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 «ZAGAROLO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 29.05.1973	G.U. 215 - 21.08.1973
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 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 «Zagarolo» è riservata al vino bianco, anche della tipologia superiore, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino «Zagarolo» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da viti dei vitigni presenti nei vigneti nelle proporzioni indicate a fianco di ciascuno di essi:
Malvasia (bianca di Candia e puntinata) fino ad un massimo del 70%;
Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve bianche provenienti da viti dei vitigni Bellone e Bombino, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10% del totale delle viti esistenti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino «Zagarolo» comprende tutto il territorio del comune di Gallicano e parte di quello di Zagarolo.
Tale zona è così delimitata:
a nord-ovest, partendo dall'incrocio della via Prenestina con il confine comunale di Zagarolo, in prossimità di passo del Lupo, il limite segue il confine comunale di Zagarolo in direzione nord-est fino a raggiungere quello di Gallicano in località Quarto di Corzano.

Prosegue quindi con il confine settentrionale e orientale di Gallicano sino a incontrare nuovamente quello di Zagarolo in prossimità di Colle Pastore, segue poi il confine di Zagarolo in direzione sud-est e poi sud-ovest e infine risale un tratto di questo confine comunale in direzione nord sino a incrociare la strada che conduce a S. Cesareo. Segue quest'ultima strada fino a raggiungere la via Casilina, in prossimità del km 29,5; percorre quindi la via Casilina, in prossimità del km 29, da dove segue la via Maremmana inferiore sino al km 2, quindi, seguendo una retta verso nord, raggiunge la via Casilina al km 27. Dal km 27 sulla via Casilina prosegue in linea retta verso nord-est fino al punto d'incrocio dell'impluvio che attraversa la tenuta di S. Cesareo con la ferrovia, segue quindi detto impluvio in direzione nord fino al fosso della Vetrice, prosegue quindi, sempre verso nord, lungo questo corso d'acqua, che cambia nome in fosso di Pallavicina, sino a incontrare la strada per Pallavicina in prossimità del laghetto di Mondo, segue questa strada raggiungendo Pallavicina. Da qui segue la strada che attraverso Valle Marchetta e prato Rinaldo va a incrociare la via Casilina (strada statale n. 6) in prossimità del km 24, prosegue quindi lungo la strada statale n. 6, verso la stazione di Laghetto, fino a incrociare il confine comunale di Montecompatri che segue poi verso nord, sino a raggiungere la via Prenestina in prossimità del passo del Lupo chiudendo così la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Zagarolo» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. In ogni caso sono da considerarsi esclusi i terreni situati oltre i 400 m. sul livello del mare e non al di sotto dei 100 m. sul livello del mare.
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.
È vietata ogni pratica di forzatura.
Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Zagarolo» devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:
- «Zagarolo»: 11,00% vol
- «Zagarolo» Superiore: 12,00% vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Zagarolo» non deve essere superiore a 15 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 72%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino «Zagarolo» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: secco (o amabile), morbido, caratteristico, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (12,50% vol per il Superiore);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

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.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma, si estende su una superficie di circa 7.000 ettari, è comprende la parte più settentrionale dell'Alta valle del fiume Sacco.

I terreni dell'Alta valle del fiume Sacco sono riconducibili a diverse classi dette Formazioni: sono presenti calcari bianchi e avana con componente organogena e detritica (resti di bivalvi e alghe calcaree), fortemente frantumata e costituiscono l'elemento morfologico più importante del territorio. Seguono le marne contenenti una sensibile quantità di argilla, prevalentemente nella parte superiore del terreno, mentre sullo strato inferiore ci sono i fossili di Orbulina Universa. La formazione Argilloso-Arenacea, che costituisce quasi tutto il territorio di Olevano Romano, è composta da un'alternanza di argille e arenarie che sono preponderanti verso l'alto della formazione, dove si passa da una giacitura stratificata a una massiva. Le vulcaniti di età Quaternaria coprono le formazioni più antiche e sono particolarmente sfruttabili per l'agricoltura, in quanto ricche di elementi nutritivi: sono costituite da scorie, alternate a pomici e cineriti, derivanti da più fasi esplosive del Vulcano Laziale.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 100 e i 400 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, nordovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 1098 ed i 1233 mm, con aridità estiva e subaridità (pioggia 107-135 mm) variabili da 1 a 2 mesi. La temperatura media è compresa tra i 13,5 ed i 15,6°C: freddo prolungato ma non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 2,1 e 3,3° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Zagarolo un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

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 "Zagarolo".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: gli Statuti della Comunità di Zagarolo, emanati il 31 luglio 1552, contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra dell'uva, che si svolge annualmente a Zagarolo, e giunta alla sessantottesima edizione.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC "Zagarolo" sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti:*** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: la Malvasia bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano toscano, verde e giallo, il Bellone ed il Bombino bianco;
- ***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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (108 hl/ha per tutte le tipologie);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi fermi, complessi ed equilibrati.

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

La DOC "Zagarolo"è riferita a quattro tipologie di vino bianco ("Zagarolo secco", "Zagarolo amabile", "Zagarolo Superiore secco", "Zagarolo Superiore amabile") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Zagarolo" secco: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore secco, morbido, caratteristico e armonico.
- "Zagarolo" amabile: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore amabile, morbido, caratteristico e armonico.
- "Zagarolo" Superiore secco: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore secco, morbido, caratteristico e armonico.
- "Zagarolo" Superiore amabile: vino fresco ed equilibrato con colore dal giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato e gradevole, sapore amabile, morbido, caratteristico e armonico.

Al sapore i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono all'equilibrio gustativo.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nella parte più settentrionale dell'Alta valle del fiume Sacco, e l'esposizione a ovest e nordovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti dello "Zagarolo". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

.Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dello "Zagarolo".

In particolare, i terreni, di origine calcarea, sono riconducibili a diverse classi dette Formazioni con presenza di calcari bianchi e avana con componente organogena e detritica (resti di bivalvi e alghe calcaree), fortemente frantumati: la formazione Argilloso-Arenacea, che costituisce quasi tutto il territorio delimitato, è composta da un'alternanza di argille e arenarie che sono preponderanti verso l'alto della formazione, dove si passa da una giacitura stratificata a una massiva. Le vulcaniti di età Quaternaria coprono le formazioni più antiche e sono particolarmente sfruttabili per l'agricoltura, in quanto ricche di elementi nutritivi: sono costituite da scorie, alternate a pomici e cineriti, derivanti

da più fasi esplosive del Vulcano Laziale, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (965 mm), con scarse piogge estive (105 mm) e con aridità estiva e subaridità per uno o due mesi, da una buona temperatura media annuale (14,6°C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Zagarolo"
In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni.
La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dello "Zagarolo", dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dello "Zagarolo".
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 i rinomati vini "Zagarolo", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona dello "Zagarolo" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.
Nel medioevo i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.
Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi negli archivi monastici.
Gli Statuti della Città di Zagarolo, emanati il 31 luglio 1552, regolavano l'ordinamento della Comunità di Zagarolo su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.
Anche nei secoli successivi la viticoltura ha rappresentato la coltura principe dell'area: il Piazza, nell'opera *La Gerarchia cardinalizia* (1703), riporta "Vigne deliziose di S. Cesareo", ed in *Agricoltura e quistioni economiche: che la riguardano, (1860)* Vol. 2, Frédéric Passy, nel descrivere alcune delle buone pratiche agricole, annota "Il villaggio di Zagarolo, ove il sistema della piccola coltura fu già stabilito dai proprietarii medesimi, ne può dare un'idea. Sperando di trarre un miglior frutto da quelle fertili terre, migliorando ad un tempo la sorte dei loro vassalli, i principi Rospigliosi diedero in enfiteusi ai contadini quasi tutte le loro terre. Questi piantarono vigne, secondo il sistema romano, che consiste nello stringerle talmente da non potere coltivare cosa alcuna in mezzo alle loro file. Quindi ogni volta che la vendemmia non riusciva abbondante, tutto era perduto. Nondimeno, ed a causa dell'abbondanza del vino che mai non mancava a Zagarolo, attese le difficoltà dei trasporti, la popolazione si raddoppiò dal principio del secolo in poi".
Non mancano notizie circa la capacità dei viticoltori come riportato nella *Topografia statistica dello stato pontificio ossia breve descrizione delle* ... (1857), dove Adone Palmieri, scrive "Il territorio di Zagarolo in piano, ricchissimo in ispecie d'ubertosi vigneti, è disparso di paragrandini, de' quali il primo inventore fu Lapostelle, ed anche gremito di case ad uso di cantine, ove si rimette eccellente e copioso vino , di che poscia que' popolani fanno lucroso traffico colla Capitale, imperciocchè nelle buone stagioni se ne rimettono sino a 7, od 8 mila botti". Nei *Ricordi storici e pittorici d'Italia*. (1865) Ferdinand Adolf Gregorovius scrive "Da San Cesario si scopre fra stupendi vigneti l'abitato di Zagarolo"
In *Analisi storico-topografico-antiquaria della carta de' dintorni di Roma* (1837), il Nibby, descrive il Fondo di S. Pastore in Gallicano annotando "La grotta nel suo genere è magnifica, essendo tutta

scavata nel tufa, e a forma di un parallelepipedo, tagliato in mezzo da un andito; intorno ad essa a destra e sinistra sono cento nicchie, pure iscavate nel tufa atte a contenere 100 botti di vino", e nel *Saggio statistico storico del pontificio stato* (1829) Vol. 1, Gabrielle Calindri riporta per Gallicano "viene di maggior prodotti fieno, grano, vino".
Il Marocco, in *Monumenti dello Stato pontificio e relazione topografica di ogni paese* (1835), scrive per Zagarolo "Nulla manca all' umano sostentamento, ed in particolare i vini sono il maggior reddito, mentre godono molta riputazione, potendosi assomigliare ai Veliterni per gagliardia, e per il rosso colore, non alterato come altrove con bacche di sambuco, ed altre cose poco confacenti. Le vigne restano corredate di eccellenti grotte ove i medesimi vini si conservano".
La storia recente, a causa della chiusura della Cantina Sociale, è caratterizzata da una situazione di stasi della denominazione che, nonostante l'impegno delle aziende, non riesce ancora ha riconquistare appieno la notorietà passata.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl
Via Piave, 24 – 00187 Roma
Telefono 06/45437975 - Fax 06/45438908; E-mail info@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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.