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 "ORTA NOVA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 26.04.1984	GU n. 274 - 04.10.1984
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 e vini

La denominazione di origine controllata "Orta Nova" è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

I vini "Orta Nova" Rosso e Rosato devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dalla varietà di vitigno Sangiovese.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dalle varietà di vitigni Uva di Troia, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale.
La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ordona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla stazione dell'Incoronata, il limite segue in direzione sud – ovest la strada fino alla strada statale n. 16 che incrocia in prossimità del km 685,800; lungo questa prosegue verso nord – ovest per circa 400 metri per prendere poi la strada per il Podere n. 481 e lungo questa, in direzione ovest, raggiunge il Ponte Antico Cervaro (quota 66). Risale quindi

il corso d'acqua fino ad incrociare, in prossimità della sorgente (quota 76), la strada per Massa Cervaro di Muscio e lungo questa, in direzione sud – ovest, raggiunge la strada per il Podere O.N. n. 492. Dopo circa 250 metri in direzione nord su tale strada, all'altezza della quota 77, segue verso ovest quella che raggiunge la linea ferroviaria, e lungo questa prosegue verso sud per circa 500 metri fino alla quota 82 da dove, lungo una linea retta, raggiunge la quota 79. Da quota 79 segue verso sud – ovest la strada che attraversa longitudinalmente località Giardinetto ed alla quota 98 sulla medesima prosegue per una retta immaginaria nella stessa direzione sino alla quota 108 sulla riva del torrente Cervaro per proseguire poi lungo il medesimo in direzione sud – ovest sino al ponte Cervaro (quota 112). Dal ponte Cervaro prosegue verso sud lungo la strada che conduce a Palazzo d'Ascoli fino a raggiungere Fonte Concetta in prossimità del km. 24,900. Da Fonte Concetta prosegue in direzione sud – est lungo la strada che attraversa Sal di Mezzana e raggiunge il torrente Carapelle per risalire poi lungo l'affluente Fosso Rinaldi, fino a raggiungere, superata quota 252, l'affluente di destra che scorre a nord della Valle Castagno. Prosegue risalendo quest'ultimo corso d'acqua ed in prossimità della sorgente prende il sentiero che, in direzione sud, raggiunge la strada per località San Donato, prosegue quindi verso nord per circa 200 metri lungo tale strada e quindi all'incrocio segue il sentiero verso est attraversando prima la strada Ordona – Ascoli Satriano al km 10 per raggiungere, dopo aver piegato negli ultimi 200 metri a sud, quella per Ascoli Satriano al km. 15,300 circa (quota 294). Risale lungo tale strada verso nord – est e al km 8 segue verso nord e poi est il confine comunale di Stornarella ed in località Tre Confini, quello di Stornara fino al km 702,200 circa della strada statale Adriatica, da dove prosegue lungo il confine di Orta Nova verso nord e nord – ovest fino a raggiungere il canale Peluso ed incontrare il confine comunale di Manfredonia, frazione Borgo Mezzanone; segue tale confine verso nord fino a raggiungere la strada per Borgo Mezzanone, in prossimità del km 17,100
e lungo questa prosegue in direzione ovest fino a nuovamente incontrare, in prossimità del km 13, il confine comunale di Manfredonia e lungo questi proseguire poi verso nord raggiungendo la strada in uscita nord da Borgo Mezzanone; segue tale strada verso nord – est ed alla quota 28, superato il Podere n. 3, quella verso ovest che porta a Panetteria Grieco ed ai Pod.i n. 182, 176 e 175 per raggiungere in prossimità del Podere n. 19 la strada per Borgo Tavernola; prosegue poi lungo questa strada in direzione sud sino ad incontrare la ferrovia lungo la quale verso nord – ovest, raggiunge la stazione dell'Incoronata da dove è iniziata la delimitazione. Dalla delimitazione restano escluse le isole amministrative del comune di Stornara intercluse nel territorio comunale di Orta Nova site nelle adiacenze a sud della strada statale Adriatica tra il km 699 ed il km 700.

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 della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.
La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 15 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla 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 non superi del 20% il limite massimo.
La regione con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a

quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso ed al 65% per il tipo rosato.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vini rosso e rosato un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.
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 "Orta Nova" Rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso, dal rubino al granato con riflessi arancione se invecchiato;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, di corpo, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Il vino "Orta Nova" Rosato all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: leggermente vinoso, gradevole, trattato se giovane;
sapore: asciutto armonico, fresco se giovane;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione 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», «superiore», «vecchio» e simili.
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 sulla zona Geografica.

1. Fattori Naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ordona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.
La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la "crusta" è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.
L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno.
Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 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 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino apluvea. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° 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.

La città di Orta Nova è posta al centro del Tavoliere, fra le colline del Preappenino Dauno ed il mare. L'antropizzazione del territorio oggetto della DOP già in epoca preistorica dimostra quanto esso fosse vocato alla coltivazione di piante arboricole aldilà della produzione cerealicola. Una terra madre alla quale 10.000 anni fa i nostri progenitori hanno dedicato santuari fantasmagorici. Il territorio che va Bovino a Trinitapoli attraversando gli agri dei comuni di Ordona ed Orta Nova sono ricchi di testimonianze di culture molto progredite. Recentemente è stato rinvenuto un insediamento neolitico in agro di Ordona, ed a pochi Km dal centro di Orta Nova databile 5.000 A.C. che è stato definito dagli archeologi della soprintendenza "il più antico e significativo santuario neolitico del mondo e dedicato alla madre terra" e gli astronomi della Società Internazionale di Archeoastronomia hanno comunicato alla comunità scientifica che questo ritrovamento fa avere un senso al più noto Stonehenge. Tutto il territorio è costellato di villaggi neolitici studiati da Università italiane ed estere, come Bari, Foggia Genova, Los Angeles (Santo Tinè), Lovanio ed Insbruk con ritrovamenti di notevole interesse scientifico. I reperti sono custoditi in molti musei della Puglia ed all'estero.
Con L'arrivo dei Dauni il territorio in oggetto divenne la spendida Herdonia, città di primo piano nella storia dell'Italia intera preromana. Con la romanizzazione della Daunia in nostro territorio fu oggetto di importanti commerci che transitavano sulla via Traiana, ma lo splendore massimo della nostra agricoltura può essere riscontrato in epoca classica quando con la perdita del grano egiziano (II secolo dopo Cristo) le classi dirigenti romane investirono in Abulia costruendo meravigliose ville rusticae , unità produttive all'avanguardia in quei secoli.

Il territorio tra Orta ed Ordina divenne un importante centro di produzione sede di una villa rustica di proprietà di Lucio Publio Celso, console canosino.
Per analogia con simili unità produttive c'è da supporre che la coltivazione della vite abbia avuto un fote incremento nonché sarà stato oggetto di investimenti così come testimoniano le "fosse" rinvenute per la messa a dimora della vite , metodo che è arrivato fino alla metà del 1900.
Inoltre la presenza di una importante stazione di posta in contrada Durante ed un'altra presenza simile a taverna d'Orta sicuramente avranno stimolato la produzione del vino per il consumo in loco.
Possiamo supporre che, come in tutta Europa, la distruzione del patrimonio ampelografico, Orta deve il suo nome probabilmente a tribù nordiche che indicarono il territorio con il termine "Gort" (campo di grano) toponimo dialettale.
Quindi solo con la successiva donazione da parte dei Normanni, vincitori a San Paolo Civitate, del nostro territorio all'Abazia benedettina di Venosa c'è stato il reimpianto della vite inizialmente per motivi sacrali.
L'importanza del nostro territorio, la fertilità e soprattutto la presenza di uno snodo viario, passo d'Orta, che interessava direttamente il percorso dall'oriente a Roma fece si che Federico II di Svevia avocasse a se il territorio in oggetto il quale passò direttamente fra le proprietà personali dell'imperatore il quale vi costruì ben 5 masserie incrementando l'agricoltura.
Da allora in poi il nostro territorio è stato oggetto di notevoli investimenti in agricoltura al punto che dopo la caduta degli Svevi Carlo I d'Angio nel 1271 scrisse agli abitanti del casale di Orta promettendo loro l'esenzione da tasse e gabelle purchè restassero sul territorio.
Il 1418 nel periodo critico dello scontro tra la famigli Caracciolo e Giovanna d'Aragona un inventario fatto in agro di Orta attesta la ricchezza delle scorte anche vinicole presenti nei magazzini.
Sebbene le fonti ci diano scarse notizie si sa che il villaggio di Orta è stato sempre asservito a grosse unità produttive appartenenti a nobili famiglie di Napoli o addirittura come nel caso dei Del Tufo , rami collaterali dei Colonna.
Dopo il fallimento dei Del tufo questa grossa masseria venne acquistata all'asta dalla casa generalizia dei Gesuiti di Roma che costruirono ex novo una masseria portando al concentrarsi della popolazione in un sito che corrisponde all'attuale Orta.
Esiste un collegamento tra la popolazione della città di Napoli e l'entità dei terreni coltivati ad Orta, se è vero come è vero che Orta era il granaio di Napoli tanto che anche i Borbone avevano proprietà nel nostro agro c'è da considerare che la presenza di grossi investimenti agricoli non può prescindere dalla coltivazione della vite e se dopo la cacciata dei Gesuiti dal Regno di Napoli la loro importante masseria venne frazionata ed assegnata ai censuari, il vasto territorio di Orta vedeva la presenza di innumerevoli masserie e proprietà che coltivavano oltre al grano ulivo e vite.
La produzione di vino ad Orta era così importante che alla fine del 1800 l'amministrazione dell'epoca ritenne opportuno assumere un enologo condotto.
Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.
Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.
Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Orta Nova" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione "Orta Nova".

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 Rossi e Rosati. In questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: vitigni Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% del totale. La presenza nei vigneti delle varietà di vitigni Lambrusco Maestri e Trebbiano Toscano disgiuntamente non dovrà superare il 10% del totale delle viti Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.

- 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:

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

- I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.
- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini rossi e rosati ; per i rossi si attua una macerazione lunga con pratiche di lisciviazione della buccia tali da non inficiare la qualità , mentre i rosati sono prodotti con il cosiddetto processo a "lacrima" ossia una vinificazione in bianco delle uve rosse per sola sgrondatura del mosto.

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

La DOC "ORTA NOVA" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ordona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia.hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato ; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

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

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 "Orta Nova". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.

Il clima della zona 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 "Orta Nova". Tutto quanto descritto, 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 "Orta Nova".

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia
Via A. Dante n. 27
71121 – FOGGIA

La C.C.I.A.A. di Foggia 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.