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 "VILLAMAGNA"

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 "Villamagna" è riservata al vino rosso, anche nella tipologia "riserva", che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 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%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" devono essere ottenute unicamente ed esclusivamente da vigneti situati sui terreni vocati alla qualità. Si escludono, pertanto, i terreni totalmente esposti a nord nonché quelli con una quota relativa agli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne inferiore a 30 metri dal punto più basso dell'appezzamento di riferimento.
La zona di produzione dei vini in oggetto, comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio del comune di Villamagna e parte dei territori confinanti dei comuni di Bucchianico e

Vacri. I territori interessati dei comuni di Bucchianico e Vacri sono individuabili nelle zone circostanti la collina denominata "la torretta" (sita nel comune di Bucchianico).
Sono inclusi tutti i terreni alla sinistra del seguente percorso: partenza dal territorio di Villamagna sulla strada comunale San Giovanni Ilario si entra nel comune di Bucchianico, nella contrada Tiboni (coordinate X 2454836 Y 4686321), si percorre detta strada comunale sino alla confluenza con la strada comunale S. Maria Casoria, denominata anche strada comunale Paduli e, proseguendo in direzione Bucchianico a sinistra, sino all'incrocio con la SP 10 Cunicella (X 2453336 Y 4684924), proseguendo ancora in direzione Bucchianico lungo la SP 10 sino all'incrocio con le strade comunali Santa Chiara e Piane (coordinate X 2453100 Y 4684034). Si gira a sinistra sulla strada comunale "Via Piane" e, superato il Palazzetto dello Sport, si prosegue lungo la strada comunale Vacrarolo (con percorso pedonale) si scende al torrente Serepenne e, oltrepassandolo, si risale sino all'incrocio con la strada comunale "Tella" ("Capocroce" coordinate X 2453857 Y 4682952); si attraversa detta strada e si percorre in discesa la strada comunale Caposcerto sino alla strada di Bonifica Val di Foro (coordinate X 2454707 e Y 4682203). Si prosegue a sinistra sulla strada di Bonifica Val di Foro in direzione San Vincenzo di Vacri; lungo la stessa via, al punto (coordinate X 2455752 e Y 4683976) d'incontro del confine comunale Bucchianico-Vacri, si continua sulla strada della bonifica nel territorio di Vacri in direzione della Chiesa San Vincenzo. Oltrepassata la Chiesa si procede sulla strada comunale in direzione della SS 263, sino ad intersecare il confine con il territorio di Villamagna (coordinate X 2456784 Y 4684689) al quale tutto il territorio delimitato si ricongiunge.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" devono essere quelle normali della zona atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono da considerare idonei solo i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 1.600.
I sesti d'impianto e le forme di allevamento consentiti devono essere quelli generalmente usati nella zona.
É consentita l'irrigazione di soccorso. É vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

Vino	Produzione massima (ton./ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Villamagna"	12	13,00
"Villamagna" riserva	12	13,50

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
In annate favorevoli i quantitativi delle uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutta la produzione.
La Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" potrà essere rivendicata dal quarto anno dall'impianto del vigneto.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia e di confezionamento devono essere effettuate nella 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 1).
É tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo.
L'elaborazione è consentita in conformità alle norme comunitarie e nazionali. Non è ammessa la pratica dell'arricchimento.
La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:
- Resa uva/vino: 70%
- Produzione massima di vino: 84 hl/ha

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 tutta la partita.
Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di affinamento fino al 1° settembre dell'anno successivo a quello di vendemmia.
Per la tipologia "riserva" il periodo minimo di invecchiamento e affinamento va protratto fino al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata *"Villamagna"* all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso, tendenza al granato con l'invecchiamento;
- odore: fruttato, intenso e caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 30 g/l;

Il vino a Denominazione di Origine Controllata *"Villamagna" riserva* all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: fruttato, intenso, talvolta etereo e speziato;
- sapore: pieno, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 32 g/l;

É in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale, dell'estratto non riduttore e della gradazione alcolometrica con proprio decreto.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Nell'etichettatura e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
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 "Villamagna" 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 di 0,25 l, 0,375 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l.
É consentito l'uso di recipienti in vetro, a forma di bottiglia, con chiusura raso bocca, della capacità compresa tra 6 e 27 l.
Per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Villamagna" è consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla norma vigente. Per la tipologia "riserva" è ammesso solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

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 Villamagna e parzialmente i comuni di Bucchianico e Vacri, in provincia di Chieti. I territori interessati dei comuni di Bucchianico e Vacri sono individuabili nelle zone circostanti la collina denominata "la torretta" (sita nel comune di Bucchianico). Sono esclusi i terreni totalmente esposti a nord nonché quelli con una quota relativa agli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne inferiore a 30 metri dal punto più basso dell'appezzamento di riferimento.
L'orografia del territorio è caratterizzata dalla presenza di 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 le 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 800 mm/anno. I giorni piovosi sono circa 76 nell'arco dell'anno, con una media di 8 giorni tra ottobre e marzo e 5 tra aprile e settembre. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-85 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (con circa 40 mm). Il clima è di tipo temperato-

caldo, con temperatura media annuale di 15,2°C; le temperature durante la stagione vegetativa sono comprese tra i 13,3°C di aprile ai 16,2°C di ottobre, con punte di circa 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 associate ad una buona ventilazione determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda delle annate e delle esposizioni tra i 1.850 ed i 2.400 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno 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.
Dall'epigrammista spagnolo Marco Valerio Marziale (40-102 d.C.) apprendiamo che i vini abruzzesi venivano esportati a Roma e serviti sulle tavole dei Patrizi. Esisteva inoltre già un commercio attraverso il mare Adriatico. In particolare, la fascia costiera compresa tra Pescara ed Ortona era annoverata tra i comprensori più importanti della regione, storicamente vocati alla coltivazione della vite, proprio a partire dall'età romana, come testimoniano numerosi reperti (dolia e celle vinarie) conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Chieti.
Da allora sono innumerevoli le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area chietina, in particolare a partire dal secolo XIII. Dell'*ager* di Villamagna si parla in diversi documenti. Esso ricadde *nell'Aprutium Citra flumen Piscariae* nel 1273 a seguito della storica suddivisione della regione operata da Carlo D'Angiò dopo la conquista del Regno Svevo. Nel 1323 figura nel "Registro delle pergamene" della Curia Arcivescovile di Chieti come terra di vigne, coltura assoggettata alla corresponsione di decime in favore della diocesi teatina. Lo Statuto di Villamagna del 1511 offre ulteriori e preziosi spunti di approfondimento sulla conoscenza del paesaggio e delle colture agrarie praticate all'epoca. Elemento peculiare era il canneto, che garantiva prezioso sostegno alla vite, così come si ravvisavano casi di "viti maritate" all'acero e fruttiferi vari. Più tardi nel noto *Dizionario geografico-ragionato del regno di Napoli* (1805) lo scrittore Lorenzo Giustiniani scriveva della terra d'Abruzzo citeriore e ricordava che "…la produzione del suolo consistono in grano, granone, vino ed olio, che vendono pure altrove".
Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo,* la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. Esso costituisce oggi la base del vino rosso abruzzese per antonomasia oltre che vitigno fondamentale anche dei vini della DOC "Villamagna".
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, sia nella versione base che riserva, è ottenuto utilizzando 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%.

- *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. 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 della resa massima di uva, che non può superare le 12 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia e di confezionamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine. É tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo. Il vino rosso base può essere immesso al consumo solo a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia, mentre il rosso riserva non prima del 1° novembre del secondo 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 se non esclusiva dei vini Villamagna, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini della DOC in oggetto.
I vini, base e riserva, presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee da giovane mentre tendono al granato con l'invecchiamento; l'odore è fruttato, intenso, talvolta etereo e speziato; il sapore è secco, giustamente tannico, pieno ed armonico.

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 Villamagna e dei comuni vicinori è caratterizzata da ampie colline assolate ben esposte a meridione che, anche grazie alla presenza dell'imponente massiccio della Maiella, risentono favorevolmente delle correnti aree giornaliere est-ovest oltre che delle notevoli escursioni termiche, creando condizioni ottimali per la produzione di uve dalle elevate caratteristiche qualitative e di tipicità.
L'interazione di questi fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e consuetudini locali da un lato e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione dall'altro, consentono di ottenere vini rossi con forti elementi distintivi, tipici, caratterizzati da profumi intensi, di grande struttura e complessità.

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.