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 "SQUINZANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 06.07.1976	GU n. 230 - 31.08.1976
Modificato con	DM 29.07.2011	GU n. 189 - 16.08.2011
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 «Squinzano» è riservala ai vini, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, con le tipologie di seguito riportate:
Rosso, anche Novello e Riserva
Rosato, anche Spumante
Bianco. anche Spumante
Negroamaro, anche Riserva
Negroamaro Rosato, anche Spumante
Susumaniello
Chardonnay. anche Spumatne
Malvasia bianca, anche Spumante
Piano, anche Spumante
Sauvignon. anche Spumante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllala «Squinzano» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

«Squinzano» Rosso e Rosato, minimo 70% Negroamaro;
possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Sangiovese e le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico» -

iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare - da sole o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

«Squinzano» Negroamaro o Negro amaro Rosso e Rosalo, minimo 85% Negroamaro;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 15% come sopra identificati.

«Squinzano» Susumaniello, minimo 85% Susumaniello;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico». nella misura massima de! 15% come sopra identificati.

«Squinzano» Bianco, minimo S0% Chardonnay Malvasia bianca, da sole o congiuntamente; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», 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 nella misura massima del 20%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Chardonnay, minimo 90% Chardonnay;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico». nella misura massima del 10%, come sopra identificali, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Malvasia bianca, minimo 90% Malvasia bianca;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente. anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%. come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Piano, minimo 90% Piano;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificali, ad esclusione dei moscati.

«Squinzano» Sauvignon minimo 90% Sauvignon possono concorrere alla produzione di delti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione omogenea «Salento-Arco Ionico», nella misura massima del 10%, come sopra identificati, ad esclusione dei moscati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllala «Squinzano», comprende l'intero territorio dei comuni di Squinzano. San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli e parte del territorio dei comuni di: Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce.
Tale zona e cosi delimitata:

Da Torre Rìnalda sulla costa adriatica, il limite segue verso sudo-vest la provinciale per Squinzano. toccando masseria Monacelli, masseria Cernite grande sino a raggiungere la quota 31 sul confine del comune di Squinzano in prossimità di masseria Gagliardi. Da qui prosegue in direzione sud-ovest per la strada che conduce a Trepuzzi. passando per le quote 37, 40.43 (località Case Bianche); raggiunge il centro abitato di Trepuzzi, lo attraversa per seguire poi la strada verso sud che costeggia ad ovest masseria Macchia sino a raggiungere a quota 58 la strada statale Salentina (n. 7 *ter)* per Campi Salentina, prosegue verso ovest lungo questa fino ad incrociare, in prossimità del km 61. il confine del comune di Novoli che segue prima verso sud poi verso ovest e quindi verso nord (includendo cosi lutto il territorio comunale) fino ad incontrare nuovamente la strada statale n. 7 ter in prossimità del km 59.

Prosegue lungo quest'ultima in direzione ovest fino a quota 31 sulla circonvallazione di Campi Salentina e quindi verso nord-ovest per la strada che costeggia ad est il centro abitalo, fino a raseiumiere la quota 28.

Da quota 28 sulla circonvallazione segue la strada verso nord per masseria Monaci e prima di giungervi incrocia quella per Cellino San Marco.

Segue verso nord-est tale strada passando per masseria la Macchia. la l'adula, attraversa il centro abitalo di Cellino San Marco e prosegue per la strada che verso nord conduce a masseria Blasi per circa un chilometro e giunto a quota 58 prosegue verso nord-ovest per la strada che passando per le quote 59. 60. 58 incrocia il confine comunale di Tuturano. Segue tale confine verso est sino ad incrociare quello di San Pietro Vernotico e quindi, proseguendo lungo quest'ultimo in direzione nord-est. raggiunge la costa per ridiscenderla in direzione sud-est sino ad incontrare Torre Rinalda da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e colturali 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 alte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo di cui all'art. 12 del decreto legislativo n, 61/2010, unicamente i vigneti ubicati su terreno di medio impasto o tendenti allo sciolto, sufficientemente profondi e di buona fertilità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque ani a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva lon./ha	Titolo alcol, voium. min. nat. % vol
Rosso	14	12,00
Rosato anche spumante	1 l	12,00
Negroamaro rosso	14	12,00
Negroamaro rosato anche	14	12,00
Susumaniello	14	12,00

Novello	14	12,00
Rosso Riserva	14	12.50
Negroamaro rosso Riserva	14	12.50
Bianco anche spumante	13	11,00
Chardonnay	13	11,00
Malvasia Bianca anche spumante	13	11,00
Fiano anche spumante	13	11,00
Sauvignon anche spumante	13	11,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli. le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Le uve unicamente destinate alla produzione delle tipologie Spumante. purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,00% vol.

I vini «Squinzano» Rosso Riserva e «Squinzano» Negroamaro Riserva devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve. L vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, unicamente come mezzo di soccorso.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione 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.

I vini «Squinzano» Rosato, Squinzano» Negramaro Rosato, «Squinzano» Bianco, «Squinzano» Chardonnay, «Squinzano» Malvasia bianca, «Squinzano» Fiano, «Squinzano» Sauvignon, possono essere prodotti nei tipi Spumante ottenuti per presa di spuma dei corrispondenti vini «tranquilli», mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidrite carbonica. Per la presa di spuma può essere utilizzato: saccarosio; mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine: mosto concentrato rettificato.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 50% per il tipo rosato e al 70% per tutte le altre tipologie.

Il residuo delle uve destinate alla produzione del rosato non può essere utilizzato per la preparazione del vino «Squinzano» Rosso, bensì può essere utilizzato per la produzione di vini ad Indicazione Geografica Protetta.

Qualora tali rese superino il limite sopra riportalo, ma non oltre il 75%. l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Protetta ma potrà essere destinata alla produzione dei corrispondenti vini Bianco e Rosso a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino «Squinzano» Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e 24 ore.

E consentito il ricorso alla pratica del «rimontaggio» per assicurare al vino la voluta tonalità di colore.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla Denominazione di Origine Protetta e comunque prima della certificazione per l'immissione al consumo.

I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, alte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Squinzano» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi arancioni se invecchiato;
odore: etereo, caratteristico, intenso;
sapore: pieno, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, per il Riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 ,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» rosato:
colore: dal rosso rubino chiaro al cerasuolo tenue;
odore: delicatamente profumato, caratteristico;
sapore: sapido, fine e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» rosato Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Negroamaro:
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone con

l'invecchiamento;
odore: etereo caratteristico e intenso;
sapore: pieno, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol, per il Riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Negroamaro
rosato: colore: rosato più o meno intenso;
odore: giustamente persistente, fruttato se giovane;
sapore: armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Negramaro Rosato Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Susumaniello rosso:
colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
odore: di frutti di bosco;
sapore: vellutato, persistente e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Bianco:
colore: giallo paglierino tenue anche con riflessi verdolini;
odore: caratteristico, gradevolmente fruttato:
sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Bianco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrul a extradry:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Chardonnay Spumante:
spuma: fine e persistente:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l:
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Fiano Spumante:
spuma: fine e persistente:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Malvasia bianca:
colore: giallo paglierino intenso;
odore: caratteristico gradevole e intenso;
sapore: caratteristico, armonico:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Malvasia bianca Spumante:
spuma: fine e persistente:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
sapore: fresco, armonico; da extrabnit a extradry:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Sauvignon:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico e intenso:
sapore: sapido, caratteristico:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 10,0 g/l.

«Squinzano» Sauvignon Spumante:
spuma: line e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, con note di lievito:
sapore: fresco, armonico: da extrabnit a extradry:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol ;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Squinzano» Novello:
colore: rosso più o meno intenso:
odore: giustamente persistente, fruttato;
sapore: vellutato armonico e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
zuccheri residui 3%.

I vini Spumante di cui al presente art. 6. possono essere prodotti nelle seguenti tipologie di sapore: da extra brut a extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

È 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 minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «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 l'acquirente. Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Squinzano», ad esclusione delle tipologie Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere confezionati in tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente, e di capacità non superiore a litri 9. Restano esclusi dame e damigiane in vetro e tutti i recipienti in PET di qualsiasi capacità. Per tutti i vini di cui all'art, 1. i sistemi di chiusura utilizzati devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi – calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Squinzano.
Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica, povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.
Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità.

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 "Squinzano" DOC.
L'origine della denominazione DOC Squinzano è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Novoli per intero e parte dei comuni di Campi Salentina, Cellino San Marco, Trepuzzi, Surbo e Lecce, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Squinzano.
Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.
Lo Squinzano, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce.
Il Negromaro é di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.
<u>Forme di Allevamento dei vitigni</u>
Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Squinzano maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera:
Alberello pugliese; é il sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale varia da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti, questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.
Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera, in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello. Attualmente, infatti, l'alberello pugliese rappresenta al massimo il 20% della superficie, mentre fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.
Il sesto d'impianto utilizzato nella spalliera varia da 2.00 - 2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. sulla fila con una densità d'impianto diversificata con un minimo di 3.800 piante per ettaro, fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro. Questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura quali il cordone speronato, ed il guyot.
Il vitigno principe del Salento, e sopratutto della DOC Squinzano è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.
I 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, 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, 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 "Squinzano", 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 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di **Brindisi**
Via Bastioni Carlo V, 4/6
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.