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 "MARTINA" o "MARTINA FRANCA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 10.06.1969	GU n. 211 - 19.08.1969
Approvato con	DPR 09.02.1990	GU n. 165 – 17.07.1990
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. 05.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 05.06.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Martina o Martina Franca" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Martina o Martina Franca" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:
Verdeca dal 50 al 65%, Bianco d'Alessano dal 35 al 50%, Fiano, Bombino, Malvasia bianca presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC "Martina o Martina Franca" comprende gli interi territori dei comuni di: Martina Franca, Crispiano, Alberobello (compresa la frazione del comune di Castellana Grotte ricadente nel territorio di Alberobello) e parte del territorio comunale di Ceglie Messapico e Ostuni che resta delimitato da una linea di confine che da Specchia Tarantina, in agro di Martina, segue la strada asfaltata che passando per la Masseria Fedele Grande in agro di Ceglie, porta al centro

abitato di quest'ultimo comune e quindi costeggiando dalla parte occidentale e piegando sulla provinciale per Martina per circa 500 metri e ripiegando poi a destra per la circonvallazione del centro urbano di Ceglie, si immette sulla provinciale Ceglie-Cisternino, fino all'incontro del confine comunale di Ostuni, passando per la Casa della Padule, segue il confine territoriale Ceglie-Ostuni fino al km 6,000.
Da qui detta linea di confine continua seguendo la strada Ceglie-Cisternino, sale verso il centro abitato di Cisternino per arrivare a quota 243 in contrada Masseria Cavallerizza, piega poi ad est per metri 400 e risale verso nord passando per le quote 253, 262, 264 e si immette sulla strada Ostuni-Cisternino fino al km 8,000, piega a destra passando per la quota 270 e arriva al confine comunale di Cisternino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Martina o Martina Franca" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Martina o Martina Franca", in coltura specializzata, non deve essere superiore a:
13,00 t/ettaro.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
La regione Puglia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a DOC "Martina o Martina Franca" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art 3, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni avvengano nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi bella zona di produzione delle uve e nei territori dei comuni di: Locorotondo e Cisternino.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Martina o Martina Franca" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo verdolini o giallo paglierino chiaro;
profumo: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Il vino spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo con riflessi verdolini o giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
profumo: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione, gradevole;
sapore: fresco, sapido, fine, armonico, dal secco delicato, fino al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00, di cui svolti 9,50 (% vol);
acidità totale minima (g/l): 4,5;
estratto non riduttore minimo (g/l): 14,0.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

La DOC "Martina o Martina Franca" può essere utilizzata per designare il vino "spumante" naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.
La preparazione del vino a DOC "Martina o Martina Franca spumante" deve avvenire nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.
Alla DOC "Martina Franca" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.
E' 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 l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) **Informazioni sulla zona geografica.**

Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Martina" o "Martina Franca" e fa parte della area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari.
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.

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 "Martina" o "Martina Franca" 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".

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.
- 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. 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).

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini.

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

LA DOP "Martina" o "Martina Franca", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

La DOP “Martina” o “Martina Franca” del *vino Tranquillo* e del *vino 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 “Martina” o “Martina Franca” senza alcuna specificazione di vitigno.
La tipologia “Martina” o “Martina Franca” *Spumante* deve essere ottenuta per rifermentazione naturale, per presa di spuma del corrispondente vino tranquillo mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, tradizionalmente consolidata in zona.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione dello spumante devono essere effettuate nelle province di Bari, BAT, Brindisi e Taranto.

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

L’orografia collinare, compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare, l’esposizione a sud-est che concorre a determinare un ambiente areato e luminoso e la presenza di un suolo naturalmente sgrondante dalle acque meteoriche, rendono particolarmente vocato il territorio alla coltivazione dei vigneti per la produzione di uve a bacca bianca per i vini a DOP “Martina” o “Martina Franca” del *vino Tranquillo* e del *vino Spumante.*
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo a conferire le peculiari caratteristiche fisico - chimiche ed organolettiche al vino del *vino Tranquillo* e del *vino Spumante* “Martina” o “Martina Franca”. In particolare, trattasi di terre che sono ricche in potassio e povere in sostanza organica 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 idonee ad una vitivinicoltura di qualità, che associate alle basse rese produttive, conferiscono ai vini *Tranquilli* e ai *vini Spumanti* particolare vigore, fragranza e complessità di profumo.
Il clima di tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, concentrate nel periodo autunno – invernale e scarse nel periodo estivo, con periodi di aridità nei mesi di luglio e agosto, nonché l’ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuiscono a conferire, in maniera significativa, le particolari qualità e caratteristiche organolettiche al vino del *vino Tranquillo* e del *vino Spumante* “Martina” o “Martina Franca”.
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 prodotti nel territorio delimitato 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 "Martina" o "Martina Franca", 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 "Martina" o "Martina Franca".

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto
V.le Virgilio, 152
74121 Taranto

La C.C.I.A.A. di Taranto 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.