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 "GROTTINO DI ROCCANOVA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 24.07.2009	GU 184 - 10.09.2009
Modificato con	D.M. 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 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 "Grottino di Roccanova" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Grottino di Roccanova" Rosso;
"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva;
"Grottino di Roccanova" Bianco;
"Grottino di Roccanova" Rosato.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Grottino di Roccanova"
Rosso;
Sangiovese: dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

“Grottino di Roccanova” Rosso
Riserva;
Sangiovese: dal 60 all’85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

“Grottino di Roccanova”
Bianco;
Malvasia bianca di Basilicata: minimo 80%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Grottino di Roccanova”
Rosato.
Sangiovese: dal 60 all’85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Grottino di Roccanova” comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Roccanova, Sant’Arcangelo e Castronuovo di S. Andrea in provincia di Potenza.

Articolo 4
Norme per la Viticoltura

1. Condizioni naturali dell’Ambiente
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Grottino di Roccanova” devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si trattasi.
2. Densità di impianto
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per le uve a bacca bianca che per le uve a bacca nera.
3. Forme di allevamento e sesti di impianto
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.
4. E’ facoltà della Regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse

(fatta esclusione per i tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve

5. È consentita l'irrigazione di soccorso.
6. È vietata ogni pratica di forzatura.
7. La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE UVA tonnellate/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
"Grottino di Roccanova" Rosso	8	12,00
"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva	8	13,00
"Grottino di Roccanova" Bianco	8	11,00
"Grottino di Roccanova" Rosato	8	11,50

8. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. L'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. "Basilicata".
9. Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a D.O.C. "Grottino di Roccanova".
10. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata nella vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della regione Basilicata.
2. Le operazioni di imbottigliamento devono essere realizzate nella stessa area di vinificazione. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie, nazionali e regionali.
4. Resa uva/vino e vino/ha

La resa massima dell'uva in vino è la seguente:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino
"Grottino di Roccanova" Rosso	70
"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva	70
"Grottino di Roccanova" Bianco	70
"Grottino di Roccanova" Rosato	70

5. Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 5%, senza che si abbia diritto alla rivendicazione a denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto

alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
6. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" nella tipologia "Rosso", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 9 mesi a partire dal 1°novembre dell'anno di produzione delle uve.
7. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata " Grottino di Roccanova" nella tipologia "Rosso Riserva", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione in grotta obbligatorio di 36 mesi a partire dal 1°novembre dell'anno di produzione delle uve.
8. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata " Grottino di Roccanova" nella tipologia "Bianco", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 5 mesi a partire dal 1°novembre dell'anno di produzione delle uve.
9. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" nella tipologia "Rosato", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 5 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Grottino di Roccanova"
Rosso: Colore: rosso rubino;
Odore: intenso, persistente;
Sapore: tipico, caratteristico,
secco;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0
g/l.

"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva
Colore: rosso rubino tendente al granato
Odore: intenso, persistente;
Sapore: tipico, caratteristico, secco;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Grottino di Roccanova" Bianco:
Colore: giallo paglierino;
Odore: intenso, fruttato;
Sapore: tipico, secco;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

"Grottino di Roccanova" Rosato:
Colore: Rosato;
Odore: intenso fruttato;
Sapore: fresco, equilibrato, secco;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Acidità Totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo; 20,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari. È tuttavia 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.
2. Nella designazione e presentazione del vino DOC "Grottino di Roccanova" è consentito, alle condizioni previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, fare riferimento al nome delle seguenti frazioni: Marchese, Calvello, Calderano, Cersinto, Capolevigne, Muragna, Alzagamba, Sant'Iorio, Cerasa, Montagnola, Nice, Norce, Rosano, Sanpaolo, Viridario, Spadarea, Terzo e Orsoleo.
3. Per i vini di cui all'art. 1 l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1, possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri, esclusa la dama.
2. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.
3. Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
Il comprensorio di cui fanno parte i comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di Sant' Andrea, è rappresentato da un'area collinare di età risalente al Pleistocene medio, e di origine fluvio-lacustre. In particolare a Roccanova troviamo conglomerati e brecce arenarie poco cementate di matrice argillosa-sabbiosa, a Sant'arcangelo i limi argillosi e sabbiosi sono sostituiti a valle da depositi incoerenti anche medio- fini sabbie e limi; infine per Castronuovo di S.A. ai conglomerati di sabbia si intercalano lenti di colore rossastro sabbiosi limosi.
L'area è interessata dalla presenza di due corsi d'acqua importanti il fiume Agri e il torrente Serrapotamo.
L 'altitudine media è di circa 400 metri sul livello del mare, la parte più depressa del territorio è nel comune di Sant' Arcangelo con una altitudine di 280 mt s.l.m. situata nel fondovalle del fiume Agri, la più alta è rappresentata dalla serra Corneta nel comune di Castronuovo di Sant' Andrea con 901 mt s.l.m..
Come evidenziato nella descrizione sull'origine dei terreni dell'area, la componente argillosa è

presente ma sempre in percentuali tali da consentire una tessitura di medio impasto a volte tendente al limoso e a volte tendente addirittura al sabbioso, in ogni caso, questi terrene sono ben areati con una buona fertilità e buona dotazione di sostanza organica, è medio anche il contenuto in calcare attivo. tali caratteristiche rappresentano il presupposto di fertilità dei terreni dell'area.
Il territorio di produzione presenta caratteristiche pianeggianti per poco meno del 15 %, il restante è bassa e media collina., il paesaggio agrario è segnato dalla presenza nelle parti più a valle e nei pendii da vigneti con pendenza variabile ed esposizione generale verso sud e sud-est.
Il clima dell'area di produzione è tipicamente temperato ma con significative differenziazioni legati alla altimetria, alle caratteristiche del territorio, alla orografia e al tipo di copertura del suolo, in particolare l'area compresa tra i comuni di Roccanova, Castronuovo di S. Andrea e Sant'Arcangelo, si caratterizza per la marcata siccità estiva (piogge comprese tra 100-120 mm) e per la temperatura media del periodo più caldo dell'anno (luglio-agosto) di circa 22°C.
La temperatura media annuale è di circa 15°C, mentre nel mese più freddo (gennaio) è di poco superiore ai 5°C; le precipitazioni, annualmente si approssimano ai 700 mm, concentrandosi prevalentemente nel periodo autunno-inverno.
Notevoli sono le escursioni termiche che nel periodo estivo ed autunnale possono superare i 20°C; queste escursioni, sono molto importanti nel processo di maturazione delle uve, poiché regolano la formazione di sostanze aromatiche e coloranti, che conferiscono al vino caratteristiche di grande 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 "Grottino di Roccanova".
I primi documenti che attestano la produzione di vino nell'area risalgono coincidono col trattato Naturalis Historia di Plinio in cui viene citato il vino lagaritano prodotto nel territorio di Roccanova, ove ancora oggi in un'area ricca di presenze archeologiche, risulta l'attuale toponimo di Lagarielli.
La coltivazione dei vigneti secondo tecnologie adeguate alle caratteristiche del territorio nonché la diffusa presenza sul territorio di grotte/cantine nelle quali venivano realizzate le operazioni di vinificazione e invecchiamento del vino contribuiscono ad una tradizione vinicola che nel tempo è divenuta un vero e proprio "marchio d'area'.

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 di produzione con prevalenza di Sangiovesetra le varietà a bacca nera e Malvasia bianca di Basilicata tra quelli a bacca bianca;
- 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 (8 tonn.te/ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.300 piante per ettaro.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

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

La DOC "Grottino di Roccanova" è riferita alle 4 tipologie di cui all'art. 1 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.
In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore è rosso rubino. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), tipici del vitigno.
In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore rosso rubino nelle tipologie rosse, colore rosato nei rosati e giallo paglierino nei bianchi.
In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici dei vitigni.
Al sapore i vini presentano un'acidità normale ma soprattutto, un'ottima struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una buona longevità del prodotto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente ad est sud est concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati nel fondovalle eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e adiacenti ai corsi d'acqua Anche la tessitura, 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 vino "Grottino di Roccanova"
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-primaverile con scarse piogge estive, elevate temperature nei mesi di luglio e agosto, forti escursioni termiche, consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Grottino di Roccanova"
La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio di produzione, dai rinvenimenti delle prime fattorie di età repubblicana (V sec. a.C.) fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Grottino di Roccanova".
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.
I documenti che attestano non solo l'importanza della viticoltura nell'area ma descrivono anche una realtà socio-economica basata in maniera prevalente sulla produzione di vino sono costituiti dalle ricognizioni catastali relative a Roccanova e risalenti 1753, in esse si contano 363 capifamiglia conduttori di vigneti su 387 e oltre 50 grotte ad esclusivo uso di vino, capillarmente distribuite sul territorio, urbano e rurale.
Nel più dettagliato catasto rurale del 1816 le grotte da vino censite nel comune di Roccanova sono 212, ma un consistente numero di vigne e cantine risulta presente anche nei comuni limitrofi, se ne contano 130 a Castronuovo S. Andrea 130 e 307 a S. Arcangelo.
Nel corso del tempo le tradizionali grotte-cantine scavate al di sotto dell'abitato hanno lasciato il posto a nuove cantine localizzate in punti più distanti dal nucleo centrale dell'abitato.
Nel corso degli anni la produzione del vino e la caratterizzazione del paesaggio rurale e urbano, legata a tale attività, si sono legate in maniera così profonda da rappresentare un tratto distintivo dell'attività socio-economica della comunità.
La DOC "Grottino di Roccanova" è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 24 luglio 2009.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Potenza
Corso XVIII Agosto, 34

85100 - Potenza
Tel. 0971.412111
Fax 0971.412248
E-mail info@pz.camcom.it
Web: www.pz.camcom.it

La C.C.I.A.A di Potenza 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.