

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 17 luglio 2002

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Cisterna d'Asti" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (GU n. 196 del 22-8-2002)

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122 con la quale è stato modificato l'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Vista la domanda presentata in data 29 agosto 2000 dalla Regione Piemonte per conto della Federazione provinciale torinese della coltivatori diretti e della vignaioli piemontesi intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Cisterna d'Asti";

Visto, sulla sopra citata richiesta di riconoscimento, il parere favorevole della regione Piemonte;

Visto il parere favorevole del Comitato-nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla predetta istanza e sulla proposta del relativo disciplinare di produzione formulati dal comitato stesso, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale n. 106 dell' 8 giugno 2002;

Vista l'istanza presentata dalla Regione Piemonte tesa ad ottenere correzioni ad errori di trascrizione al disposto dell'art. 4 della proposta di disciplinare di produzione dei vini di che trattasi, allegato al sopra citato parere, per quanto attiene la resa uva/ettaro;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Cisterna d'Asti" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato comitato;

Decreta

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Cisterna d'Asti" ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

2. Tale denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2002.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2002, il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve, la denuncia dei rispettivi terreni vitati entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

1. I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2 possono essere iscritti a titolo provvisorio, solo per l'annata 2002, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se a giudizio degli organi tecnici della regione Piemonte le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia potuto effettuare, per dichiarata impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

1. Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992 n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché non superino del 20% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

2. Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 luglio 2002

Il direttore generale: Ambrosio

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "CISTERNA D'ASTI"

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata "Cisterna d'Asti" e' riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Cisterna d'Asti";

"Cisterna d'Asti" superiore.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" senza altra specificazione e' riservata ai vini rossi, ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Croatina dall'80% al 100%; possono concorrere alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera; non aromatici, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per le province di Cuneo e Asti nella misura massima del 20%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini designati con la denominazione di origine "Cisterna d'Asti" devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio amministrativo dei comuni di: Antignano, Cantarana, Cisterna d'Asti, Ferrere, San Damiano d'Asti e San Martino Alfieri in provincia di Asti e di Canale, Castellinaldo, Govone, Monta', Monteu Roero', Santo Stefano Roero e Vezza d'Alba in provincia di Cuneo.

Art. 4.

Caratteristiche dei vigneti e delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: terreni argillosi-calcarei-sabbiosi;

glacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;

altitudine: non superiore a 400 m sul livello del mare;

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a migliorare la qualità delle uve);

pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva ton/ha	Titolo alcolometrico vol.min. naturale
"Cisterna d'Asti"	9	10.50% vol.
"Cisterna d'Asti" superiore	9	11.00% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", con la denominazione aggiuntiva "vigna", seguita dal relativo toponimo, deve essere di ton 80/ha.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte può fissare una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare, eventualmente anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Art. 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle provincie di Asti e Cuneo.

2. La resa massima dell'uva in vino finito, per tutte le tipologie, non dovrà essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Il vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" (anche con riferimento alla menzione "vigna") può essere immesso al consumo a partire dal 15 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 10 mesi, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

È consentito l'affinamento in recipienti di legno.

E' ammessa la colmataura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non piu' del 5% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" la scelta vendemmiale e la riclassificazione sono consentite, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso e "Langhe" rosso.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cisterna d'Asti":

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fruttato e caratteristico;
sapore: vinoso, delicato ed armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

"Cisterna d'Asti" superiore:

colore: da rosso rubino intenso a rosso granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, delicato e caratteristico;
sapore: secco, delicato ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore o percezione di legno.

2. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", la denominazione di origine puo' essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
tale vigneto abbia un'eta' d'impianto superiore ai 7 anni;
tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'albo dei vigneti della denominazione;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti", e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8. Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" per la commercializzazione, devono essere di forma e colore tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 0,18 litri e con l'esclusione del contenitore da 2,0 litri.

2. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Cisterna d'Asti" superiore o con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacita' superiore od eguale a 0,18 litri ed inferiore a 0,750 litri, fermo restando l'esclusione del contenitore da 2,0 litri.