

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “BETTONA”**

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

### **Articolo 2 Base ampeografica**

L’indicazione geografica tipica “Bettona” è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nella tipologia frizzante;  
rossi, anche nella tipologia novello;  
rosati, anche nella tipologia novello.

I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Bettona” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell’ ambito aziendale, da uno o più vitigni 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 «Bettona» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, così come identificati al comma 2, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

L’indicazione geografica tipica “Bettona” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini 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.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Bettona" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Bettona, in provincia di Perugia.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:

18 t/ha con resa massima in vino dell'80% corrispondenti ad hl 144 per i vini ad indicazione geografica tipica "Bettona" bianco;

17 t/ha con resa massima in vino dell'80% corrispondenti ad hl 136 per le tipologie rosso e rosato.

### **Articolo 5**

#### **Norme per la vinificazione**

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.

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

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Bettona", devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80%, per tutti i tipi di vino.

### **Articolo 6**

#### **Caratteristiche al consumo**

I vini a indicazione geografica tipica "Bettona", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bettona" Bianco, anche nella tipologia frizzante:  
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: vinoso, delicato, fruttato;  
sapore: sapido, vivace, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Bettona” Rosso:

colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, delicato, gradevole; speziato quando sottoposto ad invecchiamento;

sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo, piacevolmente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Bettona” Rosso novello:

colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso;

odore: vinoso, delicato, gradevole;

sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Bettona” Rosato:

colore: rosa cerasuolo luminoso ed intenso;

odore: vinoso, fresco e vivace, con sentori floreali e delicati richiami fruttati

sapore: armonico, fresco e fragrante, sapido e con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Bettona” 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 indicazione geografica tipica “Bettona” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione , ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto selezionato superiore 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 il consumatore.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

##### **1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il territorio, ricco di storia e cultura millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo, è ubicato alle pendici del Monte Martano tra i 200 e 500 mt. s.l.m. e incastonato nella fascia collinare est-ovest, costituita principalmente da una struttura geopedologica arenarica e argilloso-calcareo con variabilità di profondità e scheletro, dove abbondano olivi, boschi matricinati e viti.

La coltura della vite è presente nell'area pianeggiante posta su alluvioni terrazzate e in misura minore sulle colline mioceniche che si affacciano sulla Pianura Umbra fino a circa 270 m. s.l.m., su

terreni mediamente profondi, con tessitura media o medio-fine, ben areati e con un moderato tenore in sostanza organica. Tali suoli sono mediamente evoluti e possono essere classificati come Inceptisuoli (Soil Survey Staff, 2010).

Il clima è condizionato da una piovosità, che salvo eccezioni, soddisfa pienamente l'evoluzione eziologica della vite. Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm) determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.

Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante così come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82 mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio invernale 2001/2010, con 254 mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.

In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.

Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori costanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (31,46°C) e la temperatura media (24,0°C) confermano un leggero aumento rispetto ai valori storici registrati.

Rare sono le annate in cui è necessario far ricorso all'irrigazione di soccorso. Tutte queste condizioni garantiscono lo svolgimento regolare delle fasi vegetative e conseguentemente il raggiungimento di un ottimale indice di maturazione i cui parametri analitici riflettono pienamente quelli indicati nel disciplinare di produzione.

## 2) *Fattori umani rilevanti per il legame*

Vari documenti storici indicano che la viticoltura del territorio Bettonese sia consolidata da decenni in diverse aziende agrarie, alcune delle quali già nei primi anni del 900 avevano addirittura introdotto varietà di uve provenienti dalla regione Alsaziana quali il Merlot e il Cabernet-Sauvignon come miglioratori di vini ottenuti dal Sangiovese, Canaiolo e Cilieggiolo. Negli ultimi 10 anni i produttori hanno sentito la necessità di valorizzare il connubio territorio-vite tenuto conto che le tre varietà tradizionali Sangiovese, Trebbiano e Grechetto, grazie alle condizioni edafiche del tutto particolari (l'esposizione al sole nel periodo estivo è di ben 15 ore), possono raggiungere livelli di maturazione che, oltre condizionare la concentrazione zuccherina delle uve, influenzano positivamente anche quella dei componenti minori e cioè le sostanze coloranti ed aromatiche conferendo ai vini corrispondenti vere e proprie specificità organolettiche. E' proprio su queste basi che sono stati elaborate delle schede tecniche mediante le quali i produttori possono seguire in campo gli "indici di maturazione" e procedere così in maniera omogenea all'inizio della vendemmia. I sistemi di allevamento e le tecniche agronomiche di coltivazione sono stati aggiornate nel tempo, da una parte da trasformando gli impianti a guyot in cordone speronato corto, dall'altra, aumentando il numero di ceppi ad ettaro (fino a 5000). La possibilità di incentivare la meccanizzazione ha comportato l'esecuzione tempestiva delle operazioni gestionali del vigneto ivi compresa una migliore e più efficace lotta anticrittogamica, consentendo di avviare alla vinificazione uve rispondenti al disciplinare e perfettamente indenni da marciumi vari. In cantina sono state adottate tecnologie le cui variabili di processo, definite specificatamente per le tre tipologie di vini a I.G.T., da consentono di esaltare le caratteristiche analitiche chimiche e sensoriali nel pieno rispetto del disciplinare. In particolare preme far presente l'introduzione della

“macerazione carbonica” e delle sue variabili di processo (temperatura e tempo) per la produzione del “Novello di Bettona”, e la definizione di due specifici “indici di maturazione fenolica” per la destinazione rispettivamente di un “Rosso di Bettona” di pronta beva e di un “Rosso di Bettona” ottenuto dopo lunga macerazione-fermentazione, maturazione di alcuni mesi in legno americano e successivo affinamento di altrettanti mesi in bottiglia.

*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 descrittori 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 in relazione alle sostanze aromatiche di origine fermentativa conseguenza di evoluzione ottimale della maturazione fenolica e azotata.

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

Come già indicato, l’ambiente (microclima) unitamente ad un opportuno adattamento delle pratiche viticole (sistema di allevamento e di conduzione del vigneto) che ha visto recentemente anche l’introduzione della “vendemmia verde”, consente di condizionare la composizione chimica del frutto in relazione soprattutto agli aspetti organolettici del futuro vino. L’intervento umano-professionale dell’enologo completa la parte restante e cioè l’applicazione di pratiche enologiche quali l’applicazione di variabili di processo tutte improntate a mantenere o meglio, esaltare le componenti o i descrittori specifici della tipicità. In particolare la macerazione prefermentativa e la “pulizia dei mosti” consente di sfruttare pienamente il potenziale aromatico delle uve bianche mentre le tecnologie di vinificazione, in particolare la fase di macerazione-fermentazione, soprattutto per quanto riguarda il “Rosso di Bettona” in funzione delle temperature, dei tempi e delle modalità di esecuzione della macerazione (macerazione carbonica) e di alcuni interventi (ad esempio la macrossigenazione), consentono di ottenere vini di pronta beva (vini novelli) o addirittura di medio-lungo invecchiamento in botti di legno e maturazione in bottiglia.

## **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 2) 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 3).