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 DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ORTONA"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato con	DM	20.04.2011	G.U. 106 – 9.05.2011
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
			Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Ortona" è riservata ai vini rosso e bianco che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Ortona" rosso:
Montepulciano: 95%;
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

"Ortona" bianco:
Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 70%;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino ad un massimo del 30%.

I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Ortona in provincia di Chieti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale. È ammessa la potatura a cordone speronato e guyot.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2500 fatta eccezione per la pergola abruzzese la cui densità non può essere inferiore a 1600 ceppi.
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Produzione massima (Ton./ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
"Ortona" rosso	14	12,00
"Ortona" bianco	14	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.
La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art. 1, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.
La resa massima dell'uva in vino a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.
Il vino a denominazione di origine "Ortona" nella tipologia bianco non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" nella tipologia rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve.
Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le DOC compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le IGT relative all'area interessata.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Ortona" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Ortona" rosso:
- colore: rosso rubino, più o meno intenso, talvolta con lievi sfumature violacee;
- odore: vinoso, caratteristico, lievemente speziato;
- sapore: secco, caratteristico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Ortona" bianco:
- colore: giallo paglierino, talvolta con lievi riflessi verdolini;
- odore: gradevole, delicatamente fruttato;
- sapore: secco, armonico, vellutato, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura 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.
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 il consumatore.
Le menzioni facoltative, ad esclusione dei marchi e dei nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Ortona" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità non superiore a litri 5.
È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona interessata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Ortona, in provincia di Chieti. Il territorio comunale si estende su 5.147 ettari dei quali ben 3.418 sono vitati, ossia circa il 66% della superficie totale è coperta da vigneti, percentuale tra le più elevate in assoluto tra i comuni italiani.
L'orografia del territorio è caratterizzata dalla presenza di ampie formazioni collinari costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti.
Le precipitazioni medie annue della zona sono di circa 700 mm/anno. I giorni piovosi sono circa 74 nell'arco dell'anno, con una media di 8 giorni tra ottobre e marzo e 4 tra aprile e settembre. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 75-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (con meno di 35 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperatura media annuale di 15,6°C; le temperature durante la stagione vegetativa sono comprese tra i 13,1°C di aprile ai 17,4°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Trebbiano che del Montepulciano, così come di eventuali altre varietà complementari.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua

vittoria di Canne. Polibio dopo avere esaltato la bontà dei vini dell'area adriatica scriveva che Annibale "…attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora sono innumerevoli le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area chietino-ortonese, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una "colleganza", un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa.
L'importanza di Ortona in quel periodo viene fuori anche dalla quantità di imposte che la comunità ortonese pagava allo Stato, infatti dalla "Cedula generalis sub ventini" si apprende che nel 1320 si pagavano ben 78 once d'oro mentre altri centri portuali della regione pagavano molto meno (Vasto 40, Pescara, 30, Francavilla 25). Su detti traffici vi sono numerosi riscontri documentali: nel 1416 viene stipulato un trattato commerciale tra Ortona e Molfetta; nel 1434, Giorgio di Jacopo, senatore di Venezia, trasporta da Ortona a Segna 100 caratelli di vino; nel 1548 Vincenzo Coccia di Ortona deve a Matteo di Polo, detto Robazza, di Venezia, 57 ducati per vino; nel 1573 un contratto tra Giovan Donato de Sancitis e Giovan Angelo de Nardone sancisce un carico di vino del valore di 249 ducati trasportato in Dalmazia da Ortona. E così via tante altre citazioni per i decenni successivi. A conferma della significativa produzione e relativo traffico mercantile di Ortona vi è un documento di notevole importanza ritrovato nell'Archivio di Stato di Chieti, in un fascicolo processuale della Regia Udienza, del 1800. Da questo documento veniamo a conoscenza dell'attività portuale dello scalo ortonese relativo ad un anno: dal 6 ottobre 1799 al 30 ottobre 1800. Durante il corso di questi dodici mesi salparono dal porto di Ortona circa 200 "barche" dirette nei vari porti del Mediterraneo, in particolare quello orientale, cariche di fichi secchi, grano e soprattutto vini.
Tra la fine del XVIII secolo e la metà del XIX ad Ortona e dintorni era famosa la *lagrima Rossa* di Ortona tanto che nel 1836 un economista teatino, il Barone Giovanni Nicola Durini, affermava che i vini di Ortona fossero i migliori della provincia e dell'Abruzzo e fra i migliori di tutto il Regno. Numerosissime sono poi le testimonianze sulla presenza ed importanza della vitivinicoltura nell'area di Ortona a partire dalla seconda metà del 1900, dove la stessa ha assunto un ruolo di assoluto valore sia in termini di superficie vitata (la più elevata in rapporto alla superficie totale del comune) sia in termini socio-economici, essendo diventata di fatto la principale attività economica dell'area.
Comunque, oltre ai fattori storici e pedo-climatici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.
- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino rosso è ottenuto utilizzando prevalentemente il vitigno Montepulciano che può essere affiancato da altri vitigni complementari sempre a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 5%. Il vino bianco invece utilizza come base il vitigno Trebbiano, toscano e/o abruzzese, cui possono affiancarsi altri vitigni complementari sempre a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.
- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese anche se da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva, che non possono superare le 14 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli. Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. Il bianco può essere immesso al consumo solo a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il rosso non prima del 1° marzo sempre dell'anno successivo alla vendemmia.

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

Il vitigno Montepulciano, base essenziale del vino rosso, ed il vitigno Trebbiano (toscano e/o abruzzese), base fondamentale anche se non esclusivo del vino bianco, hanno trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini della DOC "Ortona".
Il vino rosso presenta un colore rubino intenso, a volte con lievi sfumature violacee; l'odore tipico è quello dei frutti rossi con lievi sentori speziati; il sapore è secco, giustamente tannico, con una buona struttura che conferisce al vino armonia ed eleganza. Il vino bianco è di colore giallo paglierino tenue, a volte con riflessi verdolini, sentori fruttati, intensi, gusto fresco e gradevole.

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

L'orografica del territorio del comune di Ortona è caratterizzata da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e dalla presenza dell'imponente massiccio della Maiella ad ovest; questa particolare conformazione favorisce l'instaurarsi di una buona ventilazione (brezze di mare e di monte) che associata all'ottima esposizione della maggior parte dei terreni coltivati a vigneto, al buon drenaggio dei terreni, all'assenza di ristagni di umidità, al clima di tipo temeprato-caldo garantiscono alla vite condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con elevate caratteristiche di qualità e tipicità.
L'interazione di questi fattori naturali con quelli umani, legati da un lato alle profonde radici storiche della vitivinicoltura della zona e dall'altro alle moderne tecniche di coltivazione, consentono di ottenere vini con forti elementi distintivi, fortemente tipicizzati, dalle caratteristiche difficilmente replicabili in altri luoghi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A. 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.