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 "MOSCATO DI TRANI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 11.09.1974	GU n. 63 - 06.03.1975
Modificato con	DPR 11.05.1987	GU n. 247 - 22.10.1987
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 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

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Moscato di Trani" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Moscato di Trani" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno: Moscato bianco.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a frutto bianco con aroma Moscato provenienti da altri vitigni da vino presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%, purché tali vitigni siano compresi tra quelli idonei alla coltivazione per la provincia di Bari.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:
Trani, Bisceglie, Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Canosa, Minervino Murge e parte del territorio dei comuni di: Barletta, Terlizzi, Bitonto in provincia di Bari e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Trinitapoli in provincia di Foggia.
Tale zona è così delimitata: partendo a sud – est del centro abitato di Risceglie e cioè dal punto di confluenza del confine comunale con il mare Adriatico in località Difese, il limite segue verso sud il confine di Bisceglie sino alla località la Macchia, dove raggiunge quello del comune di Ruvo di

Puglia. Segue quindi il confine di Ruvo di Puglia verso sud sino ad incrociare la strada per Terlizzi (quota 201 in località Morigene) e quindi procede verso tale centro abitato che supera, passando a sud lungo la circonvallazione, fino ad incrociare in prossimità del km. 48,800, la strada statale n. 98 via Andrianese – Coratina. Prosegue lungo la strada statale n. 98 verso Bitonto fino ad incrociare la circonvallazione, in prossimità del km. 57,500 e quindi verso sud segue quest'ultima fino ad incrociare alla quota 133 la strada che esce da Bitonto ed attraversa la località Mezzana del Carmine. Segue tale strada in direzione sud – ovest fino alla Cappella di Nennamia. Dalla Cappella di Nennamia segue verso sud – ovest il confine comunale di Bitonto e poi verso sud quello di Palo del Colle in località D'Ameli e successivamente quello di Torritto sino in località Murgia della Città e quindi, verso nord – ovest, di nuovo il confine di Bitonto sino alla Murgia Lama Rosa.
Da tale località prosegue verso ovest e nord – ovest lungo il confine di Ruvo di Puglia sino alla quota 631 in prossimità della Pescara Vecchia; da quota 631 prosegue per il confine comunale di Andria e superata la Massa a Ciminiero di Gioia segue quello meridionale prima e occidentale poi del comune di Minervino Murge, sino ad incrociare il confine comunale di Canosa di Puglia, che segue poi verso nord – ovest fino ad incontrare la strada per Cerignola, una volta superato di poco il fiume Ofanto.
Prosegue quindi lungo questa strada, in direzione nord, fino al km. 13,000 e poi quella di Stornara fino al km. 5,000, da dove seguendo il canale prima e il fosso poi di Marana Castello incrocia, in prossimità del km. 26,700 circa, la strada per Trinitapoli, la segue fino a tale centro abitato e quindi superato Trinitapoli prosegue per quella che conduce a Barletta ed alle prime case del centro abitato, piega verso nord per la strada che raggiunge la costa. Il limite di zona prosegue quindi verso est lungo la costa raggiungendo la località di Difese da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Moscato di Trani" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le loro specifiche caratteristiche di qualità.
Sono quindi da considerarsi idonei i terreni tufacei marnosi o calcarei – argillosi o calcarei – silicei anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali ad alto tenore idrico.
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 "Moscato di Trani", in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 12,00 tonnellate/ettaro. Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
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.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
La regione Puglia annualmente, con proprio decreto, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può fissare produzioni massime per ettaro inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo..
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

I sistemi di preparazione del vino sono quelli tradizionali della zona. Per la preparazione del vino a DOC "Moscato di Trani dolce naturale" è esclusa qualsiasi correzione con concentrato e qualsiasi concentrazione del vino. E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. Per la preparazione del vino a DOC "Moscato di Trani liquoroso" è ammesso l'impiego di mosto concentrato e l'aggiunta di alcool vinico prima, durante e dopo la fermentazione, o la concentrazione a freddo.
Le operazioni di vinificazione, di preparazione e di invecchiamento dei vini devono essere effettuate all'interno del territorio delimitatati dal precedente articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.
Il vino a DOC "Moscato di Trani dolce naturale" non può essere immesso al consumo prima del: 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il vino a DOC "Moscato di Trani liquoroso" non può essere immesso al consumo prima del: 1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Moscato di Trani", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Moscato di Trani" Dolce Naturale:
colore: giallo dorato;
profumo: aroma intenso, caratteristico;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Moscato di Trani" Liquoroso:
colore: giallo dorato sino ad ambrato;
profumo: lievemente aromatico, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, vellutato, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Moscato di Trani" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, 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.
È 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 l'acquirente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) ***Informazioni sulla zona geografica.***

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Puglia si colloca nella "regione climatica adriatica centro-meridionale" posta sul versante orientale della penisola italiana. Questa regione climatica è costituita dalla fascia litoranea e da quella sub-appeninica affacciate sul mare Adriatico e sul golfo di Taranto nel mar Ionio. La regione climatica deve il suo carattere unitario alla protezione attuata dalla catena appenninica nei riguardi dei venti occidentali e ad un carattere di continentalità conferito, in inverno, dai venti freddi e umidi provenienti da Est. Verso Sud, oltrepassato il Gargano, l'Appennino scende di quota e il clima diviene sempre più marittimo e mediterraneo.
La parte centrale della Puglia è attraversata dall'altopiano delle Murge. Il termine Murgia deriva, notoriamente, da "*murex*", pietra aguzza formata prevalentemente da rocce calcaree. L'altopiano delle Murge attraversa le province di Bari, Brindisi e di Taranto. Nel suo insieme, esso è delimitato da due importanti "discontinuità tettoniche": una a Nord Ovest, verso il Tavoliere delle Puglie, l'altra a Sud Ovest, verso l'avanfossa bradanica. Nella porzione Nord Occidentale si collocano le quote più elevate: Monte Caccia, 680 m. s.l.m. e Torre Disperata 686 m s.l.m.; nelle Murge Sud Orientali l'altitudine non supera 500 metri (MAF, 1976). La superficie dell'altopiano murgiano è caratterizzata da dossi e depressioni di origine prevalentemente di origine carsica, con tratti pianeggianti costituiti da superfici spianate.
L'emersione della piattaforma murgiana viene ricondotta al Cretaceo. La sua ossatura è composta da calcari dolomitici e dolomie, ben stratificati, spessi da qualche centimetro ("chiancarelle") a pochi metri. Queste rocce sono generalmente compatte e consistenti tranne che in alcune zone ove appaiono "vacuolari e brecciate". Spesso le rocce si presentano fratturate e mostrano vario livello di "carsificazione" (Reina e Buttiglione, 2002). La struttura fratturata e carsica rende ragione dell'assenza di acque superficiali. I solchi erosivi più importanti vengono indicati come "lame" e si estendono sino al mare Adriatico
L'area "Moscato di Trani", trae l'appellativo dal nome della città di provenienza famosa in tutto il mondo per la sua famosa Cattedrale Romanica ed il famoso castello federiciano oggi patrimonio dell'UNESCO.
Si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia (delibera del 4 settembre 2003 n. 1371), e corrispondente alla provincia di Bari (BURP, 2003).
L'area della nuova DOC "Moscato di Trani" è parzialmente inclusa nel Parco Naturale dell'Alta Murgia.
La litologia dell'area è costituita dai calcari compatti dell'unità generale del calcare cretaceo di Bari e di Altamura. Nelle zone interne sono comunque presenti depositi alluvionali dell'olocene e, lungo la scarpata sud-occidentale, depositi plio-pleistocenici.
La più diffusa tipologia di suolo presenta modesta profondità ed elevate pietrosità e rocciosità. Questo tipo di suolo, in casi estremi, può anche non risultare idoneo alla messa a coltura.

Il clima è tipicamente sub-mediterraneo. La temperatura media annua varia tra circa 17,5 °C nelle località più basse e vicine al mare e 14,4°C nelle zone più alte e distanti dal mare. Le temperature più fredde si verificano nei mesi di gennaio e febbrabio, con valori medi di circa 5 °C; si registrano in questo periodo punte minime spesso inferiori a 0 °C. Le temperature più calde si verificano in agosto o in anche in luglio, con valore medio di circa 25°C.
La pluviometria media annua è di circa 560 mm. Le precipitazioni piovose sono concentrate nel periodo autunno-primavera, in particolare nei mesi di novembre / dicembre e marzo / aprile. Le precipitazioni nevose si verificano generalmente al di sopra di 500 m s.l.m.
Nei mesi estivi, da giugno ad agosto (periodo arido), le precipitazioni piovose non superano quasi mai i 100 mm. L'indice di aridità di De Martonne (P/T+10) per dell'Alta Murgia è di 24,7: il clima dell'area può quindi essere anche definito "subumido" (valori da 20 a 30). I venti provengono generalmente dai quadranti settentrionali (prevalentemente freddi) o occidentali e meridionali (prevalentemente caldi); denominazioni locali dei venti sono "Tramontana e Grecale" da Nord, freddo e secco accompagnato da gelo; "Favonio" da Sud e Sud-Ovest, caldo e secco.
La vegetazione potenziale è tipica dell'area sub-mediterranea, con latifoglie eliofile decidue ed in particolare lecci. Nell'area si notano segni di trasformazioni paesaggistiche considerate relativamente recenti, come dissodamento dei pascoli, grandi infrastrutture e opere, attività estrattive, ma anche trasformazioni "storiche": dall'osservazione generale e dalle fonti storiche, si evince che, in passato, l'area doveva vedere una consistente presenza di boschi, sebbene le attuali caratteristiche pedo-climatiche non sembrano deporre in tal senso. E' tuttavia da considerare che la pratica del disboscamento, ed i fenomeni erosivi connessi, possono aver apportato importanti cambiamenti al suolo, al macroclima e, quindi, alla vegetazione. Grandi alberi sono comunque presenti in vicinanza di manufatti rurali, masserie, lame ecc.

2) **Fattori umani rilevanti per il legame.**

Elementi importanti per le peculiarità del vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso anche sotto l'aspetto antropologico. Molto importanti infatti sono i fattori umani presenti nella zona di produzione che incidono sulle caratteristiche della produzione.
Nel corso del tempo, accanto alle antiche forme di allevamento della vite ad alberello e a Guyot, tradizionalmente adottate nell'area viticola di Moscato di Trani quali naturale connubio con una viticoltura di ambiente caldo-arido, si è visto un graduale inserimento di forme di tipo più espanso indirizzate all'incremento delle rese. Tuttavia, la cospicua profondità della falda freatica nell'altopiano carsico murgese e l'elevato costo quindi connesso all'estrazione idrica hanno di fatto limitato il ricorso all'irrigazione e, di conseguenza, l'impiego delle forme d'allevamento espanse, risultate generalmente confinate nelle zone più basse e fertili.
Tuttavia, oggi vengono presi in considerazione anche genotipi meno vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d'umidità.
Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 3.636 viti/ettaro (2,20 m x 1,25 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d'allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 1.890 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,30 m x 2,30 m.
La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta, facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot per gli impianti a contro spalliera, mentre per gli impianti a tendone la potatura è fatta su classici 3 – 4 capi a frutto.

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

I vini di cui al presente disciplinare, presentano dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte nell' articolo 6, che ne permettono una chiara tipicizzazione legata al territorio.
In modo particolare sono presenti caratteristiche chimico-fisiche molto equilibrate, dal punto di vista organolettico sono prevalenti gli aromi dei vitigni prevalenti.

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

L'area "Moscato di Trani" si colloca nella porzione Nord Occidentale del bacino viticolo omogeneo "Murgia Centrale", uno dei tre "bacini viticoli omogenei" individuati dalla Regione Puglia.

Nella scelta delle zone di produzione vengono utilizzati i terreni con buona esposizione idonei ad una produzione vitivinicola di qualità.

La tradizione vitivinicola millenaria della zona è attestata da numerosi documenti di notevole valore storico (archivi e biblioteche monastiche) e da opere d'arte risalenti al periodo della Magna Grecia (Museo Jatta), sono l'attestazione fondamentale dello stretto legame esistente tra i fattori umani e le qualità e le caratteristiche peculiari del vino.

L'uomo, intervenendo sul territorio, ha nel corso dei tempi tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione ed enologiche, che nell'epoca moderna, grazie al progresso scientifico e tecnologico sono state notevolmente migliorate ed affinate fino all'ottenimento di vini che al giorno d'oggi godono di notevole fama per le loro qualità particolari sia a livello nazionale che mondiale.

Articolo 9
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.