

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “EPOMEO”**

|                |               |   |
|----------------|---------------|---|
| Approvato con  | DM 22.11.1995 | G.U. 301 - 28.12.1995   |
| Modificato con | DM 09.04.1996 | G.U. 96 - 24.04.1996  |
| Modificato con | DM 24.07.2009 | G.U. 184 - 10.08.2009   |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP |

## **Articolo 1 Denominazione**

La indicazione geografica tipica “Epomeo”, 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 Tipologia vini e relativa base ampelografica**

L’indicazione geografica tipica “Epomeo” è riservata ai seguenti vini:

bianco;  
bianco amabile;  
bianco frizzante;  
bianco passito;  
rosso;  
rosso amabile;  
rosso frizzante;  
rosso passito;  
rosso novello;  
rosato;  
rosato amabile;  
rosato frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica “Epomeo” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, idonei per la provincia di Napoli e iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare

## **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 “Epomeo” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nell’isola d’Ischia in provincia di Napoli.

## **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 "Epomeo" non deve essere superiore a:

Epomeo bianco 16,00 tonnellate/ettaro  
Epomeo rosso e rosato 14,00 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Epomeo" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Epomeo" bianco 9,00% vol;  
"Epomeo" rosso 9,00% vol;  
"Epomeo" rosato 9,00% vol;  
"Epomeo" passito 14,00 vol.

### **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 enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito che non deve essere superiore al 50%.

### **Articolo 6 Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica "Epomeo", all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare le seguenti caratteristiche:

"Epomeo" bianco  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fruttato, floreale;  
sapore: secco, equilibrato;  
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Epomeo" rosso  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: floreale, fruttato;  
sapore: secco, equilibrato;  
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Epomeo" rosato  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: floreale, caratteristico;

sapore: secco, equilibrato, a volte amabile;  
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Epomeo” Passito a bacca bianca  
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Epomeo” Passito a bacca nera  
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;  
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Epomeo” prodotti nelle tipologie “novello”, “frizzante”, e “amabile” all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Epomeo” Novello 11,00% vol;  
“Epomeo” Frizzante bianco 10,00% vol, rosso e rosato 10,50% vol;  
“Epomeo” Amabile bianco 10,00% vol, rosso e rosato 10,50% vol.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla denominazione di cui all'art. 1 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 “Epomeo” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3, ed iscritti allo schedario viticolo dei vini a DOC, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la IGT 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**

##### ***Fattori storici***

L'isola d'Ischia era abitata fin dal Neolitico, come dimostrano i vari reperti ritrovati ad esempio sulle alture di Punta Imperatore, nella frazione di Panza, nella zona S-O dell'isola.

A vent'anni circa dall'originario sbarco, colonizzata buona parte dell'isola, viene fondata la colonia di Pithecura, il cui centro principale sarà, però, sulle alture di Monte Vico, nella zona nord dell'isola, prospiciente il continente, in modo da avere un più rapido scambio con la terraferma. Con il suo porto la colonia fece fortuna grazie al commercio del ferro con il resto dell'Italia; nel periodo di massimo splendore contava circa 10.000 abitanti.

Storicamente le dominazioni succedutesi nella vicina Napoli si sono susseguite anche sull'isola.

Nel 1953, nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno, l'archeologo tedesco Giorgio Buchner ritrovò la Coppa di Nestore risalente al 725 a.C. circa. Costituisce il più antico esempio pervenutoci di poesia scritta in lingua greca.

La viticoltura ad Ischia ha origini millenarie. Sulla coppa di Nestore, ritrovata a Monte Vico (Lacco Ameno), è incisa una frase che inneggia al buon vino locale e testimonia che gli Antichi Eubei, che avevano colonizzato l'isola, avevano introdotto la coltivazione della vite e quindi la produzione del "nettare degli Dei". La tecnica di coltivazione, in particolare modo, richiama alla tradizione greca e differisce da quella etrusca usata nel centro Italia e nelle zone interne della Campania. La viticoltura è stata alla base dell'economia isolana per lunghi periodi storici, condizionandone la vita e i costumi degli stessi abitanti. Le colture sull'isola si estendono dalle coste fin sugli irti pendii montani dove cellai e terrazzamenti, costruiti con rinforzi di muri a secco di pietra di tufo verde, consentono la coltivazione della vite. Dal 1500 il vino bianco sfuso veniva esportato via mare verso la terraferma ai principali mercati italiani e stranieri fino in Dalmazia, veniva posto in "carrati" trasportati dalle vinacciere (barche a vela). Dal 1955 a oggi il cambiamento dell'economia isolana è stato radicale.

#### *Fattori naturali*

Dalla forma approssimativa di un trapezio, l'isola dista all'incirca 18 miglia marine da Napoli, è larga 10 km da est a ovest e 7 da nord a sud, ha una linea costiera di 34 km e una superficie di circa 46,3 km<sup>2</sup>. Il rilievo più elevato è rappresentato dal monte Epomeo, alto 788 metri e situato nel centro dell'isola. Quest'ultimo è un vulcano sottomarino sprofondato negli ultimi 130.000 anni. Infatti, l'intera isola, altri non è che il picco del Monte Epomeo, ultimo punto del vulcano ancora in superficie, caratterizzato dai tufi verdi. L'attività vulcanica ad Ischia è stata generalmente caratterizzata da eruzioni non molto consistenti e a grande distanza di tempo. Dopo le eruzioni in epoca greca e romana, l'ultima è avvenuta nel 1301 nel settore orientale dell'isola con una breve colata (Arso) giunta fino al mare.

Dal punto di vista geologico, l'isola di Ischia ha carattere vulcanico, formatasi in seguito ad eruzioni diverse succedutesi nel giro di circa 150.000 anni.

La particolare formazione a cono dell'isola d'Ischia con il Monte Epomeo al centro e la posizione geografica dell'isola nel Mar Tirreno centrale favoriscono un clima mite anche nei periodi invernali con frequenti cambi climatici, a volte anche nella stessa giornata e significative escursioni termiche. I venti predominanti variano in base alla stagione: in inverno sono il libeccio, il ponente-libeccio e lo scirocco, in estate e primavera sono la tramontana ed il grecale.

Come i venti anche l'umidità varia in base alla stagione: in inverno, in presenza di libeccio e scirocco e quindi con piogge frequenti l'umidità media è del 63%, tuttavia nelle giornate con venti dei quadranti settentrionali l'umidità si riduce sensibilmente come anche in primavera.

Tali condizioni climatiche sono favorevoli ad una viticoltura di alta qualità.

#### *Fattori umani*

Lo sviluppo del turismo che ha cambiato l'economia dell'isola nell'ultimo secolo non ha del tutto indebolito la realtà agricola ed in particolare la viticoltura, grazie anche al riconoscimento della DOC, seconda tra tutte le DOC italiane, nel lontano 1966 e poi dell'IGT Epomeo negli anni novanta.

Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti a più alta densità rispetto al passato.

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

Le varietà coltivate sono quelle autorizzate e raccomandate per la provincia di Napoli, tra cui Piediroso, Aglianico, Guarnaccia, Sciascinoso, tra i rossi e Biancolella, Forastera, Coda di Volpe, Falanghina, Greco tra i bianchi.

*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.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, 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.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF – Ispettorato Centrale della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari. Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

**L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione 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'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed 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 un'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).