo a.c., dove viene chiaramente nominato il vino "greco". Plinio il Vecchio invece ne conferma il pregio scrivendo " In verità il vino Greco era così pregiato che nei banchetti veniva versato una sola volta". Nel corso del tempo, l'antico popolo ellenico si spinse verso l'interno della Campania e l'Aminea Gemina (gemina sta per gemella in quanto produceva numerosi grappoli doppi) raggiunse l' Irpinia, zona notoriamente vocata per la produzione di vini di qualità.

Scrittori come: Catone, Varrone, Virgilio, Plinio e Columella lodavano la fertilità di queste viti che si distinguevano non solo per la qualità del prodotto ma anche per la costanza di produzione, tanto che, si legge in Columella, da un pergolato, pare, si potessero ottenere cinquanta litri di vino per ciascun ceppo.

Lo stesso autore vissuto all'inizio dell'era cristiana, proprietario e coltivatore, descrisse cinquanta vitigni e fra questi dette maggior risalto alle viti Aminee che annoverò tra le più produttive.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato 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 dell'area di produzione del Greco di Tufo, iniziata in epoca pre-romana, portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Greco di Tufo".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

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

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne dà una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.

In particolare i vini Greco di Tufo presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo.

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.