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 DEONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "OSTUNI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 13.01.1972	GU n. 83 - 28.03.1972
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 "Ostuni" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Ostuni bianco;
Ostuni Ottavianello o Ottavianello di Ostuni.

Articolo 2
Base ampelografia

Il vino a DOC "Ostuni bianco" che può essere denominato "Bianco di Ostuni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella percentuale appresso indicata:
Impigno dal 50 all'85%,
Francavilla dal 15 al 50%,
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni:
Bianco di Alessano e Verdeca fino ad un massimo complessivo del 10%.

Il vino a DOC "Ostuni Ottavianello o Ottavianello di Ostuni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno:
Ottavianello minimo 85%,
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni:
Negro amaro, Malvasia nera, Notar Domenico e Sussumariello, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende tutto il territorio comunale di Ostuni Carovigno San Vito dei Normanni San Michele Salentino e in parte il territorio di: Latiano Ceglie Messapico Brindisi tutti in provincia di Brindisi.
Tale zona è così delimitata:La linea di delimitazione della zona, partendo dal mare a nord in località Difesa di Malta, segue il confine comunale di Ostuni con quelli di Fasano, Cisternino, Locorotondo, Martina Franca e Ceglie Messapico.Abbandona in prossimità di Campo d'Orlando il confine comunale di Ostuni – Ceglie Messapico, per discendere, verso sud, lungo la strada che da Cisternino porta a Ceglie, fino a raggiungere Ceglie Messapico, passando per la Casa della Padule.La linea di delimitazione prosegue quindi verso ovest lungo la circonvallazione di Ceglie fino ad immettersi sulla strada che conduce a Martina Franca, la segue verso Ceglie per 500 metri; prende quindi la strada verso ovest che passando per le quote 285, 272, 318, 311, raggiunge la provinciale per Martina Franca, la attraversa e prosegue per la strada che, attraverso la masseria Fedele Grande, raggiunge masseria Specchia Tarantina.Da masseria Specchia Tarantina segue, verso est, il confine comunale meridionale di Ceglie, fino alla località Funno del Toro, e poi quello di San Michele Salentino fino a raggiungere la quota 123 in prossimità di Casa Balestra.Da quota 123 la linea di delimitazione di zona segue la strada che, in direzione sud – est, passando per masseria Lupocaruso, raggiunge la ferrovia in prossimità del centro abitato di Latiano.Costeggia detta ferrovia e, deviando verso nord per la strada che conduce a San Vito dei Normanni, raggiunge il km. 6,000 della medesima.Da qui segue verso est il confine comunale di Brindisi, attraversando, la località Ferrizzulo, fino a raggiungere la strada, in prossimità della masseria Argiano, che conduce da Mesagne a Borgata Serranova; segue verso nord detta strada fino a raggiungere il confine comunale tra Carovigno e Brindisi (quota 42) che segue verso nord, fino al mare.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Ostuni" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro 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 dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima dell'uva ammessa alla produzione dei vini a DOC "Ostuni", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 11,00 tonnellate/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.
Per i vini a DOC "Ostuni" bianco e "Ostuni Ottavianello" la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Ostuni" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
Ostuni bianco 10,50% vol;
Ostuni Ottavianello 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se solo in parte compresi nella zona delimitata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini DOC "Ostuni" , all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Ostuni bianco:
colore: giallo paglierino;profumo: vinoso, delicato;
sapore: secco, armonico, netto di gusto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Ostuni Ottavianello:
colore: dal cerasuolo al rosso rubino tenue;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, arominco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC "Ostuni" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, 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.
Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti vini a DOC "Ostuni Ottavianello" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: OSTUNI, Carovigno, San Vito dei Normanni , San Michele Salentino e in parte il territorio di Latiano , Ceglie Messapico , tutti in provincia di Brindisi.
Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Ostuni". I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse"e da moderatamente profondi a profondi .

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Questi suoli poco pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno- vernili, foraggiere, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.
La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.
Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde di giorno e fresche di notte e inverni miti tutto questo perché Ostuni fa parte della bassa Murgia e della nominata VALLE D' ITRIA.
Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 450 mm fino ai 1. 300. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "DOC OSTUNI".
La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di OSTUNI,Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino, e in parte il territorio di Latiano, Ceglie Messapico , tutti in provincia di Brindisi ha origini antichissime. Dalle testimonianze umane che risalgono alla venuta Spagnolie Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia.
L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.
Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.
In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. ottavianello, Negro amaro,Malvasia nera,Notar Domenico e Susumaniello . Impigno, Francavilla, Bianco di Alessano e Verdeca sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale
Possiamo affermare, quindi, che OSTUNI è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia , intorno alla metà del Novecento diventava buona produttrice di vino in Italia. Inoltre in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione e dell' olio DOP COLLINA di BRINDISI.
La base ampelografica dei vigneti:
vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare 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.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "OSTUNI", 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 gli attuali rinomati vini

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di **Brindisi**
Via Bastioni Carlo V, 4
72100 - Brindisi

La C.C.I.A.A. di Brindisi 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.