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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATRA "TERRA D'OTRANTO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 04.10.2011	GU n. 246 - 21-10-2011
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 "Terra d'Otranto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bianco, anche Spumante;
Rosato, anche Spumante e Frizzante;
Rosso, anche con menzione Riserva;
Chardonnay, anche Frizzante;
Malvasia Bianca, anche Frizzante;
Fiano, anche Frizzante;
Verdeca, anche Frizzante;
Aleatico;
Malvasia Nera;
Primitivo.

Articolo 2
Base ampelografia

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Chardonnay per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura

massima del 25 % - 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.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosso, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve, provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalle varietà Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, da sole o congiuntamente per almeno il 75%; 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 Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosato senza specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dal vigneti composti in ambito aziendale dalle varietà Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata da sole o congiuntamente, per almeno il 75%; 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 Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Malvasia Bianca, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Malvasia Bianca, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca Lunga, da sole o congiuntamente, per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Fiano, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Verdeca, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Aleatico, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Malvasia Nera, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, da sole o congiuntamente, per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Primitivo, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dal medesimo vitigno, per almeno il 90%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento - Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco nella tipologia Spumante, senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Chardonnay per almeno il 75%; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca e nera, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", con la specificazione di vitigno Fiano, Verdeca, Malvasia Bianca e Chardonnay, anche nella tipologia e Frizzante , è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà corrispondenti per almeno il 90%. (Per la specificazione del vitigno Malvasia Bianca, la base ampelografica dei vigneti può essere composta dalle varietà Malvasia Bianca, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca Lunga; possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento Arco Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10 % come sopra identificati.

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Rosato nella tipologia frizzante, spumante senza specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale dalla varietà Negroamaro, da sole o congiuntamente per almeno il 70%; 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 Jonico – Salentino", presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 30 % come sopra identificati, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" devono essere quelle tradizionali delle zone 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 e i sistemi di potatura consentiti sono quelli generalmente usate nella zona. In particolare le forme di allevamento ammesse sono l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, e dovranno garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore a un metro. Non sono consentite altre forme di allevamento.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata. E' vietata ogni pratica di forzatura. E'consentita l'irrigazione di soccorso.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	**Produzione uva t /h**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo**
Verdeca	11,0	11,00
Chardonnay	11,0	11,00
Malvasia Bianca	11,0	11,00
Fiano	11,0	11,00
Aleatico	9,0	14,00
Malvasia Nera	11,0	12,00
Primitivo	9,0	13,50
Bianco	11,0	11,00
Rosato	11,0	11,50
Rosso	11,0	11,50

Nella produzione della tipologia Primitivo è consentito l'uso esclusivo di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli). Sono da escludersi espressamente le uve rivenienti dalle "femminelle" (racemi).
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti massimi stabiliti, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi del presente disciplinare di produzione.
Qualora le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, siano unicamente destinate alla produzione del tipo Spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10 % vol.

Qualora le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" Bianco, con specificazione di vitigno previsti all'Articolo 1, siano unicamente destinate alla produzione delle tipologie Frizzante e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol..

La regione Puglia, con proprio decreto, sentita la filiera vitivinicola interessata, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 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; inoltre, 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).

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per le tipologie Rosso, Bianco e con indicazione di vitigno.
Per la tipologia Rosato non si deve superare il limite del 50% e il vino residuo sino alla resa massima del 75% non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto", ma potrà essere destinato, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini ad indicazione geografica, nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.
Oltre il 75%, per tutte le tipologie, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto che potrà essere destinato, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini ad indicazione geografica, nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.
Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Terra d'Otranto" Rosato deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.

I vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" non possono essere immessi al consumo anteriormente alle seguenti date: Primitivo 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve, per tutte le altre tipologie 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.
Per tutte le tipologie è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.
E' 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 quanto innanzi ad esclusione delle tipologie Aleatico e Primitivo.
E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.
Il vino a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto"Rosso Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Terra d'Otranto" Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, delicato, fruttato se giovane;
sapore: fresco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Rosato anche Frizzante:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: pieno,armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non ridutttore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Rosso, anche Riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Chardonnay anche Frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore : gradevole e fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Fiano anche Frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;
odore: delicato floreale;
sapore: fresco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Verdeca anche Frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: armonico e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima.: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Malvasia Bianca anche Frizzante:
colore: giallo paglierino intenso;
odore: gradevole e intenso;
sapore: sapido, aromatico e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
per il tipo Frizzante: spuma fine ed evanescente.

"Terra d'Otranto" Bianco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
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: 15,0 g/l.

"Terra d'Otranto" 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: 15,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Malvasia Nera:
colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso granato;
con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non ridutore minimo: 22,0 g/l;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Primitivo:
colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, ampio e complesso;
sapore: armonico, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
zucchero riduttore residuo non superiore a 18,0 g/l.

"Terra d'Otranto" Aleatico:
colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente;
al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, ampio e complesso;
sapore: pieno, vellutato e moderatamente dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 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 minimo.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

Ai vini di cui all'Articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, masseria, tenuta, podere, ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente per tutte le tipologie dei vini indicate all'Articolo 1.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" nelle tipologie "Rosato", "Chardonnay", "Malvasia Bianca", "Fiano", "Verdeca" è altresì consentita la menzione tradizionale "vivace".
Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria ad esclusione delle tipologie Spumante e Frizzante.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Articolo 1 devono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da lt. 0,250 a lt. 15, ad esclusione di dame e damigiane.
I sistemi di chiusura consentiti, che devono corrispondere ai requisiti della normativa vigente sono i seguenti:
tappo di sughero raso bocca per i vini tranquilli e frizzanti
tappo in polimero sintetico raso bocca per i vini tranquilli
tappo in sughero con gabbietta per la tipologia spumante
tappo a vite, sulle bottiglie di capacità non superiore a litri 1,5, per le tipologie di vini bianco, rosato e rosso e con le varie specificazioni del nome di vitigno, ad eccezione per la tipologia "Terra d'Otranto" Primitivo per la quale è consentito l'utilizzo del tappo a vite esclusivamente per le capacità di 0,250 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. "Terra d'Otranto" è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà.

La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti(temperatura minima media 6-7°C)ed estati calde(temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o

franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

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 "Terra d'Otranto".

Il Negromaro é di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. 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.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC "Terra d'Otranto" più utilizzati:

a. Alberello pugliese; Si tratta di un 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 va 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.

b. Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da 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 corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

L'intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

La coltivazione era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci. L'occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel '600 diventò la cantina d'Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l'attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d'ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare. La vigna stessa è concepita con differenti

specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietale si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietali. Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l'Unità d'Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori. Sul finire dell'800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d'Italia.
Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.
Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una realzione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. 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 taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro 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.

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, 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 "Terra d'Otranto"; 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 Lecce
V.le Gallipoli, 39

73100 - Lecce

La C.C.I.A.A. di Lecce 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.