

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
DEI VINI
“UMBRIA”**

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 30.06.1998	G.U. 168 - 21.07.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 23.07.2010	G.U. 181 - 05.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

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

**Articolo 2
Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica “Umbria” è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello, rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello, rosati, anche nelle tipologie frizzante e novello.

I vini a indicazione geografica tipica “Umbria” 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 “Umbria” con la specificazione di uno dei vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, 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 a un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica “Umbria” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini, anche nella tipologia frizzante, 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 "Umbria" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Umbria" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Perugia e di Terni della Regione Umbria.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di 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, per i vini a indicazione geografica tipica "Umbria", a tonnellate 18 per ettaro, corrispondenti a hl 144,00 per ettaro per la tipologia bianco, con la specificazione del vitigno a tonnellate 16 per ettaro, corrispondenti a hl 128,00.

Per i vini a indicazione geografica tipica "Umbria" rossi e rosati la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a tonnellate 17, corrispondenti a hl 136,00, mentre con la specificazione del vitigno a tonnellate 14, corrispondenti a hl 112,00 .

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Umbria", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno/i, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00% vol per tutte le tipologie.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Umbria" devono essere effettuate all' interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall' art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, confinante con la Regione Umbria. E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche 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 e al 45% per la tipologia passito.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Umbria" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a IGT "Umbria" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Umbria” 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;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Umbria” 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.

“Umbria” 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.

“Umbria” 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: 13,00% vol di cui effettivo almeno 12,00 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Umbria” 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% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Umbria” 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: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Umbria” 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.

“Umbria” 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: 14,50% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Umbria” 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;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Umbria” rosato frizzante:

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.

“Umbria” 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.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Umbria” 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

All'indicazione geografica tipica “Umbria” 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. L'indicazione geografica tipica “Umbria”, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010 (Allegato 2), 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 Fattori Geopedologici.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Umbria, la quale è caratterizzata da numerosi tipi di suolo come conseguenza delle diverse litologie affioranti, degli assetti morfologici complessi e di situazioni altimetriche. I più diffusi suoli agrari umbri, sono riconducibili alle seguenti tipologie:

Suoli sviluppatisi sui depositi fluviali dei terrazzi bassi (più recenti) e sui rilievi collinari tufacei, sabbioso-conglomeratici, arenacei ed argillo-marnosi (classificabili come Entisuoli ed Inceptisuoli secondo la Soil Taxonomy americana), sempre che l'inclinazione del versante non assuma valori proibitivi.

Trattandosi del gruppo più diffuso ed eterogeneo, le caratteristiche possedute saranno descritte distintamente per le differenti situazioni geo-morfologiche.

Alluvioni dei terrazzi più bassi (al confine con i suoli alluvionali e sopraelevati rispetto a questi di pochi metri): si tratta di suoli profondi (a volte anche >120 cm), non o poco calcarei, poveri in frammenti grossolani, moderatamente dotati in sostanza organica, aventi reazione tendenzialmente neutra, tessitura franca e struttura abbastanza evidente e stabile. Non presentano problemi di erosione né di idromorfia.

Rilievi tufacei: si hanno limitatamente alla zona dell'Orvietano; i suoli sono abbastanza profondi (60-100 cm), non calcarei, neutri o sub-acidi, ben strutturati ed a tessitura equilibrata.

Rilievi collinari sabbioso-conglomeratici: li troviamo tanto nella zona centrale (da Montone a Perugia, da Pietrafitta a Montefalco e da Dunarobba alla Conca Ternana), che a sud-ovest (come nella fascia da Città della Pieve a Baschi). I suoli in questo caso sono abbastanza profondi (60-100 cm), moderatamente o non calcarei, neutri, con tessitura franca o franco-sabbiosa, privi di scheletro e moderatamente dotati in sostanza organica; la struttura è generalmente stabile, divenendo debole nel caso dei suoli più sabbiosi.

Non mancano esempi di suoli fortemente erosi. Da ricordare la presenza di suoli lisciviati sulle zone con spartiacque stonato.

Rilievi arenacei: ricollegabili alla formazione del "Macigno", sono particolarmente diffusi nell'Umbria nord-occidentale, con alcuni esempi anche nella parte centrale (Bettona, Piegara, ecc.). I suoli di queste aree sono in generale moderatamente profondi (50-80 cm), poveri di scheletro, non calcarei, da neutri a fortemente acidi, con basso tenore in sostanza organica. La tessitura è franco-sabbiosa o sabbioso-franca.

Rilievi collinari argillo-marnosi: sono diffusi nell'Umbria nord-orientale, dove affiorano le formazioni Marnoso-Arenacea, delle Argille scagliose, ecc., nell'Umbria sud-occidentale, dove sono presenti argille marine Plioceniche, e nella parte centrale della Regione, dove troviamo le argille sedimentatesi nell'antico "Lago Tiberino". L'impermeabilità del materiale ha privilegiato lo scorrimento superficiale rispetto all'infiltrazione, favorendo l'erosione e riducendo l'allontanamento dei carbonati. Per tale motivo si trovano suoli moderatamente profondi, da mediamente a fortemente calcarei, alcalini o sub-alcalini, a tessitura franco-argillosa o franco-limosa, poveri in sostanza organica e con struttura grossolana e poco resistente.

Suoli Calcimorfi: in essi, i processi formativi e le caratteristiche fisico-chimiche sono fortemente legate al materiale di origine, costituito da roccia calcarea (Calcari marnosi e selciferi della Serie Umbro-Marchigiana) e dai prodotti del suo disfacimento. Nonostante ciò, al variare delle condizioni

geomorfologiche e climatiche, numerosi parametri vengono gradualmente a modificarsi per cui si passa da suoli sottili, sub-alcalini e ricchi di frammenti rocciosi delle pendici più ripide ed erose dei versanti caldi e delle basse quote, a suoli profondi, sub-acidi, privi di scheletro e di carbonati e ricchi di humus tipici delle radure sommitali e di alcuni pendii poco acclivi dei versanti freddi d'alta quota. Queste situazioni estreme, a causa della pendenza eccessiva o del clima o della rocciosità e della pietrosità, non ricadono però in situazioni di interesse agricolo.

I Suoli Calcimorfi di bassa montagna, cioè delle pendici poste a quote ed aventi pendenze ancora conciliabili con l'agricoltura, si possono distinguere tra quelli sviluppatisi direttamente su roccia compatta da quelli che si sono evoluti su materiale detritico-colluviale. I primi sono poco profondi, ricchi in sostanza organica e con reazione neutra o sub-acida, mentre gli altri sono fisiologicamente aridi e fortemente ricchi di materiale grossolano.

Fattori Climatici.

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 (giugno-luglio-agosto) - che risulta di 31,46°C - e la temperatura media di circa 24,0°C, confermano un leggero aumento rispetto ai valori storici registrati.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

L' Umbria presenta condizioni pedologiche e climatiche tali che la vite vi trova, per la buona parte del territorio, uno dei suoi habitat più confacenti. Non ci si meraviglia pertanto se, capaci di produzioni enologiche pregiate sin da tempi antichissimi, alcune aree collinari hanno fatto meritare alla regione l' epiteto di "madre di viti" e di "luogo divino". Per altro, a giustificare lo slogan ormai ben affermato di "cuore verde d' Italia" con cui essa è presentata, concorrono senz' altro in primo luogo i boschi ed i pascoli d' altura, ma in tale senso un contributo lo danno anche i campi coltivati, ivi compresi i vigneti che, con i loro ordinati filari, "pettinano" ampie superfici delle fasce medio-collinari.

D'altronde, anche se praticata sotto altre forme di allevamento, la coltivazione della vite caratterizza da molti secoli il paesaggio agrario umbro. E' noto infatti che già gli etruschi, ben presenti nell' Italia Centrale, dedicavano gran cura a questa attività, impiegando tecniche e sistemi di potatura a lungo rimasti in uso nel nostro territorio, e che Plinio il Vecchio (I sec. d.C.) nella sua "Historia Naturalis" non mancò di ricordare il grado di evoluzione raggiunto nelle nostre campagne dai viticoltori dei suoi tempi. Un' altra conferma, se fosse necessario, della plurimillennaria tradizione vitivinicola della regione viene poi dai vasellami enoici rinvenuti nelle varie necropoli etrusche disseminate nel territorio.

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, 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.

La Igt Umbria è riferita a tipologie di vino rosso, bianco e rosato che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

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 del bacino produttivo degli Igt Umbria e l'esposizione, 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 Umbria". In particolare, pur con la loro variabilità derivante da eterogenei processi pedogenici, i terreni danno ottimi 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 Umbria".

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, la qualità e le peculiari caratteristiche dell' "Igt Umbria".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche 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 i rinomati vini "Igt Umbria", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Nel Medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici e comunali, confermano la diffusione di tale coltura.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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).