

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “ALLERONA”

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 284 - 05.12.1995
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 26.02.1998	G.U. 59 - 12.03.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

La indicazione geografica tipica “Allerona”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

La IGT “Allerona” è riservata ai seguenti vini:

Allerona bianco, bianco frizzante, bianco passito, bianco novello;
Allerona rosso, rosso novello, rosso frizzante, rosso passito.
Allerona rosato, rosato novello, rosato frizzante.

I vini ad IGT “Allerona” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca o rossa idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

L’indicazione geografica tipica «Allerona» con la specificazione di uno dei vitigni idonei e/o in osservazione per la regione Umbria, così come identificati al comma 2, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno idoneo alla coltivazione nella Regione Umbria.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

L’indicazione geografica tipica “Allerona” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini, anche nella tipologia frizzante e novello, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;

- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

L'indicazione geografica tipica "Allerona" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e novello.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Allerona" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Allerona, Castelviscardo e Castelgiorgio in provincia di Terni.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Allerona" bianco, rosso e rosato, non deve essere superiore a 17 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 136,00 per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Allerona" con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a 14 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 112,00 per ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Allerona" seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Allerona bianco 10,00% vol, con specificazione di vitigno 10,50% vol;

Allerona rosso 10,00% vol, con specificazione di vitigno 11,00% vol;

Allerona rosato 10,00% vol, con specificazione di vitigno 11,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Le uve destinate alla produzione della IGT "Allerona" tipologia rosato devono essere vinificate in bianco. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino tranne che per la tipologia passito, la cui resa non deve essere superiore al 45%.

Per le uve destinate alla produzione della IGT "Allerona" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad IGT “Allerona” anche accompagnati con la specificazione del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche::

“Allerona” bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, fresco, di gusto leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol (11,00% vol se con la specificazione del vitigno);
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Allerona” bianco frizzante:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, fresco, di gusto leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Allerona” bianco novello:

colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, fresco, di gusto leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Allerona” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% (12,00% se con la specificazione del vitigno);
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Allerona” rosso frizzante:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Allerona” rosso novello :

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: dall’asciutto al dolce, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/ l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Allerona” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: dall’asciutto al dolce, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol (11,50 % vol se con la specificazione del vitigno);
acidità totale minima: 3,5 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/ l.

“Allerona” rosato, novello:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: dall’asciutto al dolce, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Allerona” rosato frizzante:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: dall’asciutto al dolce, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Allerona” rosso passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dall’asciutto al dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Allerona” bianco passito:

colore: giallo tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dall’asciutto al dolce, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Allerona” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Alla IGT “Allerona” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, 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 purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.

L’indicazione geografica tipica “Allerona”, ai sensi dell’art. 14 del DLgs 61/2010 (Allegato 3), può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8 **Legame con l’ambiente geografico**

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Questa Indicazione Geografica Tipica ubicata nella parte sud-occidentale della regione Umbria, a breve distanza dal confine con il Lazio, prende il nome dalla cittadina di Allerona, antico borgo di origine antichissima, pittorescamente situato in collina a 472 metri s.l.m..

La conformazione del rilievo è particolarmente scoscesa a causa della sua natura geologica rappresentata da argille marine plioceniche prevalenti e, subordinatamente, da sabbie e ghiaie della stessa epoca ed origine. Circa il 40% del territorio ha pendenze tra il 30 ed il 60% con ovvie conseguenze sul manifestarsi dell’erosione e del dissesto idrogeologico.

I suoli appartenenti a questa area, avendo generalmente una giacitura da acclive a molto acclive, hanno una profondità decisamente scarsa con diffusi affioramenti rocciosi di tipo calanchivo; possono presentare a volte una certa percentuale di frammenti grossolani. La pedogenesi, tipicamente orientata verso la brunificazione, è stata fortemente contrastata dall’erosione che ha assottigliato, ma anche retrogradato il suolo tanto da aversi suoli sottili e non evoluti anche sotto copertura boschiva. Nel fondovalle abbiamo esempi di suoli più profondi ma ugualmente poco evoluti per gli apporti avvenuti anche in epoche recenti. I suoli di questa zona possono essere classificati negli ordini degli Entisuoli e degli Inceptisuoli (Soil Survey Staff, 2010).

Il clima è condizionato da una piovosità che soddisfa la naturale evoluzione eziologica della vite che - a causa della difficile condizione pedogenetica nella quale si trova - deve essere accompagnata da pratiche colturali intense tese al migliore sfruttamento delle risorse idriche. Le precipitazioni medie annue oscillano tra gli 800-950mm con estremi minimi che possono arrivare a 600 mm come nel 2007 e superare 1000mm come nel 2010.

La stagione primaverile è caratterizzata da una precipitazione media di 222mm con annate in cui vengono superati anche 300mm. Negli ultimi anni il mese primaverile più ricco di precipitazioni è maggio con valori medi prossimi ai 100mm.

I mesi estivi sono caratterizzati da piogge scarse e spesso concentrate e nella media risultano inferiori (102,3mm) rispetto a quelle registrate in altre zone della Regione il cui valore medio si attesta a circa 160mm. Negli ultimi anni non sono mancate stagioni che comunque hanno superato il valore medio di riferimento anche se questo fenomeno di elevata piovosità estiva (es 2009, 2010) è stato diffuso su tutto il territorio regionale.

Della stagione primaverile il mese di aprile è quello che mediamente presenta valori più bassi di pioggia mentre per l'estate è il mese agosto soprattutto dopo il 15 del mese dove mediamente negli ultimi anni i mm di pioggia media non superano i 10mm con situazioni a volte di completa mancanza di precipitazioni.

La temperatura media nella stagione primaverile è di 15,5°C con temperature medie giornaliere nel mese di marzo che possono raggiungere valori di 5°C e nel mese di maggio 18-19°C. Il mese di aprile si attesta mediamente tra i 10°C e 17°C.

Nel periodo estivo la temperatura media è di circa 24,8°C, mentre la temperatura media massima degli ultimi anni è di 33,6°C con punte giornaliere che possono superare i 40°C nel mese di luglio e agosto.

2) *Fattori umani rilevanti per il legame*

I primi insediamenti nella zona si fanno risalire con buona probabilità ai tempi degli Etruschi. Certa e documentata è invece la presenza della civiltà romana: di essa sono rimaste tracce della antica Via Cassia, o Via Traiana Nova, di cui sono stati rinvenuti tratti di selciato e due colonne miliari.

Nel medioevo Allerona fu un castello feudale, importante baluardo del Comune di Orvieto verso Chiusi, soggetto alle famiglie dei Monaldeschi e Filippeschi: dell'antico castello rimangono resti delle antiche mura e le due porte denominate "Del Sole" e "Della Luna", nonché l'assetto urbanistico.

Il territorio di produzione si sovrappone con quello dell'Orvieto, zona ricca di storia e cultura enologica millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo. Testimonianze certe se ne hanno dai ritrovamenti di copiose quantità di ceramiche che testimoniano il consumo corrente della bevanda già a quell'epoca. È noto infatti che gli etruschi – abitanti di quella zona – produssero e commercializzarono il rinomato vino dell'area.

Successivamente i Romani acquistavano il vino della zona, come testimonia il ritrovamento di numerose anfore vinarie nei pressi dell'antico porto fluviale di Palani

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.

le forme di allevamento, i sistemi 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;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento.

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

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittivi specifici del prodotto sono fortemente dipendenti dalle varietà di viti utilizzate. Le uve rosse sono caratterizzate da una

equilibrata concentrazione quantitativa e qualitativa delle componenti fenoliche responsabili del colore e di alcuni aspetti gustativi come quelli più propriamente olfattivi, grazie alle sostanze aromatiche di origine fermentativa derivanti dalla ottimale evoluzione della maturazione fenolica. Tutti i vini presentano dal punto di vista organolettico degli ottimi profumi floreali, fruttati e naturali con buon tenore di acidità che insieme alla mineralità va a determinare quella fragranza gustativa che tutti i vini dell'orvietano presentano.

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 Valle del Tevere e l'esposizione a Sud, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione 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 dell'"Igt Alleron". In particolare, pur con la loro variabilità derivante da eterogenei processi pedogenici, i terreni danno buoni risultati dal punto di vista viticolo grazie ad un pH ottimale ed a contenuti di calcare che favoriscono l'ottimale maturazione delle uve.

Anche il clima dell'areale di produzione, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Igt Alleron".

La millenaria storia vitivinicola riferita a questo territorio, dall'epoca etrusca a quella romana, dal 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 dell'"Igt Alleron". In particolare la presenza della viticoltura nella zona di Alleron è attestata al ritrovamento di molti reperti nelle tombe etrusche come vinaccioli, coppe ed anfore e vari testimonianze rurali e campestri come la vite maritata alle piante di olmo e di acero campestre.

I contratti agrari ed i documenti di varia natura risalenti al Medioevo conservati presso gli archivi monastici e comunali confermano la diffusione di tale coltura.

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende (che all'inizio si sono appoggiate alla Cantina sociale per la vinificazione) e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo del prodotto.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF – Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c) e all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante una analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 4).