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 " LOCOROTONDO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 10.06.1969	GU n. 211 - 19.08.1969
Modificato con	DM 17.07.1976	GU n. 209 - 1976
Modificato con	DM 08.08.1988	GU n. 195 - 20.08.1988
Modificato con	DM 17.05.2011	GU n. 131 - 08.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	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

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Locorotondo" (anche nelle tipologie superiore e riserva);
"Locorotondo" Spumante;
"Locorotondo" Passito;
"Locorotondo" Verdeca;
"Locorotondo" Bianco d'Alessano;
"Locorotondo" Fiano.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Locorotondo" senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Verdeca b. per almeno il 50% e Bianco di Alessano b. per almeno il 35%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni autoctoni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" e "Salento-Arco Jonico", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” nelle versioni superiore e riserva è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata "Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” Spumante è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata "Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata "Locorotondo” Passito è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata "Locorotondo” senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata “Locorotondo” con la specificazione dei vitigni Verdeca , Bianco di Alessano e Fiano è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve dei medesimi vitigni presenti nei vigneti, composti in ambito aziendale, per almeno l’85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Murgia Centrale” e “Salento-Arco Jonico”, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta all’albo dei vigneti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino “Locorotondo” comprende gli interi territori dei comuni di: Locorotondo e di Cisternino ed in parte il territorio comunale di Fasano che resta così delimitato: partendo dal confine territoriale Locorotondo – Fasano segue la strada statale n. 172 dei Trulli, fino alla biforcazione della stessa per la Selva di Fasano, segue lungo la strada asfaltata fino al centro di detta località (Casina Municipale) a quota 386, prosegue fino al confine tra i territori di Fasano e Monopoli, segue la linea di confine tra il comune di Fasano e i comuni di Monopoli, Alberobello e Locorotondo fino all’incrocio con la strada statale 172.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell’ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Locorotondo” devono essere quelle della zona o, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- Densità di impianto. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.
- Forme di allevamento e sesti di impianto. I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona.
- Irrigazione, forzatura. E’ vietata ogni pratica di forzatura. E’ consentita l’irrigazione di soccorso.
- Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia vini	Produzione uva t/ha	Titolo alcol. vol. nat. minimo
"Locorotondo"	13,00	9,50%
"Locorotondo" Superiore	10,00	11,00%
"Locorotondo" Riserva	13,00	9,50%
"Locorotondo" Spumante	13,00	9,50%
"Locorotondo" Passito	13,00	9,50%
"Locorotondo" Verdeca	13,00	10,00%
"Locorotondo" Bianco di Alessano	13,00	10,00%
"Locorotondo" Fiano	13,00	10,00%

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché l'eccedenza produttiva non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta degli interessati può, altresì, consentire che le medesime operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione, a condizione che le medesime cantine dimostrino di aver prodotto, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare, vini ottenuti con le uve di cui all'art. 2 del presente disciplinare e provenienti dalla zona di produzione di cui all'articolo 3.

- Elaborazione

La tipologia "Locorotondo" Spumante deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione dello spumante devono essere effettuate nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.

Per la tipologia "Locorotondo" Riserva il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a un anno e può essere immesso al consumo soltanto dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

La tipologia "Locorotondo" Passito deve essere ottenuta da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, a conveniente appassimento mediante uno o più procedimenti, tecniche ed attrezzature permesse dalla normativa in materia.

Tale procedimento deve assicurare un contenuto zuccherino non inferiore a 250 g/l.

- Arricchimenti e colmature.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all' art. 1, ad esclusione della tipologia passito, con mosti concentrati ottenuti da uve della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per auto concentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

Per tutte le tipologie qualora sia prevista una fase di invecchiamento, è ammessa la colmatura del 5% con tutti i vini aventi diritto alla DOC.

- Resa uva/vino. Per tutte le tipologie dei vini a DOC "Locorotondo", ad esclusione del Passito, la resa massima dell'uva in vino compreso l'eventuale arricchimento, non deve superare il 70%. Tale limite è al netto della presa di spuma relativa alla tipologia spumante. Qualora la resa uva/vino superi tale limite ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.
Se si supera il suddetto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
La resa massima dell'uva in vino per la tipologia Passito, non deve essere superiore al 60% riferito a uva fresca. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

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

"Locorotondo"
Colore: giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Locorotondo" Superiore
Colore:giallo paglierino talvolta tendente al verdolino;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Locorotondo" Riserva
Colore: giallo paglierino;
Odore: delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;
Sapore: asciutto pieno ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Locorotondo" Spumante
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;
Odore: delicato e fine;
Sapore: da extrabrut a dolce, sapido, fresco, fine e armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Passito
Colore: giallo da paglierino intenso a dorato;
Odore: caratteristico, intenso;
Sapore: dolce, armonico, vellutato e caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;
Acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
Acidità volatile massima: 25 meq/l..

“Locorotondo” Verdeca
Colore:giallo paglierino tenue talvolta con riflessi verdolini;
Odore: delicato e persistente;
Sapore: secco, fresco ed equilibrato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Bianco di Alessano
Colore: giallo paglierino;
Odore: fine e persistente;
Sapore: secco, equilibrato, talvolta sapido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Locorotondo” Fiano
Colore: giallo paglierino talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, intenso e persistente;
Sapore: secco, armonico, caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione all’eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Qualificazioni: Nella etichettatura, 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 “fine”, “scelto”, “selezionato” 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.
Per tutte le tipologie, ad esclusione dello spumante è obbligatoria l’indicazione dell’annata in etichetta.

Articolo 8
Confezionamento

Le tipologie “Locorotondo”, “Locorotondo” Verdeca, “Locorotondo” Bianco di Alessano e “Locorotondo” Fiano devono essere confezionate in recipienti di vetro.
Possono essere utilizzati altresì contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a litri 2 e non superiore a litri 5.
Per l’immissione al consumo della tipologia “Locorotondo” nelle versioni Riserva e Superiore, nonché per la tipologia “Locorotondo” Passito, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri aventi chiusure con tappo raso bocca in sughero o sostanze inerti.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata “Valle d’Itria” e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta “dei Trulli”. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Locorotondo in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi.
La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.
L’altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un’ escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.
Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l’andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L’andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l’ambiente, quest’ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l’aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.
Il territorio interessato dalla produzione dei vini “Locorotondo” presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell’uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messapiche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l’uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d’Itria e ne costituisce l’immagine visiva con i famosi “Trulli”.

I vigneti, per la maggior parte di piccole dimensioni, nei quali la scelta dei due vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio. Il vitigno Verdeca vuole terreno fresco e profondo del fondovalle; il vitigno Bianco d'Alessano, più rustico, vegeta e produce bene sui crinali poveri di stato coltivabile ma esposti al sole. L'uno fornisce al vino il profumo e il sapore, l'altro la stoffa e il corpo. Insieme costituiscono la formula per produrre lo splendido vino bianco denominato "Locorotondo".

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 da sempre nell'area geografica considerata: il Verdeca e il Bianco d'Alessano;

-le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono 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: 91 hl/ha per le tipologie Locorotondo base, Riserva, Spumante, Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano; 70 hl/ha per la tipologia Locorotondo Superiore e 54,6 hl/ha per la tipologia Passito. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale.

I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).

La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale.

Vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sesti d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

-le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l' elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori, mentre per la tipologia passito le uve devono subire un periodo di appassimento.

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

La DOC "LOCOROTONDO" è riferita a 8 tipologie di vino bianco 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.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo; odore:delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

delicato profumo che aumenta con l'invecchiamento, scarsa vivacità.

Così due scrittori enogastronomi descrivono il vino Locorotondo: Mario Soldati dice di averlo trovato così diverso da ogni bianco secco, cosi diverso per la magrezza estrema del suo corpo, così leggero, chiaro fragile, puro. E Paolo Monelli scrive "con che grata meraviglia vidi portare a tavola, per accompagnare le ostriche, un bianco Locorotondo;esilissimo, lucido, bianco albino come queste belle fanciulle pugliesi di sangue normanno. Pareva un vino da nulla, come suo solo pregio fosse l'ineffabile bellezza invece dopo aver vuotato il bicchiere …un gusto postumo illuminava la bocca: fresco, aromatico, ardito…".

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

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" Locorotondo".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "Lcorotondo". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima dell'areale di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Locorotondo".

L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.

Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania- Kossovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.

Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir",tradotto dai latini in " merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.

La plurimillenaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "Locorotondo".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Locorotondo", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari
C.so Cavour n. 2

70121 - BARI

La C.C.I.A.A. di Bari 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.