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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "GUTTURNIO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 21.07.2010	G.U. 181 - 05.08.2010
Modificato con	DM 07.02.2011	G.U. 47 - 26.02.2011
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 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	DM 26.10.2017	G.U. 260 – 07.11.2017 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata "Gutturnio" obbligatoriamente seguita da una delle seguenti menzioni: frizzante, Superiore, Classico Superiore, Riserva, Classico Riserva, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :
Barbera: dal 55 al 70%;
Croatina (localmente detta Bonarda): dal 30 al 45%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

I) La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione del vino "Gutturnio", è suddivisa in più comprensori in provincia di Piacenza. I comprensori di produzione delle uve comprendono totalmente il territorio collinare del comune di Ziano Piacentino e comprendono il

territorio collinare parziale dei comuni di: Pianello Val Tidone, Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Nibbiano, Agazzano, Piozzano, Gazzola, Vigolzone, Rivergaro, Ponte dell'Olio, Castell'Arquato, Carpaneto Piacentino, S.Giorgio Piacentino, Gropparello, Alseno, Lugagnano Val d'Arda e Vernasca.

Il primo comprensorio è così delimitato:

Partendo dal ponte sul rio Cavo in prossimità del C.Cavo Perletti il limite segue per breve tratto verso sud la strada per San Marzano ed all'altezza della quota 93 prosegue in direzione ovest, lungo quella per C.Pradella fino ad incrociare il rio Gambero, segue quindi tale corso d'acqua verso nord per circa 700 metri e poi il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge la strada per Fornaci e prosegue lungo questa verso sud-ovest, attraversa Fornaci e successivamente Casanova, passa a sud di C.Merlino e raggiunge il confine di provincia in prossimità della quota 96. Segue in direzione sud il confine provinciale fino a quota 490 in prossimità della strada per C.Cereto. Passata C.Cereto imbocca il canale che scende a quota 427, quindi passando sotto C.Molinazzo si identifica con il T.Gualdora fino a C.Procera; prende la carraia che scende verso C.Pellegrina, C.Aurelio, C.Colombarola fino a quota 316 dove prende verso sud lo stradello per C.Pozzolo. Prosegue per C.Erta, C.Ricò, risale il rio Ricò fino a quota 332, sempre verso sud per C.Chiappadello. Si identifica con la strada che scende a C.Puliti, lambisce a nord C.Galvani, attraversa l'abitato di Genepreto, giunge per una carrareccia a C.S.Giorgio, a quota 299, indi sulla strada statale n° 412 al Km. 65. Attraversa il T.Tidone, risale la sponda destra fino ad incontrare il <<Tunnel>>, si sovrappone ad esso verso est passando per l'abitato di Pradaglia e proseguendo fino a quota 248 incrocia il rio Buio; prende la carraia che aggira verso sud C. la Scabbia, per quota 339, per immettersi sulla strada di Bilegno. Segue questa fino a Casturzano, quindi la carraia per C.se Bosco Quartaro, per Cà dell'Ora, quindi per quote 435, 466, 458 a Gabbiano Poggiolo, aggirando la Chiesa, verso sud, fino a Case Gramonti. Aggira sempre verso sud il gruppo di Case Gramonti seguendo la strada, passa per il canale verso est e poi verso sud fino ad incontrare rio di Gazzoli con il quale si identifica fino a Case Gazzoli. Da Case Gazzoli imbocca la strada verso sud che oltrepassa il T.Chiarone e la percorre fino al bivio per C.Fontanese, prende la carraia per Castellaro, passa quote 360, 372, indi la strada verso nord sotto Castellone, poi a destra per C.na Colombara, quota 328 e mantiene la stessa quota fino a il Poggio dei Cavalli. Da quota 355, sovrapponendosi all'acquedotto comunale sale verso nord a quote 384, 351 fino a C.S.Romeo. Da qui mantenendo l'altitudine di quota 300 verso est fino ad incrociare la carraia che sale, verso sud, a quota 344 sulla strada che da Arcello conduce a S.Giustina. Segue la suddetta strada fino a quota 262, quindi il torrente Lisone, la carraia che sale a quota 314 quindi per lo stradello che aggira verso sud e poi est la località Frassineto fino a quota 341. Quindi percorre la carraia che scende al rio Valorosa a quota 255 in coincidenza con il confine comunale di Pianello Val Tidone. Si identifica con il confine comunale e con il T.Lisone fino ad incontrare il territorio di Agazzano, segue il confine fra i due comuni verso est, poi verso sud lungo la strada di Massolano, indi quota 347, fino a prima di Canovetta verso est lungo la carraia che porta a quota 391 di C. dell'Aquila. Scende per la strada e la carraia che porta a quota 358, al Castello di Boffalora e Boffalora sino alla strada provinciale per Agazzano; segue detta strada fino a prendere verso sud la strada per Verdeto, aggira Verdeto, attraversa Lanfranco e si rimette sulla strada per Agazzano arrivando fino al bivio per Piozzano. Prende verso sud la strada per Piozzano. A quota 231 segue la strada per Lodolina, Misano, quote 255 e 260, Combaie, Ospedale, quote 317 e 282; sempre seguendo la strada verso sud, quota 254, Poggio dei Martini, quote 220 e 232, rio Canto, quota 324, Bosco del Papa, seguendo la carraia, quota 406, Moncolo, Case di Là, Pomaro, quindi per la strada che scende a Sbasintico, Belvedere, quota 276. Quindi verso sud lungo la carraia e poi verso est per quota 250, indi sale a la Dolce seguendo la strada che sul lato sinistro risale il T.Luretta passando la Cà fino ad incontrare il ponticello che oltrepassa il Torrente Luretta difronte alla carraia che sale a quota 375 di Costa dei Boraccia fino al confine comunale di Piozzano. Segue verso nord il confine comunale fino a Antugnano, quindi per la carraia che da quota 376 scende, passando vicino a Camposanto, al Guadà. Dal Guadà si identifica verso nord con il T.Luretta fino a quota 189, quindi segue il confine del comune di Gazzola fino a quota 326 in coincidenza con la strada che conduce a Osteria, quindi per la strada di Rezzanello. Da Rezzanello prende la strada per Momeliano fino a quota 323, Rio della Dose, quindi la carraia verso nord per Castel del Vento, quote 207, 315, 300 in prossimità di Ca di Siro. Segue la strada che scende verso nord fino in prossimità del lago di quota 212, quindi ad est per la carraia di quota 210, poi Lodino; a quota 190, prende la carraia verso est per C.se Ravazzola, la carraria che supera il rio Gandore a quota 149, per C.se Maruffa, sale a quota 200 di Ca Maruffina, da Galera risale il rio Gandore fino a quota 182, passa per Carazza, fino a Monte Raschio.

Da quota 234 per la carraia di Cà dei Boschi, a quota 221 segue la carraia che scende alla sorgente del rio Gerosa con cui si identifica verso nord fino a quota 138. Quindi verso ovest per la carraia di Bosco Danico fino a C.Balletta. Prende verso sud la strada del Castelletto. A quota 162 verso ovest la carraia verso il rio Gandore, segue il rio Gandore verso la sorgente fino alla carraia di C.Valli di sotto, per Cà del Poggio, prende la carraia verso ovest che unisce quota 142 con quota 143, risale la carraia di quota 164 veso sud fino ad immettersi sullo stradello verso ovest per quota 147, quindi verso sud per la strada di Agazzano fino al ponte sul Luretta. Ridiscende verso nord il T.Luretta fino a Rivarossa, per quota 134. Verso sud la carraia per quota 145 (costeggia il lago) per quota 155, Belrespiro, quota 169, Bissone verso est, quota 140 e verso nord seguendo il corso del rio Rivasso fino a oltre quota 120, piegando verso ovest per la carraia che porta a quota 152, poi la Bottega e Montebolzone fino alla strada che conduce a Sarturano. Prima del paese si prende la carraia di sinistra che conduce a C.Nuova Storni, quindi per le Caminaglie di quota 146 proseguendo fino ad incontrare il rio Frate che, lo risale fino a quota 126, indi per la carraia verso ovest di Bonfagiolo. Da quota 152 prosegue fino ad incontrare un altro rio che percorre verso nord fino ad identificarsi con il rio che risale verso località Roccolo. Lo risale per quote 125 e 132 fino a C. delle Gazze, quota 164 e la stradina che conduce a quota 177 e a C.Boriona. Segue la strada fino a quasi in prossimità di Cantone per prendere verso ovest la carraia che in linea retta supera il T.Lisone fino a Colombarola, poi verso sud quota 181dei Borioni fino ad immettersi e
identificarsi con la strada provinciale verso Pianello. Segue la suddetta strada superando il Ponte del Tidone e all'incrocio prende la s.s.n° 412 verso nord fino al paese di Borgonovo Val Tidone.
Alla entrata del centro urbano di Borgonovo Val Tidone prosegue verso est per quella di Moretta, l'attraversa e sempre sulla medesima raggiunge in prossimità della quota 113 rio Cavo. Ridiscende tale corso d'acqua fino ad incrociare la strada per Castel San Giovanni sul ponte in prossimità di C.Cavo Perletti da dove é iniziata la delimitazione.

Un altro comprensorio è così delimitato:

La linea di delimitazione ha origine a nord al bivio di casa Stradella (quota 145) per poi seguire, verso est, la strada che passando da quota 139 raggiunge il ciglio sinistro del Torrente Nure. Da qui e proseguendo verso sud, la linea si identifica col ciglio sinistro del letto del torrente Nure fino al rio Lombardo, lo risale fino a quota 356, da qui si identifica verso nord con la linea di quota altimetrica di 350 m.s.l.m. aggirando verso est Mansano e il colle Merlera. Superato il rio Caiano, si innesta a quota 379 sulla carraia che per quota 342 porta a Iustiano, verso est per la carraia di quota 394 fino a quota 363 sulla carraia che conduce a Castelvecchio seguendo, quindi, la carraia che verso ovest (a monte della strada del Bagnolo) passa per quote 390, 389, 384, 396, 400, 392 fino a quota 343 nei pressi del fabbricato Scuola, in località Larzana, sulla strada del Bagnolo.
Andando verso Monte Romola, si identifica con detta strada fino ad incrociare verso est la carraia che porta a Costanuova, quota 221, incrocia il rio Diara e quindi lo stradello di Case Rosse, quindi lo stradello fino a quota 170 e, verso est, fino al rio Cassa a quota 169.
Ridiscende il rio fino ad Ancarano di sopra, segue la strada verso Ancarano di sotto fino a quota 146, indi per la carraia che supera il rio Cò e verso est fino a C.Nuova; supera il rio Trebbiola per immettersi, verso sud, sulla carrareccia di Ca Bianca; da Ca Bianca arriva fino al rio Finale. Segue verso nord il confine del comune di Rivergaro e di Vigolzone col quale la linea si identifica fino al rivo che scorre a sud di quota 143. Da qui la linea segue detto rivo (quote147 e 148) fino ad intersecare la strada provinciale Piacenza - Ponte dell'Olio che segue verso sud fino ad incrociare, prima di Case Brioschi, il rivo; lo segue fino a quota 149, poi segue la strada per Cà Sgorbati per ricongiungersi, verso nord, al bivio di Case Stradella (quota 145), punto di partenza.

Un altro comprensorio è così definito:

Partendo, a nord dal trivio di Rizzolo segue la strada per Tollara fino ad incontrare il confine comunale di Ponte dell'Olio a quota 193 in prossimità del rio Ogone. Risale il rio Ogone fino al ponticello nei pressi della strada comunale a quota 307. Prende la suddetta strada che scende a la Camminata, prosegue sulla strada per Langorniello, fino a quota 254. Si identifica con la carraia verso sud per quote 311, 350, 402 scende fino a quota 357 (I Vai), segue la curva di livello fino a raggiungere quota 372, quindi prosegue fino a Cà Maggi (quota 372) e raggiunge il rio Torbido e scende fino alla s.s.n° 654. Indi, verso nord, per quota 237 e 232 lungo la vecchia strada della ferrovia fino ad incontrare il Rio Cisiaga, quindi per la strada provinciale che conduce prima a Folignano, poi Zaffignano, La Fratta, Torrano e quindi al trivio di Rizzolo da dove si è partiti.

Un altro comprensorio comprende il seguente territorio:
La linea di delimitazione inizia al quadrivio di Castell'Arquato (quota 164) per seguire, in senso orario, la strada provinciale fino a toccare il confine comunale di Castell'Arquato che segue verso nord per breve tratto e precisamente fino a Monte Pozzali (quota 386); qui piega a sud e si inserisce, costeggiando il rivo ad ovest di C.Montegiogo, lungo la strada che scendendo per i Campi, arriva fino al bivio per Prato Ottesola, sulla strada Lugagnano Chiavenna Rocchetta.
Da questo bivio la linea che delimita il territorio segue la strada fino a Prato Ottesola, risale quindi il torrente Ottesola fino a i Groppi per costeggiare successivamente e per breve tratto, la strada che porta alla parrocchia di Montezago, poco prima di detta parrocchia, la linea segue la carrareccia che scende nel torrente Chero.
Risale il torrente Chero sul ciglio sinistro fino ad incontrare, verso ovest, la carraia per l'abitato di Faimali che percorre fino ad immettersi, a valle dell'abitato di Castellana, sulla strada provinciale, verso nord, per Gropparello, raggiungendo, al centro del paese, il trivio per Gusano. Prende la strada per Gusano, oltrepassa l'abitato di Gelati, quindi prima di Gusano prende, da quota 451 la strada di crinale per la Valle, continua la strada per cascina Monterosso, C.Mosconi, Cà del Bosco, fino al Castello di Veggiola; scende lungo la strada per Veggiola. Segue la strada per quote 215, 206, 201 in prossimità del T.Riglio.
Supera il torrente con la strada che passa quote 205 e 211, Ronco e ancora fino a quota 226. Verso nord prendela carraia vicino al lago per quota 219 e segue il rio Merdaro fino ad incontrare verso est la carraia per quote 178, 182, fino a il Boscone. Quindi lo stradello di C.Bianca, La Zamberta, il Casalino e quota 159 sul Torrente Riglio; segue il Riglio fino alla carraia per quota 162 immettendosi sulla strada per Celleri che poi segue fino al ponte sul rio Terzolo (quota 161); da qui, segue verso nord-est il rio stesso, indi il torrente Vezzeno fino all'altezza di La Boiona Grande per immettersi poi sulla strada per Piacentino che segue fino a circa 175 metri a nord del bivio per case il Poggio.
Da detto punto, la linea, deviando a destra, lungo Rivoli raggiunge la carrareccia che porta a Borgo Marta da dove, procedendo verso sud alla strada, arriva a la Boiona Piccola (quota 145), per risalire a nord lungo il rivo che passa per la Vigna. A metà distanza tra queste due cascine, la linea devia a destra lungo un rivo fino a raggiungere la strada provinciale per Carpaneto a quota 140. Da qui, procedendo ancora verso est, la linea si identifica con la strada per Campagne, indi con la carrareccia per Partitore (quota 141) fino ad incrociare la strada per Bruciate, segue per breve tratto detta strada, prosegue lungo la stessa per C.Marere, C.Sasso e C.Masana di Sopra fino al suo inserimento sulla strada che conduce a Vigolo Marchese (quota 141).
Da questo punto la linea si identifica con la strada predetta e passato Vigolo Marchese e San Antonio, si innesta sulla strada provinciale Carpaneto Castell'Arquato che segue verso sud fino al quadruvio di Castell'Arquato (quota 164), punto di partenza.
Un altro comprensorio è composto dal seguente territorio:
Partendo, a nord, sulla strada provinciale di Alseno in località Villa Virginia (quota 146) segue il confine comunale di Castell'Arquato verso sud, supera il R.S.Franca e il R.Acqua Puzza fino a quota 138. Prende la strada che sale a Fellegara, segue la sede viaria per C.della Bassa e i Gasparini raggiungendo località rio Corto sulla strada di Genova. Si identifica con detta strada verso sud fino a località C.Ratta, prende verso sud la Carraia che porta al Torrente Ongina. Si identifica con il ciglio destro del Torrente Ongina, verso la pianura, fino a quota 125, segue l'ansa verso est portandosi prima a quota 159, segue la strada dritta ad est di Colle S.Giuseppe fino a quota 186 quindi per la carraia scende a quota 182 sul confine comunale di Vernasca. Segue detto confine fino al Torrente Stirone.
Risale il ciglio sinistro del Torrente Stirone fino ad incontrare lo stradello per quota 173 di S.Genesio. Da S.Genesio si identifica con la strada dei Trabucchi, prosegue lungo la strada verso sud fino a quota 230. Risale verso nord la carraia per quota 294 fino a quota 345,9. Segue la linea di quota 350 verso sud in senso orario fino ad incontrare la carraia che scende al rio Spiagge, sempre per la stessa carraia supera il rio e si immette sulla strada di Perpiano. Sulla stessa prosegue per Perpiano fino ad incontrare il bivio verso nord di Pre Nuovo.
Dopo Pre Nuovo, a destra si identifica con la carraia che costeggia prima il Rio Gerbino, quindi dopo il lago di sinistra per la carraia che transita per quote 388, 381, 343, 333, 266 scendendo verso il Torrente Ongina. Percorre il ciglio destro del Torrente Ongina fino ad incontrare il rio della Botacca, si identifica verso ovest con il rio fino al ponte sulla strada di Genova. Si identifica, verso sud, con detta strada di Genova fino a Case Ongina a quota 241,6.

Risale la carraia verso nord, per i Maronini, prosegue da quota 381,6 lungo il confine comunale di Castell'Arquato e lungo la strada vicinale di Costa dei Pallastrelli, quindi per la strada vicinale della Bozzina scende fino a Ca del Riglio e arriva all'abitato di Pallastrelli. Dai Palastrelli verso nord, prosegue lungo la strada per Castell'Arquato passando per Cà Rossa, Fornace, C.Gravaghi, La Crocetta. Dopo l'abitato di Scartazzini si identifica al bivio, sempre con la strada comunale per Alseno, passa Villa S.Lorenzo per ritornare al punto di partenza in prossimità di Villa Virginia.

II) La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini "Gutturnio Classico" Superiore e "Gutturnio Classico" riserva è quella definita dal decreto del Presidente della Repubblica 9 Luglio 1967 ed è suddivisa in tre comprensori: A), B), C) e comprende totalmente il territorio collinare del comune di Ziano Piacentino e parzialmente i territori collinari dei comuni di:

Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Nibbiano, Vigolzone, Castell'Arquato, Carpaneto Piacentino, Lugagnano Val d'Arda e Gropparello.

Tale zona è così delimitata:

A)

Partendo da ponte sul rio Cavo in prossimità del C.Cavo Perletti il limite segue per breve tratto verso sud la strada per San Marzano ed all'altezza della quota 93 prosegue in direzione ovest, lungo quella per C.Prandella fino ad incrociare il rio Gambero, segue quindi tale corso d'acqua verso nord per circa 700 metri e poi il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge la strada per Fornaci e prosegue lungo questa verso sud-ovest, attraverso Fornaci e successivamente Casanova, passa a sud di C.Merlino e raggiunge il confine di provincia in prossimità della quota 96.

Segue in direzione sud il confine provinciale ed in prossimità di C.Corni (quota 458), all'incrocio con l'acquedotto prosegue verso est per il confine di Ziano Piacentino seguendo la strada che attraversa San Giorgio, Cesura e quindi il Torrente Gualdora che discende fino alla confluenza con il Tidone. Discende verso est il Torrente Tidone ed all'altezza del Caseificio Manzella, seguendo il confine comunale di Nibbiano in direzione ovest raggiunge la strada per Borgonovo Val Tidone in prossimità del Km. 57,100 circa.

Segue tale strada verso nord ed alla entrata del centro urbano di Borgonovo Val Tidone prosegue verso est per quella di Moretta, l'attraversa e sempre sulla medesima raggiunge in prossimità della quota 113 rio Cavo. Ridiscende tale corso d'acqua fino ad incrociare la strada per Castel San Giovanni sul ponte in prossimità di C.Cavo Perletti da dove è iniziata la delimitazione.

B)

La linea di delimitazione ha origine a nord, al bivio di casa Stradella (quota 145) per poi seguire, verso est, la strada che passando da quota 139 raggiunge il ciglio sinistro del Torrente Nure. Da qui e proseguendo verso sud, la linea si identifica col ciglio sinistro del letto del Torrente Nure fino al trivio per Ponte dell'Olio - Bagnolo - Albarola (quota 210) per poi proseguire sulla strada per Bagnolo fino ad inserirsi, poco prima dell'abitato di Bagnolo, sulla carrareccia che passa per le quote 328, 311, 283 e 267. Superata quest'ultima quota, la linea che delimita il territorio, segue ad ovest il sentiero che porta al rio Finale, risale detto rio fino a quota 226 per poi, seguendo un rivolo, toccare il confine comunale Vigolzone - Rivergaro col quale la linea si identifica fino al rivo che scorre a sud di quota 143.

Da qui la linea segue detto rivo (quote 147 e 148) fino ad intersecare la strada provinciale Piacenza - Ponte dell'Olio che segue verso sud fino ad incrociare, prima di case Brioschi, il rivo; lo segue fino a quota 149 poi segue la strada per Cà Sgorbati per ricongiungersi verso nord al bivio di case Stradella (quota 145), punto di partenza.

C)

La linea di delimitazione inizia al quadrivio di Castell'Arquato (quota 164) per seguire in senso orario, la strada provinciale fino a toccare il confine comunale di Castell'Arquato che segue verso nord per breve tratto e precisamente fino a Monte Pozzali (quota 386); qui piega a sud e si inserisce, costeggiando il rivo ad ovest di C.Montegiogo, lungo la strada che scendendo per i Campi, arriva fino al bivio per Prato Ottesola, sulla strada Lugagnano-Chiavenna Rocchetta.

Da questo bivio la linea che delimita il territorio, segue la strada fino a Prato Ottesola, risale quindi il Torrente Ottesola fino a i Gruppi per costeggiare successivamente e per breve tratto, la strada che porta alla parrocchia di Montezago, poco prima di detta parrocchia, la linea segue la carrareccia che scende nel torrente Chero fino ad incontrare i limiti tra i comuni di Carpaneto, Gropparello e Lugagnano (quota 252).

Da qui la linea si identifica con il confine comunale di Gropparello - Carpaneto fino a M.Oldo per entrare poi nel territorio comunale di Gropparello seguendo la carrareccia ed il rivo che sbocca nel Torrente Vezzeno a nord di Casa Maschi (quota 224). La linea dopo aver seguito per breve tratto la strada, a quota 223 ripiega ad est lungo un rivo, indi imbocca il sentiero che passa per i Vizzoni e raggiunta la strada che passa per C.Cerchiali e la Corona, la percorre fino a costeggiare il Torrente Vezzeno, che poi segue verso nord, fino ad incontrare il confine comunale.
Da questo punto la linea percorre a ovest ed a nord-est il confine comunale fino all'altezza del Casalino ove piega a destra lungo il sentiero per la Graffignana (quota 162) fino ad immettersi sulla strada per Celleri che poi segue fino al ponte sul rioTerzolo (quota 161); da qui, segue verso nordest il rio stesso, indi il torrente Vezzeno fino all'altezza di la Boiona Grande per immettersi poi sulla strada per Piacentino che segue fino a circa 175 metri a nord del bivio per case il Poggio.
Da detto punto, la linea, deviando a destra, lungo rivoli raggiunge la carrareccia che porta a Borgo Marta da dove, procedendo verso sud sulla strada, arriva a la Boiona Piccola (quota 145), per risalire a nord lungo il rivo che passa per la Vigna. A metà distanza tra queste due cascine, la linea devia a destra lungo un rivo fino a raggiungere la strada provinciale per Carpaneto a quota 140. Da qui, procedendo ancora verso est, la linea si identifica con la strada per Campagne, indi con la carrareccia per Partitore (quota 141) fino ad incrociare la strada per case Bruciate, segue per breve tratto detta strada, prosegue lungo la strada per C.Marere, C.Sasso e C.Masana di Sopra fino al suo inserimento sulla strada che conduce a Vigolo Marchese (quota 141). Da questo punto la linea si identifica con la strada predetta e passato Vigolo Marchese e San Antonio, si innesta sulla strada provinciale Carpaneto - Castell'Arquato, che segue verso sud fino al quadrivio di Castell'Arquato (quota 164), punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione di cui all'art. 3 e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche tradizionali caratteristiche qualitative.

Per la produzione di tutti i vini a D.O.C. di cui all'art. 1 sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati in zona collinare-pedemontana, bene esposti, su terreni argillosi, preferibilmente di natura calcarea o calcarea-argillosa, spesso ferrettizzati, ciottolosi e ghiaiosi.

Per la produzione dei vini a D.O.C. "Gutturnio", "Gutturnio" Frizzante, "Gutturnio" Classico Superiore, "Gutturnio" Superiore, "Gutturnio" Riserva e "Gutturnio" Classico Riserva non sono da considerare idonei i vigneti posti al di sopra dei 350 metri di altitudine, fatte salve le deroghe per gli appezzamenti bene esposti, vocati e situati ad altitudini anche superiori. Sono inoltre esclusi i vigneti male esposti, rivolti verso nord e nord-est, nei fondovalle, in zone umide, nei pressi di fiumi e torrenti.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento a spalliera ed i sistemi di potatura dei vigneti (corti, lunghi e misti) destinati alla produzione delle uve della denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso per un massimo di due volte all'anno prima dell'invaiatura.

I vigneti di nuovo impianto e di reimpianto devono essere composti da almeno 3.000 ceppi ad ettaro per tutte le tipologie di vino .

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi e le rese massime di uva in vino finito, devono essere i seguenti:

	Ton/Ha	Vol %
GUTTURNIO	12,0	
GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE	10,0	12,0
GUTTURNIO SUPERIORE	10,0	12,0
GUTTURNIO RISERVA	10,0	12,5
GUTTURNIO CLASSICO RISERVA	10,0	12,5

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi al comma successivo.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%.

Dal 70 all'80 l'eccedenza non può essere rivendicata come denominazione di origine controllata.

Oltre l' 80% decade per tutto il prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" di cui all'art.1, con esclusione delle tipologie "Gutturnio" classico Superiore e "Gutturnio" Classico Riserva, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo, per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

E' consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a d.o.c. Gutturnio negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.

Per i vini a D.O.C. "Gutturnio" Classico Superiore e "Gutturnio" Classico Riserva le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio, affinamento in bottiglia ed imbottigliamento debbono avvenire nell'ambito del territorio di cui all'art. 3 paragrafo II. E' consentito di effettuare le predette operazioni negli stabilimenti situati nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia, in provincia di Pavia.

Tuttavia le operazioni di imbottigliamento dei vini "Gutturnio" Classico Superiore e "Gutturnio" Classico Riserva possono essere autorizzate dal Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - su richiesta di ditte situate al di fuori del territorio di cui all''art. 3 paragrafo II, sempre che tali stabilimenti abbiano sede in provincia di Piacenza.

Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga ad imbottigliare al di fuori della zona di produzione, rilasciate dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali alle Ditte interessate per la corrispondente sottozona "Gutturnio" Classico della DOC di provenienza "Colli Piacentini", ai sensi del relativo disciplinare, modificato da ultimo con il decreto 21 luglio 2010.

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

La denominazione di origine controllata dei vini "Gutturnio" può essere utilizzata per designare il vino frizzante Gutturnio (ad esclusione di quelli designati con le menzioni classico superiore e Classico

Riserva, superiore e riserva), che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Gutturnio" frizzante
colore: rosso rubino brillante di varia intensità;
odore : vinoso, caratteristico;
sapore: fresco, giovane,
residuo zuccherino massimo: 17 gr/lt.
Spuma: evanescente
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l
.
"Gutturnio" superiore e "Gutturnio" classico superiore:
colore: rosso rubino intenso;
odore : caratteristico;
sapore: secco, tranquillo, fine, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l.

"Gutturnio" riserva e "Gutturnio" Classico riserva:
colore: rosso rubino intenso su fondo granata;
odore : gradevole;
sapore: secco, tranquillo, armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo svolto: 13,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

La menzione "classico" è consentita per i vini a D.O.C. "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Riserva ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 comma II del presente disciplinare.

La menzione "superiore" è consentita per il vino a D.O.C. "Gutturnio", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, avente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale e al consumo del 12,50% vol., immesso al consumo dopo il 1° Aprile dell'anno successivo a quella della vendemmia.

La menzione "riserva" è consentita per il vino a D.O.C. Gutturnio non designabile con la citata menzione "superiore", avente un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e al consumo del 13,00% vol., che abbia subito un invecchiamento e affinamento di almeno 24 mesi (di cui 6 in recipienti di legno) a decorrere dal 1° settembre dell'anno di produzione delle uve.

La menzione "classico superiore" o "classico riserva", "superiore" o "riserva" devono figurare immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale obbligatoria, "denominazione di

origine controllata" ed avere caratteri di stampa di altezza non superiore a quella della menzione “Gutturnio” ma non inferiore alla metà della stessa.

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Gutturnio”, deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta denominazione origine controllata con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a “Gutturnio”. Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 6 litri.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

E' tuttavia 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. “Gutturnio” purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 5 a 60 litri.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata “Gutturnio” superiore e “Gutturnio” Classico Superiore può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacitàda 0,200 a 6,000 litri e solo dopo il primo Aprile dell'annata successiva a quella della vendemmia. Il vino con la denominazione di origine controllata “Gutturnio” riserva e classico riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità 0,200 a 6,000 litri, dopo almeno 24 mesi di invecchiamento e affinamento (di cui almeno 6 mesi in legno) a partire dal 1° settembre dell’annata di produzione delle uve. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Gutturnio” è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Per i vini a Denominazione di origine Controllata “Gutturnio” sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Gutturnio” nella tipologia frizzante sono immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità da 0,200 a 4,500 litri, possono essere confezionati con tappo “a fungo” ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm. I vini a denominazione di origine controllata “Gutturnio” nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico “fondo di rifermentazione” in bottiglia, è consentito l’utilizzo del tappo a corona. I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 5 a 60 litri non a tenuta di pressione.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

Vocazionalità ambiente e terreno

Per Piacenza, tradizione enologica e priorità nella cura del vigneto sono due pilastri su cui si fonde la conoscenza e l’immagine dei vini Doc “Colli Piacentini”. Da qui il grande impegno dei viticoltori, delle proprie associazioni e degli istituti di ricerca verso studi sulla vocazionalità territoriale alla viticoltura e al vitigno e sul miglioramento delle tecniche e delle operazioni di elaborazione e vinificazioni dei vini.

Significative le ricerche svolte dall'Istituto di Viticoltura dell'Università Sacro Cuore di Piacenza dal 1988 al 1991 e dal Consorzio di Tutela in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole dal 1993 al 1995.
I metodi di indagine utilizzata presentano degli aspetti innovativi che si basano sull'elevato grado di interdisciplina dello studio dell'interazione <<genotipo per ambiente>>. Scopo della continua ricerca è la valutazione dell'effetto del pedotipo (insieme delle caratteristiche geologiche del suolo e della morfologia del paesaggio ad esso associato) sulle presentazioni vegeto - produttive e qualitative di alcune varietà di diversa destinazione enologica.
Da un punto di vista climatico ambientale, la zona di produzione del Gutturnio risulta caratterizzata da condizioni diversificate in modo significativo anche su distanze relativamente brevi per la presenza di conformazioni vallive parallele.
Gli allineamenti vallivi, l'esposizione dei pendii, le depressioni orografiche particolarmente protette dai complessi collinari circostanti, sono fondamentali nel definire tali climi locali. In linea di massima si può quindi dire che la particolarità dei suoli può dare luogo localmente a sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette dalle correnti atmosferiche più fredde de umide, oppure a climi particolarmente ventosi sui contrafforti collinari e nelle valli maggiormente esposte alle masse d'aria instabili di origine marina. L'attiva ventilazione che caratterizza il comparto è legata alla circolazione di brezza e interviene sia ostacolando l'accumulo di umidità, sia l'intensità delle gelate.
Le pendenze dei terreni vitati favoriscono la percolazione dell'acqua e la parziale disidratazione del suolo nel periodo di maturazione delle bacche, facilitando il deposito, negli acini, degli zuccheri e delle altre sostanze nobili della qualità. Le pendenze sono spesso ragguardevoli, per cui i costi di produzione risultano generalmente alti.
Ambiente climatico
Il clima dell'area di produzione della Doc Gutturnio è quello temperato subcontinentale, con temperatura media annua compresa tra 10 e 14,5°C; da uno a tre mesi estivi la temperatura media è superiore a 20°C.
La indicazione generale ha consentito nell'arco di 20 anni l'elaborazione di indici climatici, capaci di determinare i diversi microclimi al fine di definire su basi scientifiche una programmazione viticolo, i vitigni per ogni sottozona.
La collina rispetto alla pianura è soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali. In questa fascia altimetrica, soprattutto se ci si colloca nelle esposizioni più meridionali e relativamente distanti dai fondovalle, la temperatura media dei mesi più freddi risulta di 1-2°C più alta di quella della pianura, dando così origine ad inverni più umidi e con minore frequenza di gelo. Anche la temperatura dei mesi estivi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della maggior altitudine e del regime delle brezze, quindi l'estate è meno torrida e siccitosa rispetto alla pianura, con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo. Sotto il profilo pluviometrico l'area viticola del territorio piacentino viene classificata nel regime sublitoraneo appenninico, che si caratterizza con una distribuzione di frequenza che presenta un massimo principale in autunno ed un minimo principale in estate, nonché un massimo secondario primaverile.
Le precipitazioni annuali vanno da un minimo di 700-800 mm nella fascia pedo collinare a circa 1.000-1.100 mm al limite dei 500-600 m di altitudine. In conclusione il clima della fascia collinare si configura meno continentale e più temperato rispetto a quello della pianura e della montagna e, quindi, particolarmente adatto alla coltura della vite.
La difesa altimetrica della prima e media collina, situata indicativamente tra i 200 e i 500 m. di altitudine, seppur ricompresa nel territorio a clima temperato sub continentale e a regime pluviometro sub litoraneo appenninico, presenta una singolarità climatica che la rende particolarmente vocata ad ospitare la viticoltura di qualità. Questa fascia è collocata al di sopra dello strato atmosferico interessato nel semestre freddo al fenomeno dell'inversione termica tipico della pianura (i primi 100-200 m.s.l.m.) ed è pertanto mediamente soggetta a minori escursioni termiche giornaliere ed annuali.
Poiché inoltre la temperatura media mensile dei mesi più caldi risulta inferiore di 1-2°C a quella della pianura in virtù della sua maggiore elevazione e del regime delle bozze, l'estate è mediamente meno torrida e siccitosa con un bilancio idrico conseguentemente meno negativo.
Con la continua ricerca, si tenta di affrontare l'argomento spinoso delle differenze comportamentali che si verificano durante la maturazione in ecosistemi differenti, seguendo un itinerario di studio e di comportamento il più possibile integrato, pur perseguendo l'obbiettivo di dare risposte pratiche e

convincenti all'ambiente viticolo circa l'individuazione degli abiti ottimali per l'ottenimento di uve di qualità.
Prese in considerazione sei distinte zone delle colline Piacentine (AVT-BVT-AT-BVA-AVA-AVS), diversificate altimetricamente e controllando il comportamento sia Barbera e croatina che di altri vini, si sono ottenute risposte interessanti. La disposizione termica della fascia dei territorio collinare, utili per la coltura della vite viene usualmente sintetizzata dagli indici bioclimatici di Winkler e di Huglin; l'indice di Winkler in questa fascia oscilla tra 1500 e 1800°C con i valori più alti in corrispondenza dei versanti meridionali e delle altitudini inferiori, mentre l'indice di Huglin risulta compreso tra 1800° e 2000°C circa; questo campo di variabilità degli indici corrisponde sperimentalmente alle condizioni migliori di produzione di vitigni piacentini a bacca rossa, quali Barbera e Bonarda.
La fascia altitudinale 200-450 m.s.l.m. del territorio centrale/orientale della provincia di Piacenza è l'area in cui l'indice assume i valori 1600-1700 e risulta centrale nella fascia altitudinale delimitata. Nell'ambito delle varie ricerche svolte è stato dimostrato infatti che per i vitigni controllati (Barbera e Bonarda per il vino Gutturnio), a parità degli altri fattori ambientali, esiste un optimum termico per fertilità delle gemme e per il grado zuccherino attorno a valori dell'indice di Winkler di 1600-1650 gradi giorno.
Per ottenere prodotti che si distinguono dal punto di vista qualitativo, molto importante è capire e valutare la reazione che il vitigno ha con l'ecosistema nel quale è inserito.
Determinante diventa l'ottimizzazione del rapporto tra vitigno e ambiente, cioè la scelta delle condizioni pedoclimatiche e colturali che consentono a quel vitigno di manifestare appieno le proprie potenzialità genetiche.
L'analisi dei risultati, ottenuti correlando fra loro lo studio dell'evoluzione della maturazione e l'analisi sensoriale, ha permesso di classificare i diversi ambienti geopedoclimatici sulla base della interazione vitigno per ambiente a conferma delle capacità intrinseche della varietà di rispondere in modo differenziato ed estremamente preciso ai condizionamenti ambientali dimostrando di essere uno strumento di monitoraggio ambientale più sensibile rispetto ad una mera descrizione dell'ambiente per quanto sofisticata essa sia.
Per quanto riguarda l'aspetto geopedologico il territorio della collina piacentina, vista la presenza di numerose valli, si presenta con una notevole variabilità.
Infatti i dati riguardanti l'analisi dei terreni evidenziano l'alto contenuto di argilla, con tessitura fine, nei suoli localizzati in Val Tidone dove, peraltro, si riscontra una maggior ricchezza di K rispetto ai suoli della Val D'Arda e delle altre valli centrali della provincia.
In Val Nure e Val Trebbia la maggior parte dei terreni presenta una granulometria con prevalenza di particelle limose con tessitura franco-limosa; una piccola parte presenta una tessitura equilibrata, a medio impasto, mentre un'altra buona parte ha una tessitura argillosa. Il 45% dell'area ha terreni subacidi, il 45% è neutro, mentre il restante 5% è subalcalino.
L'area della Val Chero e della Val D'Arda è caratterizzata da terreni molto eterogenei. Nel 10% dell'area abbiamo suoli argillosi (parte centrale), nel 65% sono presenti suoli a tessitura franco-limosa, nella rimanente parte (25%), verso sud sono presenti suoli a tessitura equilibrata o grossolana (a medio impasto, franco sabbiosa e sabbiosa franco).
La forma di allevamento più diffusa è quella a Guyot doppio
Nessuna frase di carattere sembra essere stata scritta proprio per la vitivinicoltura piacentina come <<Bacchus amat colles>>.
Piacenza, nella storia della viticoltura nazionale, rappresenta un caso più unico che raro, racchiudendo nella sua origine, tradizione e vocazione tutti quegli elementi che ne fanno - senza presunzione - il simbolo più completo e più vero dell'<<Enotoria tellus>>.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Piacenza da sempre produce vini e ed il vino è coltura e tradizione; Piacenza è <<Terra di vini>> da epoche remote: hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani; hanno fatto il vino dalle nostre parti i legionari latini, i galli, i celti.
Cultura Greca Etrusca
Ma l'origine e la tradizione proviene ed è fondata sulle conoscenze greche: i viticoltori piacentini hanno sempre allevato la vite in forma bassa con le <<carasse>> (<<vinae characatae>> di Columella) sostenendo che <<è il palo che fa l'uva>>.
L'antica nobiltà dei vini piacentini è suffragata da tanti reperti e testimonianze uniche e inconfutabili.

E con l'età del ferro, al primo millennio a.C., che gli abitanti delle terre mare palafitticole vicino al Po emigrarono verso le colline piacentine, fondando l'importante centro culturale e termale di Veleja e impiantando le prime viti.
Tra il IV e il II sec. a.C. popolazioni galliche scesero in pianura padana (Gallia Cisalpina) e vi portarono le loro conoscenze vitivinicole, compreso un nuovo modo di conservare il vino e trasportarlo: la botte di legno assai più forte e robusta della terracotta.
Famoso nel mondo è il Fegato Etrusco (trovasi nel museo di Palazzo Farnese a Piacenza): ritrovato nel 1877 a Settima di Gossolengo, datato II sec. a.C., è un reperto bronzeo che riproduce l'organo anatomico di un bovino e presenta diverse iscrizioni fra cui quella del dio Fufluns, cioè un' aruspice di abbondanza e di protezione, sia enoica che salutare.
Gli etruschi erano colti, di carattere mite, il vino nei banchetti, rappresentava un elemento di amicizia e di convivialità, di uso parco non smodato: l'etrusco Saserna, il più noto agricoltore in terra piacentina, nel II sec. a.C. racconta che alla sua tavola si beveva il <<Kilkevetra>>, il vino di bosco dell'Appennino piacentino. La presenza degli etruschi, però, anche a Piacenza, è segnata da importanti ritrovamenti archeologici: molti dei quali parlano della vite e di vino.
La presenza degli etruschi, però, anche a Piacenza, è segnata da importanti ritrovamenti archeologici: molti dei quali parlano della vite e di vino.
Attribuibili al periodo fra il XX e il VII sec., a.C., l'epoca dei primi insediamenti fissi delle terramare palafitticole piacentine, durante scavi archeologici svolti nel 1862, a Castione Marchesi e a Montata dell'Orto, furono ritrovati diverse viti fossili, vinaccioli, patere, pedali di natura e origine senz'altro pre romana.
La presenza di radici fossilizzate di vitis vinifera sativa costituirebbe un elemento fondamentale per testimoniare la coltura della pianta di vite domestica, non selvatica, anche se a quell'epoca l'uva era sicuramente utilizzata solo come alimento diretto e coltivato in modo promiscuo.
Cultura Latina
Risalendo del buio di ere così remote, troviamo più vaste e più ricche documentazioni: i numerosi cocci di vasi vinari affiorati in Val Trebbia e in Val Nure, la preziosa patera trovata nel tardo ottocento sulle colline di Bicchignano; il bel vaso metallico decorato a sbalzo con tralci di vite e grappoli d'uva, dissepolto a Veleja nel 1760.
I vini piacentini dovevano essere già più che famosi ai tempi dei romani.
Basta sfogliare i classici latini per scoprire, per esempio, che dei nostri vini parlava perfino Cicerone quando nel Senato di Roma apostrofava il suo avversario e collega piacentino Pisone (padre di Calpurnia, moglie di Giulio Cesare) accusandolo di bere calici troppo grandi di vino di Piacenza. E' sicuramente di questo periodo storico, nel massimo splendore dell'Impero Romano, la ricca forgiatura del primo grande bicchiere <<gutturnium>>.
Invece Licino Sestulo, che preferiva le lodi aperte alle frecciate polemiche, predicava nel Foro che <<vinum merum placentium laetificat>> cioè che il vino schietto di Piacenza aiuta a rasserenare lo spirito.
Il Gutturnium
Il reperto enoico più importante in terra piacentina, però è senz'altro il famoso vaso o boccale o coppa denominata <<gutturnium>> riaffiorato, o meglio casualmente pescato, fra le sabbie limacciose del Po a Croce S. Spirito nel 1878, da un fortunato quanto ignaro pescatore.
Il boccale d'argento originale riccamente lavorato, con manico, è tuttora conservato nel museo capitolino di Roma. Il gutturnium può essere definito il primo <<taste vin>> del mondo.
Il gutturnium veniva riempito di vino e a turno i commensali, a fine cena, bevevano il sorso dell'amicizia; quello che in epoca storica successiva qualcuno definirà <<bicchiere della staffa>>, cioè l'ultima bevuta prima di partire a cavallo, con i piedi già infilati nella staffa della sella.
Sulla viticoltura di collina e montagna piacentina, il santo irlandese Colombano, ebbe una grande influenza. A Bobbio, in alta Val Trebbia, fondò prima del VII secolo l'ordine monastico che per sette secoli governò e istruì le popolazioni montane alla coltivazione dei campi, ma soprattutto della vite.
Indici di nobiltà dei vini piacentini ne troviamo un po' ovunque nella storia.
Particolarmente ricca di documenti, disegni e riferimenti antichi, datati dall'anno 789 al 1310, è la raccolta e gli scritti che ricordano le misure e vari tipi di contenitori del vino piacentino.
Sappiamo che, verso la fine del Duecento, <<un vino alettissimo che si faceva sui colli di Piacenza>> veniva esportato in Francia.

Quasi duecento anni dopo, la corte viscontea gradiva <<di molto>> gli omaggi di vino piacentino che le venivano inviati dai nobili feudatari.
Vino dei Papi
Così come amavano i nostri vini per <<lo gusto, et la prelibatezza>> gli Sforza, il Piccinino ed il Colleoni.
Beveva vini piacentini anche papa Paolo III Farnese <<et anco ne mandava a pigliare - come scrive in una sua memoria il dispensiere pontificio Sante Lancerio - anco se fosse a Ferrara et a Bologna>>.
Tra un capolavoro e l'altro, si ristorava con i vini dei Colli Piacentini addirittura anche il grande Michelangelo, che li riceveva in botticelle (che poi il grande artista faceva travasare in fiaschi) dal piacentino Giovanni Durante, un faccendiere al quale Buonarroti aveva affidato la riscossione delle gabelle (circa 600 scudi d'oro all'anno) per i traghetti e l'uso del porto sul Po a Piacenza.
Il diritto a gabellare, Michelangelo lo aveva avuto da Papa Paolo III Farnese, finalmente nel 1535 come pagamento degli affreschi della Cappella Sistina.
Nella <<De Naturali Vinarum Historia>> di Andrea Bacci, edita esalta la qualità dei nostri vini, definendoli <<vina valida, synceriora ac multae laudis>>.
Vino dei Re
Il celebre generale piacentino conte Felice Gazzola li fece assaggiare a Carlo III di Spagna che gustandoli con soddisfazione esclamò:<<Sono vini eccellenti! Mai ne bevvi di migliori in vita mia>>.
Invece Filippo V quasi li esigeva dal suo primo ministro, il piacentino cardinale Giulio Alberoni, il quale li faceva giungere in Spagna in speciali fiasche, attraverso le valige diplomatiche in cui erano stipati anche il formaggio grana ed i prelibati salumi piacentini.
Antichi documenti e cronache del tempo dimostrano che nella seconda metà del '600 i vini piacentini erano esportati in Francia.
Vino di pregio
Ma arriviamo al presente che fa pienamente onore ad un così illustre passato.
Un vino rosso piacentino di <<pregio>> nel 1911, ottenne un riconoscimento e un premio speciale all'Esposizione Internazionale di Torino, fra i migliori 18 prodotti nazionali presenti.
Il Ministero dell'Agricoltura, nella stesura del primo elenco di vini <<tipici e di pregio>> nel 1914, elencava a questo importante rango un <<Rosso>> profumato fruttato, di corpo pieno, nobile, prodotto nel piacentino, senza ombra di dubbio il capostipite dei vini rossi piacentini, <<Il Gutturnio>>.
Nel 1941 sulla G.U. viene pubblicato un D.M. con annessa tabella dei vini di pregio, tra cui il Ggutturnio
Nel 1987 l'Office Internationale de la Vigne et du Vin ha insignito Piacenza dell'ambito titolo di "Città Internazionale della Vite e del Vino", un prestigioso blasone che riconosce l'alta qualità e la nobiltà dei nostri vini.

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

L'origine geologica dei suoli caratterizzati da alta presenza di argilla e limo e la piovosità media della zona inducono una buona vigoria della vite, stemperata dalla ricorrente siccità estiva e dalle temperature utili piuttosto elevate (indice Huglin 1800-2000) sono premesse per un buon accumulo di zuccheri unitamente ad elevate concentrazioni di acido tartarico e malico. Premesse per produrre vini base atti alla rifermentazione e dunque alla produzione del Gutturnio frizzante.
L'aumento medio delle temperature osservato negli ultimi 15 anni è direttamente correlato con l'aumento della frazione tannica soprattutto sul vitigno Croatina e all'aumento del grado alcolimetrico potenziale del Barbera.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

L'interazione tra clima, suolo e le pratiche colturali del territorio piacentino si esprimono nella diversificazione del vino prodotto. Barbera e Bonarda fanno misurare indici di maturazione diversa soprattutto il funzione dell'esposizione e dell'altezza sul livello del mare. La frazione polifenolica delle uve e dei vini è funzione anche della tecnica colturale che prevede densità d'impianto medio-alte
Il Gutturnio delle zone più calde viene di norma presentato nelle versioni superiore o riserva grazie ad un maggior contenuto in alcool e della frazione polifenolica. Nelle zone più alte dove il contenuto acidico è più elevato e la gradazione zuccherina delle uve è più contenute si ottengono vini base ideali per la rifermentazione per la produzione di Gutturnio frizzante.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave n. 24 – 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it
La Società Valoritalia 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.