

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 123/10)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Irpinia»

PDO-IT-A0279-AM02

Data della comunicazione: 17 dicembre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Titolo Nuove tipologie di prodotto

- Introdotte le tipologie : «Spumante bianco», «Spumante rosso», «Spumante rosato», «Spumante Aglianico», «Spumante Aglianico vinificato in bianco», «Falanghina passito», «Aglianico vinificato in bianco».

Tale modifica è dettata dall'esigenza di tutelare e valorizzare la DOC Irpinia, mettendo in risalto le sue peculiarità di territorio versatile, per ampliare le possibilità di espressione del territorio e avere una gamma di prodotti più completa. L'aggiunta delle nuove tipologie consente di svolgere un'azione di qualificazione della zona e della denominazione, offrendo la possibilità di maggiore penetrazione nel mercato, e di maggiore offerta al consumatore finale, di tipologie di vino sinora prodotte come vini a IGT o generici.

La modifica riguarda gli articoli 1,2,4,5,6,7,8 del disciplinare di produzione; e le sezioni 4,5 del documento unico.

2. Variazioni base ampelografica delle tipologie presenti e introduzione basi ampelografiche delle nuove tipologie

- Modificata la base ampelografica della tipologia «Bianco»: da «...Greco dal 40 al 50 %, Fiano dal 40 al 50 %» a «... Fiano e Greco, da soli o congiuntamente per almeno il 50 %». Viene rivista la base ampelografica in termini di composizione percentuale delle varietà principali per valorizzare meglio gli altri vitigni coltivati e per avere la possibilità di produrre in questa tipologia vini che possano presentare caratteri diversi.
- Prevista la medesima base ampelografica anche per la nuova tipologia «Bianco Spumante».
- Modificata la base ampelografia delle tipologie «Rosso», «Rosato», «Novello»: da «...almeno il 70 % di Aglianico» ad «...almeno il 50 % di Aglianico». Viene rivista la base ampelografica in termini di composizione percentuale della varietà principale, per valorizzare meglio gli altri vitigni coltivati e per avere la possibilità di produrre in queste tipologie vini che possano presentare caratteri diversi.
- Prevista la medesima base ampelografica anche per le nuove tipologie «Spumante Rosso», «Spumante Rosato».

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

- Prevista la base ampelografica per le nuove tipologie di Spumante ottenute dal vitigno aglianico: «Spumante Aglianico», «Spumante Aglianico» vinificato in bianco.
- Per le tipologie di Spumante con la specificazione di vitigno, viene inserita la specificazione che i vitigni secondari devono essere a bacca di analogo colore del vitigno oggetto di specificazione. Modifica formale con la quale viene integrata la descrizione del comma per maggiore puntualità riguardo alle possibilità di impiego dei vitigni minori rispetto alle singole tipologie.
- Prevista la base ampelografica per le restanti tipologie introdotte: «Aglianico vinificato in bianco» e «Falanghina passito».
- Anche per le nuove tipologie, i vitigni devono essere quelli idonei alla coltivazione nella Provincia di Avellino (non più Regione Campania), tranne Aglianico Liquoroso e Sottozona Campi Taurasini, che prevedono oltre la Provincia di Avellino anche l'intera Regione Campania. Modifica formale finalizzata a definire meglio la composizione varietale dei vigneti iscritti allo schedario viticolo.

Le modifiche descritte riguardano l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

3. Aggiornamento delle tipologie di prodotto elencate nella zona di produzione

- Viene aggiunta la parola «anche» per consentire di includere, nella definizione delle aree di coltivazione della vite, sia le nuove tipologie di Spumante introdotte, sia quelle con specificazione del vitigno già esistenti.
- Viene inserita la nuova tipologia «Aglianico vinificato in bianco» per includerla nella descrizione delle aree vocate alla coltivazione per tutte le tipologie.

Non c'è ampliamento di zona; si tratta di modifiche formali con cui vengono soltanto aggiornate le tipologie di prodotto indicate nell'articolo 3 del disciplinare.

4. Produzione massima di uva ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

- Viene ridotto da 10,50 a 10,00 il titolo alcolometrico per le tipologie «Spumante» con specificazione del vitigno per poter ottenere prodotti più freschi e leggeri e viene inserita anche la nuova tipologia Aglianico con i medesimi limiti.
- Viene aggiunta la nuova tipologia Falanghina Passito nel dettaglio della Falanghina, con i medesimi limiti.
- Vengono aggiunte le specifiche concernenti le rese di uva e il titolo alcolometrico per le nuove tipologie Aglianico vinificato in bianco, Bianco Spumante, Rosato Spumante e Rosso Spumante.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 ed il documento unico alla sezione 5.2.

5. Limiti di giacitura dei vigneti

- Viene eliminato il limite di 600 mt. di altitudine ai vigneti. Ciò in considerazione del fatto che già nell'attuale disciplinare di produzione, tale limite non si applica ai vigneti situati nei territori ricadenti nei Comuni inclusi nelle zone di produzione delle altre denominazioni irpine, D.O.C.G. Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, ed ai vigneti inclusi nella sottozona «Campi Taurasini». Inoltre, per effetto dei cambiamenti climatici sta aumentando in zona la coltivazione della vite ad alta quota.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4.

6. Deroghe fuori zona per le operazioni di vinificazione

- Viene eliminato il comma che regola le eventuali deroghe fuori zona per le operazioni di vinificazione, elaborazione, spumantizzazione e invecchiamento confermando le deroghe in essere già concesse. Si tratta di una riformulazione che conferma le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi dell'articolo 5 del disciplinare della DOC Irpinia, allegato al DM 13 settembre 2005.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico alla sezione 9.

7. Elaborazione Vino Spumante

- Viene modificato il dettaglio sull'elaborazione dei Vini Spumante con rifermentazione in bottiglia (metodo classico) o in autoclave (metodo Charmat), adattandolo alle nuove tipologie inserite e viene ridotto da 20 a 18 mesi il periodo minimo per l'immissione al consumo degli spumanti con rifermentazione in bottiglia (metodo classico).

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico alla sezione 5.1.

8. Zona geografica delle operazioni di spumantizzazione

- Viene eliminato il riferimento relativo alla zona geografica in cui effettuare le operazioni di spumantizzazione in quanto tale previsione è già inserita nella formulazione delle eventuali deroghe fuori zona per le operazioni di vinificazione, elaborazione, spumantizzazione e invecchiamento.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 5

9. Vini passiti con menzione di vitigno

Viene aggiunta la nuova tipologia «Falanghina Passito». Si tratta di un adeguamento dell'elenco dei vini passiti con menzione di vitigno; inoltre viene sostituito «elaborati» con il termine «prodotti» al fine di indicare, con una modifica formale, un termine più appropriato.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare.

10. Sottozona Campi Taurasini -data di immissione al consumo

Per i vini «Irpinia» sottozona Campi Taurasini, viene sostituito il «periodo di invecchiamento» con l'inserimento della «data di immissione al consumo» a far data dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia, al fine di uniformare il dettaglio a quanto già previsto al penultimo comma dell'articolo 6 del disciplinare vigente.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare.

11. Descrizioni delle nuove tipologie di prodotti e modificate talune caratteristiche dei vini già presenti

- Inserite le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche per le nuove tipologie: Spumante Bianco, Spumante Rosso, Spumante Rosato, Spumante Aglianico, Spumante Aglianico vinificato in bianco, Aglianico vinificato in bianco, Falanghina passito.

L'inserimento delle nuove tipologie di vini ha richiesto la definizione dei requisiti chimico-fisici ed organolettici che li caratterizzano al consumo; attentamente studiati e ponderati, i dati analitici e le descrizioni fanno riferimento ad un prodotto di qualità.

- Introdotto il termine «abboccato» per le tipologie: Bianco, Rosso, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco (per il quale viene anche eliminato il termine «intenso» al sapore), Piediroso, Sciascinoso, Aglianico, Sottozona Campi Taurasini.

Con le modifiche introdotte viene ampliato da «secco» a «secco o abbocato» il tenore di zuccheri residui per adeguare il vino all'evoluzione del gusto del consumatore verso vini più morbidi, di facile approccio e di buona bevibilità. I valori sono stati attentamente valutati anche in base ad analisi di analoghe tipologie prodotte in zona.

- Viene abbassata acidità totale minima da 5,0 a 4,5 g/l per le tipologie Rosato e Novello.

Riduzione limite minimo acidità totale si è resa necessaria per effetto dei mutamenti climatici ed i decorsi di maturazione delle uve.

- Viene ampliato il range di zucchero da dosaggio zero a dolce per Falanghina Spumante, Fiano Spumante, Greco Spumante.

- Viene abbassato il titolo alcometrico volumico totale minimo da 11,50 a 11,00 per Falanghina Spumante, Fiano Spumante, Greco Spumante.

Con le modifiche introdotte viene ampliata la tipologia zuccherina nelle caratteristiche al sapore per adeguarla alle nuove richieste di mercato, e viene ridotto il titolo alcolometrico volumico totale minimo per poter produrre vini più freschi e leggeri.

Le modifiche descritte riguardano l'articolo 6 del disciplinare, e la sezione 4 del documento unico.

12. Aggiornamento qualificazioni in etichetta

- Eliminati gli aggettivi «extra» ,«fine» dall'elenco delle qualificazioni vietate, in quanto detti aggettivi sono indicati nella descrizione delle caratteristiche di talune tipologie di vini.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare.

13. Specificazione «vinificato in bianco»

- Viene aggiunto il dettaglio, per quanto riguarda i caratteri e la posizione in etichetta, «vinificato in bianco», della nuova tipologia Aglianico vinificato in bianco. La specificazione «vinificato in bianco» è obbligatoria e deve comparire immediatamente al di sotto della denominazione «Irpinia Aglianico» in caratteri e dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

Tale modifica è dettata dall'esigenza di regolare l'utilizzo di una specificazione per la nuova tipologia inserita.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare, e la sezione 4 del documento unico.

14. Riferimento alle tipologie Spumante «non millesimato»

Viene indicata, per le bottiglie contenenti le tipologie Spumante «non millesimato», l'esclusione dall'obbligo dell'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare, e la sezione 9 del documento unico.

15. Confezionamento, volumi nominali, chiusure e recipienti - adeguamenti

- Sostituito il termine «tappature» con termine «chiusure» per dare maggiore specificità del titolo dell'articolo.
- Inserita la possibilità di utilizzo dei contenitori alternativi al vetro, ovvero i bag in box per andare incontro alle nuove modalità di consumo, come alle richieste dei mercati esteri.
- Aggiunto il dettaglio che esclude l'utilizzo dei bag in box per le tipologie che, per il loro maggior pregio, vengono considerate inadatte a tali contenitori.
- Aggiunto il dettaglio che esclude l'utilizzo dei bag in box per le tipologie: Irpinia ampi Taurasini, Irpinia Fiano passito, Irpinia Greco passito, Irpinia Falanghina passito, Irpinia Aglianico passito e Irpinia Aglianico liquoroso. Dette tipologie per il loro maggior pregio vengono considerate inadatte a tali contenitori.
- Aggiornato il riferimento ai sistemi di chiusura consentiti dalla normativa, ad esclusione del tappo a corona; inoltre per le tipologie «Spumante», viene specificato che le bottiglie di vetro devono essere chiuse con tappo a fungo, con l'esclusione di materiale in plastica per i volumi nominali superiori a 0,200 litri.

Le modifiche descritte riguardano l'articolo 8 del disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Irpinia

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
15. Vino ottenuto da uve appassite

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. «Irpinia» Bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: floreale, fruttato; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. «Irpinia» Bianco spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati; odore: fine, ampio e composito;

sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. «Irpinia» Rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: floreale, fruttato, persistente; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. «Irpinia» Rosso spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: fine, ampio e composito; sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. «Irpinia» Rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosa più o meno intenso; odore: floreale, fruttato; sapore: secco o abboccato, fresco, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. «Irpinia» Rosato spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, ampio e composito; sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. «Irpinia» Novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso porpora; odore: vinoso, fruttato, intenso; sapore: secco o abboccato, fresco, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. «Irpinia» Coda di volpe

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: floreale, fruttato; sapore: secco o abboccato, fresco, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. «Irpinia» Falanghina

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini; odore: floreale, fruttato, intenso; sapore: secco o abboccato, fresco, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. «Irpinia» Falanghina spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati; odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. «Irpinia» Falanghina passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino carico, tendente al dorato, con eventuali riflessi ambrati; odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. «Irpinia» Fiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: floreale, fruttato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, fresco, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

13. «Irpinia» Fiano spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati; odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

14. «Irpinia» Fiano passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol. ; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

15. «Irpinia» Greco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: floreale, fruttato; sapore: secco o abboccato, fresco, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

16. «Irpinia» Greco spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati; odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

17. «Irpinia» Greco passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol.; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

18. «Irpinia» Piediroso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: fruttato, persistente e intenso; sapore: secco o abboccato, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

19. «Irpinia» Sciascinoso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: fruttato, caratteristico, intenso; sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

20. «Irpinia» Aglianico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore: secco o abboccato, giustamente tannico, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

21. «Irpinia» Aglianico spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: rosa o rosso più o meno intenso; odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	5,0
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

22. «Irpinia» Aglianico vinificato in bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno inteso, con riflessi grigi o rosa; odore: floreale, fruttato; sapore: secco o abboccato, fine, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

23. «Irpinia» Aglianico vinificato in bianco spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno inteso con riflessi grigi o rosa; odore: fine, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

24. «Irpinia» Aglianico passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: delicato, caratteristico, floreale, fruttato, fragrante; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol. ; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

25. «Irpinia» Aglianico liquoroso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: etereo, intenso, caratteristico; sapore: pieno, vellutato, caldo, secco o con pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile o dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. ; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15,00
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

26. «Irpinia» sottozona Campi Taurasini

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico e gradevole; sapore: secco o abboccato, giustamente tannico, morbido, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**a. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Spumantizzazione

Pratica enologica specifica

Elaborazione vini spumanti con rifermentazione in bottiglia (metodo classico) o in autoclave (metodo Charmat).

2. Vinificazione in bianco

Pratica enologica specifica

Vinificazione «in bianco» senza contatto delle bucce di uve rosse per ottenere un mosto bianco.

3. Invecchiamento

Pratica enologica specifica

I vini a denominazione di origine controllata «Irpinia» sottozona Campi Taurasini, devono essere immessi al consumo a far data dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini Spumanti elaborati con il metodo classico, non possono essere immessi al consumo prima di 18 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

b. *Rese massime*

1. «Irpinia»: Bianco anche Spumante, Rosato anche Spumante, Rosso anche Spumante, Novello

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Irpinia»: Coda di Volpe, Falanghina anche Spumante e Passito, Fiano anche Spumante e Passito, Greco anche Spumante e Passito

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Irpinia»: Piediroso, Sciascinoso, Aglianico anche Spumante, Aglianico vinificato in bianco anche Spumante

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Irpinia»: Aglianico Passito, Aglianico Liquoroso

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Irpinia» sottozona Campi Taurasini: Aglianico

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

«Irpinia», in tutte le tipologia, tranne che per la sottozona, : le aree vocate alla coltivazione della vite dell'intero territorio amministrativo della provincia di Avellino; «Irripinia» sottozona Campi Taurasini: l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvete sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano San Domenico.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Aglianico N. - Ellenica

Coda di volpe bianca B. - Coda di volpe

Falanghina B.

Fiano B.

Greco B.

Piediroso N. - Palombina

Sciascinoso N.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Irpinia

L'Irpinia è una regione storico-geografica dell'Italia meridionale, oggi ricompresa nella provincia di Avellino, si estende sulla parte centro-orientale della Campania, non ha uno sbocco al mare e presenta un territorio prevalentemente montuoso.

Provincia di antica tradizione vitivinicola, è caratterizzata da notevole variabilità delle caratteristiche pedoclimatiche, che deriva dalla presenza delle catene montuose del Paternio e del Terminio che ne attraversano tutto il territorio e che danno luogo ad una serie di tipologie viticole soprattutto in rapporto ai sesti d'impianto ed all'espansione vegetativa. I terreni dell'area irpina presentano un'ampia variabilità, in funzione della loro collocazione.

Il territorio si presenta come un intrigo di valli ed alture, tra le quali si inerpicano numerosi fiumi e torrenti. Tra questi si possono annoverare il Calore Irpino, l'Ofanto e il Sele.

In particolare essendo attraversata dalla dorsale appenninica, il territorio dell'irpinia, si ripartisce in due versanti diversi tra loro: quello tirrenico che comprende il circondario di Avellino e quello adriatico che comprende i circondari di Sant'Angelo dei Lombardi e Ariano Irpino.

Sotto l'aspetto orografico l'Irpinia accusa una configurazione montuoso-collinare; la parte pianeggiante è costituita da qualche altipiano più o meno ondulato e da limitati fondovalle.

La parte montuosa è costruita dalle due catene appenniniche del Terminio e del Partenio che ne attraversano tutto il territorio e che danno luogo ad una serie di tipologie viticole soprattutto in rapporto ai sesti d'impianto ed all'espansione vegetativa. I terreni dell'area irpina presentano un'ampia variabilità, in funzione della loro collocazione.

Si spazia dai terreni sciolti, con caratteristiche simili a quelle del distretto vesuviano per la presenza di ceneri vulcaniche soprattutto nell'area centrale della provincia che comprende la conca di Avellino, fino ai terreni che si sono sviluppati sui depositi eocenici e pliocenici, poveri di scheletro, ricchi di argilla e di elementi nutritivi, a reazione per lo più alcalina, soprattutto nelle aree collinari del versante nord e dell'area orientale.

Qua si trovano le espressioni più felici della vitivinicoltura campana: vini bianchi quale il Fiano, il Greco, la Coda di Volpe e la Falanghina e i vini rossi quale l'Aglianico, il Piediroso e lo Sciascinoso.

Di fondamentale rilievo sono i fattori storici – antropologici legati a tale territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino IRPINIA.

La coltivazione della vite nell'area si perde nella notte dei tempi, intimamente connessa allo scorrere del fiume Sabato che l'attraversa e che deriva il nome dal popolo dei Sabini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus (Livio).

L'area si rafforza come nucleo d'insediamento e progresso per la viticoltura nell'800 grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo gioverà all'esplosione della coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine in contemporanea alla tecnica della «zolfatura» che permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni.

Il grande sviluppo dell'economia vinicola Irpina in epoca moderna si realizzò verso la fine dell'800 con l'avvio delle grandi esportazioni dei vini Irpini verso la Francia. Il vino Irpino diventò grandemente ricercato con prezzi medi di 25-30 lire/centaro (75 Kg). La vite divenne la più importante fonte di ricchezza della nostra provincia (A.Valente). In quel periodo la superficie impiantata superava i 63 000 ettari, di cui oltre 2 000 in coltura specializzata (F.Madaluni 1929).

Il Giornale Economico del Principato Ulteriore del 1835, dà notizie, riguardanti la costruzione di nuove cantine nell'area e dell'ammmodernamento di strutture e attrezzature, per quelle esistenti, che rappresentano testimonianze indelebili del passato. L'articolo si chiude con l'elencazione degli accorgimenti da seguire.

Attiva fonte di testimonianze sono poi le cronache del Comizio Agrario nato dalla trasformazione della Società Economica del Principato d'Ultra per Regio Decreto del Ministro dell'Agricoltura il 23 dicembre 1866.

La produzione di uva e vino ha rappresentato nel tempo una fonte importante di reddito per l'agricoltura della zona. L'Irpinia per lungo tempo è stata ai vertici tra le province italiane nella produzione di uva: nel 1923, come rilevato da una prefazione del Sen. Arturo Marescalchi all'Annuario Vinicolo d'Italia, l'Irpinia era la terza provincia d'Italia con una produzione di vino pari a hl 2 319 000.

Nelle aree caratterizzate da terreni ricchi di ceneri vulcaniche, la fillossera trovò difficoltà ad insediarsi, e quindi nel momento di perdita di produzione in altre zone viticole, l'Irpinia rappresentò un importante serbatoio per rifornire i produttori distrutti da quell'epidemia.

Nella relazione «I vini dell'Avellinese», Amedeo Jannacone, 1934: «Appare evidente che l'industria vinicola rappresenta in Irpinia una attività agraria grandissima, cui corrispondono altrettanto considerevoli capitali circolanti che concorrono ogni anno ad arrecare benessere a tante famiglie rurali». «La floridezza economica di numerosi paesi della provincia di Avellino è dovuta soprattutto alla produzione e al commercio vinicolo, floridezza che porta innegabili progressi in tutte le branche dell'attività agraria e nella vita stessa delle popolazioni rurali».

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, è l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni, il Catasto Agrario annovera che in essa sono stati investiti capitali ingentissimi (circa 500 milioni di Lire dell'epoca), del tessuto sociale. A supporto per l'ulteriore sviluppo dell'attività si arriva alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente «ferrovia del vino», che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area del Greco, ancora oggi, tante sono le stazioni ancora esistenti ed operanti: Tufo, Prata, Taurasi, Montemiletto.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione del 1878 della Regia Scuola di Viticoltura & Enologia di Avellino.

La presenza della Scuola, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola Avellinese a divenire uno delle prime province italiane per produzione ed esportazioni di vino, principalmente verso la Francia, come le fonti dimostrano.

Cominciano così anche le attività di sperimentazione, finalizzate a migliorare le tecniche produttive per delineare produzioni viti-vinicole di pregio, e ad ampliare e innovare la tipologia di prodotti commercializzabili. Partono così le prime attività di spumantizzazione dei vitigni autoctoni, in particolare Fiano, Greco e Aglianico, elaborati sia in autoclave sia in bottiglia secondo il metodo classico.

La forza dell'industria vinicola Irpina genererà lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici, botti e tini.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni di vini dell'Irpinia viene riconosciuto in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo.

La diffusa e specializzata presenza della vite in tutta l'Irpinia, nei secoli, dà luogo allo sviluppo nell'area di corretti sistemi di allevamento della vite che ottimizzano le esigenze tecnico – produttive con la fisiologia dei vitigni allevati.

Tra questi, si ricordano: il sistema di allevamento tipico conosciuto come «Alberata Taurasina o Antico sistema taurasino», risalente alla scuola etrusca, applicato per l'Aglianico e i vitigni rossi e il «sistema avellinese» largamente diffuso per la coltivazione dei vitigni bianchi: Greco, Fiano, Coda di Volpe, ecc.

La diffusa e specializzata presenza della vite in tutta l'Irpinia, nei secoli, dà luogo allo sviluppo nell'area di corretti sistemi di allevamento della vite che ottimizzano le esigenze tecnico – produttive con la fisiologia dei vitigni allevati. Tra l'altro va considerato che l'Irpinia è segnata da un clima moderato, senza eccessi termici, rigido d'inverno, con precipitazioni a carattere nevoso, ma relativamente mite d'estate. Nel corso dell'anno le precipitazioni sono abbondanti, oscillando in media a seconda delle diverse aree tra 800 e 1 200 mm.

Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate.

Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica, all'orografia del territorio ed alle importanti escursioni termiche tra giorno e notte, particolarmente benefiche nel periodo dell'invasatura e della maturazione dell'uva.

In queste condizioni ottimali di sviluppo della vite e di graduale evoluzione di tutte le componenti caratterizzanti la maturazione degli acini, si riescono ad ottenere anche uve con perfetto equilibrio tra la componente acida e quella zuccherina per la produzione di spumanti con connotazioni sensoriali molto peculiari. Va inoltre sottolineato che questa provincia ha rappresentato, nel secondo dopoguerra, una delle prime zone d'Italia dove si è sviluppata la produzione di vini bianchi di pregio, all'epoca difficili da conservare e trasportare. Per le caratteristiche pedologiche e climatiche, e con l'aiuto delle moderne tecnologie, si affermarono vini bianchi, rosati e bianchi da vinificazione di uve rosse, con caratteri decisi e distintivi, che portarono già negli anni '70 ad affermare questa zona come una delle più apprezzate nella produzione di vini bianchi austeri, con caratteri decisi e distintivi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di vinificazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione e di eventuale invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia» con o senza menzione di vitigno e «Irpinia» con la sottozona Campi Taurasini, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Avellino.

Restano valide le autorizzazioni in deroga concesse ai sensi dell'articolo 5 del disciplinare allegato al DM 13 settembre 2005.

Designazione e Presentazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Irpinia», la specificazione del nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta dopo la denominazione «Irpinia», in caratteri e dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

Nella tipologia «Irpinia» Aglianico vinificato in bianco, anche per la tipologia spumante, la specificazione «vinificato in bianco» è obbligatoria e deve comparire immediatamente al di sotto della denominazione «Irpinia» Aglianico in caratteri e dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

Annata.

Sulle bottiglie contenenti il vino a Denominazione di Origine Controllata «Irpinia», ad eccezione delle tipologie spumante non millesimato e liquoroso, deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Vigna.

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17662>
