

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“CACC’E MMITTE DI LUCERA”**

Approvato con	DPR 13.12.1975	GU n. 82 - 29.03.1976
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Cacc’è mmitte di Lucera” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

Il vino a DOC “Cacc’è mmitte di Lucera” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:
Uva di Troia (localmente detta Sumarello) dal 35 al 60%;
Montepulciano, Sangiovese, Malvasia nera di Brindisi, da soli o congiuntamente dal 25 al 35%;
Trebiano toscano, Bombino bianco e Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga, da soli o congiuntamente dal 15 al 30%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “Cacc’è mmitte di Lucera” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell’uva e del vino. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC “Cacc’è mmitte di Lucera”, in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a: 14,00 tonnellate/ettaro. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 11,50% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, pieno, armonico con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a DOC "Cacc'e mmitte di Lucera" di cui al presente disciplinare di produzione, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori rilevanti per il legame

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi Dauni, ossia la zona nord-ovest della Puglia tra le pendici del Gargano e quelle dell'Appennino Sub Dauno quasi confinanti col Molise, è caratterizzata da un suolo di origine alluvionale profondo almeno 1 metro, sabbioso siliceo, sabbioso calcareo e da terre su crosta intatta, di colore grigio scuro o nerastro. Sono ricchi di limo e di buona fertilità, di medio impasto, atti alla coltivazione della vite. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione, si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-argillosi. Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una

notevole estensione di una zona collinare. L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni mediamente dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. L'areale si estende tra la cornice montuosa dell'Appennino Dauno e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore della costante ventilazione che determina una forte escursione termica tra giorno e notte.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "Cacc'e Mmitte di Lucera". La storia vitivinicola di questo territorio è fortemente legata alla storia del nero di Troia (vitigno che costituisce la maggiore percentuale dell'uvaggio del Cacc'e Mmitte) e segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica.

Le origini storiche del Cacc'eMmitte risalgono al periodo di dominio dei Saraceni che si insediarono nel territorio favoriti da Federico II. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld, convinte delle qualità del vitigno, impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500 che nei territori di Lucera, Troia e Biccari vennero utilizzati anche con gli altri vitigni storici come il Montepulciano d'Abruzzo, il Sangiovese, il Bombino, La Malvasia. Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città dell'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia. Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con sé tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia. Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare nella Sua Residenza del Castello di Lucera, il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva abbinandola ad altri vitigni del luogo.

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

Dall'uvaggio previsto in disciplinare, si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con riflessi violacei, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. All'olfatto si riscontrano aromi di viole, liquirizia e frutti a bacca rossa; al gusto buon il buon equilibrio tra note fruttate, more, ciliegia e prugna, e quelle speziate, pepe nero e chiodi di garofano ed un leggero erbaceo, rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo che lo rendono adatto anche a periodi di affinamento medio lunghi.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di una zona collinare. L'area di nostra competenza è una regione a clima mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni mediamente dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. Nella scelta delle aree di produzione sono stati privilegiati i terreni con buona esposizione locati nelle zone a più alta escursione termica, adatti ad una viticoltura di qualità. La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la prova inequivocabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Cacc'e Mmitte di Lucera. Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni 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 l'attuale rinomato vino frutto di passione e di rigore esecutivo.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia, Via Dante n. 27, 71121 Foggia.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). 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 novembre 2010, pubblicato in GU del 19-11-2010 (Allegato 2).