Ref. Ares(2013)3317415 - 23/10/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Alezio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
Telefono:	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
Fax:	+39.0805405136
e-mail:	n.laricchia@regione.puglia.it ,a.lillo@regione.puglia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Alezio - Track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 09.02.1983
Base giuridica:	DM 23.10.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Alezio (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Alezio" Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol per il riserva); acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, con leggeri riflessi arancioni se invecchiato; odore: vinoso se giovane, etereo e ricco di bouquet se invecchiato; sapore: asciutto, caldo, con gradevole retrogusto amarognolo, giustamente tannico e sapido.

"Alezio" Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa corallo intenso;
odore: vinoso, persistente;
sapore: asciutto, armonico, vellutato con leggero retrogusto amarognolo.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Alezio" Rosso

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino:98 hl/ha

"Alezio" Rosato

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino:49 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Alezio e Sannicola ed in parte il territorio dei comuni di

Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce. Tale zona è così delimitata: partendo da Torre d'Alto Lido il limite segue il confine comunale di Sannicola in direzione est sino ad incontrare quello di Tuglie, una volta superata la strada Aradeo-Sannicola. Segue quindi ad oriente il confine comunale di Tuglie fino ad incontrare la strada Parabita- Tuglie, dopo aver attraversato la ferrovia in località Massa Vecchia, segue quindi tale strada verso nord-ovest, raggiunge il centro abitato di Tuglie da dove prosegue, in direzione ovest, lungo la strada per Alezio fino ad incrociare il confine comunale di quest'ultimo comune in località Vigne. Segue quindi il confine comunale di Alezio in direzione sud e poi ovest e raggiunge in prossimità di G. Torti, la strada per Alezio-Traviano al km 40,100 circa. Prosegue lungo tale strada verso sud fino ad incontrare, in località Padula, il confine comunale di Gallipoli per seguirlo verso sud-ovest fino a raggiungere la costa, di poco a nord di Marina di Mancaversa. Prosegue poi lungo la costa verso nord sino a Torre d'Alto Lido da dove è iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

NEGROAMARO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sangiovese N
Montepulciano N
Malvasia Nera di Lecce N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Alezio"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie., tutti in provincia di Lecce. Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC "Alezio" è costituito da una successione di strati e banchi calcarei, calcarei dolomitici e dolomie, spessa oltre 6000 m e depositatasi sul fondo del mare durante il Giurassico ed il Cretaceo.

Successivamente, a più riprese, il mare ha invaso le zone depresse facendo assumere all'intera regione salentina una configurazione ad arcipelago. Sul fondo della laguna creatasi tra le varie isole rimaste emerse si sono deposte calcarenili ("tufi"), argille e sabbie che hanno colmato le depressioni tettoniche (graben), facendo assumere alla Penisola Salentina, alla sua totale emersione del mare, la morfologia tabulare attuale.

I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle "terre rosse" (Alfisuoli) solitamente sottili, con contatto lithico entro 50 cm dalla superficie (Lithic Rhodoxeralfs) o da moderatamente profondi a molto profondi (Typic Rhodoxeralfs).

Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Il carbonato di calcio è spesso assente, essendo le terre rosse prodotto di decalcificazione. La capacità di scambio cationica è medio-alta; la fertilità è scarsa o quasi moderata, poiché la dotazione di macroelementi fertilizzanti è normalmente insufficiente. Il contenuto di sostanza organica subisce una netta diminuzione passando dalla superficie in profondità. La composizione granulometrica è franco-argillosa nell'orizzonte superiore con struttura sub-angolare, fine e molto fine, pori abbondanti, molto piccoli. Colore rosso scuro. Attività biologica intensa.

Questi suoli privi di roccia affiorante e non troppo pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernili, foraggiere, tabacco, patata, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse.

La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva.

Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e

freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni miti.
Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 400 mm fino ai 1.200 La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 65% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "ALEZIO".
La coltivazione della vite in zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Alezio e Sannicola ed in parte quello dei comuni di Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce ha origini antichissime.
L'area si era affermata toponomasticamente già da centinaia di anni, nel periodo successivo al tracollo della potenza bizantina e all'avvento dei Normanni, come circoscrizione del Regno di Sicilia. La promulgazione delle province nel 1231 ad opera dell'imperatore svevo raccolte nel "Liber Augustalis" sono durate sino alla costituzione del Regno D'Italia nel 1860. Dalle testimonianze umane che risalgono al paleolitico, agli Iapigi o Messapi l'impianto urbano è caratterizzato da mura a protezione di centri abitati. La dominazione greca sviluppò attività politica e culturale e l'espansione longobarda sono state sicuramente i catalizzatori della attività agricola. La seconda metà del XIII secolo è caratterizzata dalla dominazione Angioina con l'entrata a far parte del Regno di Napoli. Nei diversi passaggi successivi di dominazione le terre, sempre coltivate sia per il sostentamento che per la possibilità di pagamento delle tasse imposte, vedono il loro sfruttamento in maniera diversa con la possibilità di animare il commercio e l'economia generale della provincia. Il settecento vede concretizzarsi in maniera continuativa le esportazioni di Olio e Vino in partenza da Gallipoli. Tra il 1600 e 1700 dai porti di Otranto Gallipoli e Brindisi partivano per i mercati di Londra Berlino S. Pietroburgo e Barcellona "2 milioni di salme di vino e 1 milione e mezzo di cantare di olio".
L'intero territorio provinciale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.
Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali.
Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Alezio, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro. In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera.

Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.
Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti a ALEZIO da queste varietà coltivate risalgono alla "Statistica del Regno di Napoli" disposta da Gioacchino Murat nel 1811.
Possiamo affermare, quindi, che ALEZIO è tra le antiche zone d'Italia a vocazione viticola; ed insieme alle altre aree della Puglia nel 1930 diventava la seconda regione produttrice di vino in Italia. Primato che tutt'ora conserva anche perché in quest'area geografica esiste anche l'elevato livello di specializzazione raggiunto dai produttori locali nella conduzione della tecnica della coltivazione del Carciofo brindisino, le cui caratteristiche organolettiche di pregio sono il risultato di una tecnica culturale affinatasi negli anni in stretto rapporto con il territorio di produzione.
La base ampelografica dei vigneti:
i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. le forme di allevamento, i sesti 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 sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari 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.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e 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.
La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino

ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “ALEZIO”, 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 gli attuali rinomati vini.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Alezio