Ref. Ares(2014)2087851 - 25/06/2014

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "ROTAE".

Approvato con	D.M. 04.11.1995	G.U. n. 281 – 1.12.1995
Modificato con	D.M. 24.11.2011	G.U. n. 281 – 2.12.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. n. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 25.06.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (Concernente correzione disciplinare)	D.M. 25.06.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica "Rotae" 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..

La indicazione geografica tipica "Rotae" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al successivo articolo 2 possono essere prodotti anche nelle tipologie novello e frizzante limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica " Rotae" bianchi, rossi, e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise.

La indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise fino ad un massimo del 15% ed 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.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Rotae" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Isernia.

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 ad indicazione geografica tipica "Rotae" bianco, rosso e rosato a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Rotae, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9% per i bianchi;
10% per i rossi;
10% per i rosati.

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito di tutto il territorio della regione Molise.

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 all'80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.

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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

“Rotae” bianco e bianco frizzante
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: fruttato, fresco;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Rotae” bianco passito
colore: giallo paglierino tendente all’ambrato più o meno intenso a secondo dell’invecchiamento;
odore: fruttato, fresco;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;
acidità totale minima: 4 g/l.
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Rotae” con indicazione del vitigno bianco e bianco frizzante
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Rotae” rosso
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Rotae” rosso frizzante
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Rotae” novello
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Rotae” con indicazione del vitigno rosso
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Rotae” con indicazione del vitigno rosso frizzante
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Rotae" con indicazione del vitigno novello
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Rotae" rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Rotae" rosato frizzante
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Rotae" rosato con indicazione del vitigno
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Rotae" rosato frizzante con indicazione del vitigno
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "Rotae" 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 indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno e similari.

L'indicazione geografica tipica "Rotae", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, 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) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rotae", sia per i vini fermi bianchi, rossi e rosati (categoria di prodotto 1), anche nelle tipologie rosso novello e bianco passito, sia per i vini frizzante bianco, rosso e rosato (categoria di prodotto 8), descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione, è stata individuata nell'intera provincia di Isernia, facente parte del medio e alto Molise, confinante con le province di Caserta, L'Aquila, Frosinone, Chieti e Campobasso.

I terreni coltivati a vigneti, nella zona geografica delimitata, devono avere un altitudine non inferiore 200 metri s.l.m..

L'area è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi di forma convessa con zone subpianeggiante, con valli dai versanti complessi.

Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranee concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.

La litologia della zona geografica interessata è caratterizzata da:

- formazioni calcareo-marnose-selciose di età cretacico-oligocenica e complessi flyscioidi miocenici a costituzione prevalente arenaceo-marnosa e argillo-marnosa, nelle aree di Frosolone, Chiauci i rilievi sono di natura calcareo-marnoso-selciose affiancati a formazioni marnoso-calcaree o marnoso-argilloso-arenacee come le aree di Forlì del Sannio, Roccasicura, Agnone;
- depositi alluvionali recenti ed attuali e terrazzi alluvionali antichi si rinvengono nei fondovalle dei principali fiumi Trigno, Verrino, Vandra, Volturno, e dei vari torrenti;
- depositi di origine fluvio-lacustre e palustre, intercalati a depositi alluvionali e conoidi sono presenti nelle depressioni di origine tettonica sottese ai rilievi calcareo-dolomitici e calcarei marnoso-selciosi (piana di Venafro-Roccaravindola, conca di Isernia).

L'area geografica individuata, sulla base della conformazione orografica, della densità di drenaggio ed il substrato geolitologico, va inserita nel:

- **sistema di paesaggio di colline**, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità con classi di pendenza tra il 2 ed il 25%;
- **sistema di paesaggio pedemontano**, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.

Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regolamenta lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli.

Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise ha tra le proprie singolarità, la riconosciuta e rinsaldata tradizione della coltivazione della vite per la produzione di uve da trasformare in vino, con specifiche caratteristiche, come testimoniato da numerosi scritti di Plinio che parla di due vini, già presenti al tempo dei Greci, molto rilevanti all'epoca dei romani, uno denominato *Paetrutianu* e l'altro, più famoso, prodotto da una vite chiamata *pumula* nella zona di Isernia.
Le invasioni barbariche, la presenza dei Longobardi e l'avvento di Federico II, il quale, già da tempo cercava di contenere il potere Feudale a favore di quello regio, costituì il Contado di Molise, spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione degli attuali vini DOP " Pentro" e IGP "Rotae" a realizzare centri fortificati, destinati a divenire successivamente, ad opera di Giuseppe Bonaparte, distretti e circondari. In questa strutturazione territoriale, nel XIX Sec., anche le vigne subirono una trasformazione e le alberate, diffuse in epoca romana e feudale, vennero sostituite da piccoli appezzamenti custoditi da recinti dove la vite veniva spesso consociata con alberi da frutto.
Nei Consigli Provinciali, parlando dei vini d'Isernia che erano sempre tra i principali prodotti che venivano esportati, ci si richiamava a Plinio e alle sue dissertazioni. L'importanza dei vini del distretto d'Isernia viene narrata anche nella pubblicazione dell'Intendenza del Molise dove si legge, "è abbondantissima di vini, commendati fin dà più remoti tempi di Plinio per la loro eccellenza".
Conosciamo con precisione i nomi delle cultivar, presenti sull'area di elezione, riportati nel Bollettino Ampelografico pubblicato nel 1884 dal Ministero dell'Agricoltura e dagli scritti del Cav. Luigi De Blasiis, che aveva curato l'indagine del Ministero, nel territorio Molisano, dopo l'Unità. Da tale fonte si apprende che, nell'area geografica di riferimento, molti erano i vitigni presenti, allevati in gran promiscuità, ma producevano uve di tali peculiarità che davano importanza e pregio ai vini ottenuti.
Anche Giuseppe del Re, nel 1836, indica nei suoi scritti, che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".
L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione del binomio qualità-territorio, tanto sostenuto, già dal 1834, dall'agronomo Raffaele Pepe nei suoi scritti e alle sollecitazioni rivolte ai proprietari della "Società Economica Molisana" operante in tutto il Molise.
Il rinnovato interesse verso alcune varietà di vitigni ed alle peculiari caratteristiche dei vini ottenuti ha portato ad ottenere il riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica "Rotae" nel 1995, che a sua volta ha dato ulteriore impulso allo sviluppo del territorio e al perfezionamento delle tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione delle uve.

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

La IGT "Rotae" è riferita ai vini fermi bianchi, rossi e rosati (categoria di prodotto 1), anche nelle tipologie rosso novello e bianco passito, e ai vini frizzante bianco, rosso e rosato (categoria di prodotto 8) che sono tutti ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nella loro composizione ampelografica i vitigni ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, per almeno 85%. I vini, di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, caratteristiche molto evidenti, proprietà certe e specifiche proprie, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legate all'ambiente geografico.
In particolare, i vini a IGT "Rotae" presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto.

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini IGP "Rotae" è attestata da numerosi documenti (già richiamati nella lettera A) riferiti alla storia vitivinicola del territorio, che va dall'epoca dei Greci, al medioevo, fino ai giorni nostri.

In tali documenti è testimoniato come le conoscenze delle persone operanti nel territorio vitivinicolo indicato, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati, in particolare per quanto concerne: le tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state oggetto di continuo perfezionamento, grazie alle nuove conoscenze e dall'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni denominati "Rotae", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

Nell'ambito della storia più recente, a partire dagli anni 60/70, numerosi sono stati i campi sperimentali realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione in uno alla specializzazione dei viticoltori, per i vitigni iscritti alla IGT "Rotae" controllati dall'ERSAM e dalla Facoltà di Agraria dell'Università del Molise, hanno permesso l'espansione d'impianti di trasformazione sul territorio di produzione, anche mediante strutture esterne, che hanno contribuito allo sviluppo di un nuovo modello di vitivinicoltura.

Si tratta di realtà imprenditoriali basate sulla piccola e media proprietà, che, sebbene legate ai valori della tradizione rurale e al mantenimento della diversificazione produttiva, sono riuscite ad affacciarsi e ad entrare con determinazione sui mercati nazionali ed europei.

L'area della produzione è rimasta pertanto ristretta alla provincia di Isernia, a dimostrazione del profondo legame dei vitigni, produttori di uve che una volta trasformate danno vita all'IGT "Rotae", con la popolazione agricola che ha saputo trovare i siti e le tecniche adatte alla loro coltivazione.

Le caratteristiche orografiche e climatiche dell'area di produzione dei vini IGT "Rotae", contribuiscono a creare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente adatto alla viticoltura.

Anche i suoli ben drenati, profondi, con tessitura fine, calcarei e pietrosità con classi di pendenza tra il 2 ed il 25%, consentono di immagazzinare nel suolo una discreta riserva idrica che, pur in presenza di modeste precipitazioni estive, permettono alle viti di conservare in buona capacità fisiologica e di sostenere un buon processo di maturazione delle uve.

Di conseguenza, l'interazione tra le caratteristiche del terreno e quelle del clima portano i vitigni ad esprimere appieno le proprie potenzialità non solo in termini di accumulo zuccherino, ma anche per quanto riguarda la maturazione fenolica e la concentrazione di aromi primari.

In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima ed i fattori umani, quali le tradizionali tecniche colturali ed enologiche, portano a modulare il decorso della maturazione delle uve, per la produzione dell'IGT "ROTAE", che vengono raccolte a differenti momenti di maturazione e con caratteristiche chimico – fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini, consentono poi di ottenere vini le cui peculiari caratteristiche sono riportate agli articoli 4 e 6 del presente disciplinare.

In particolare:

- il mantenimento delle rese in uva per ha di superficie è di 23 t/ha, nelle tipologie " Rotae" bianco, rosso e rosato, mentre, nelle stesse tipologie, ma con la specificazione del vitigno è di 22 t/ha, è stato ottenuto adottando le opportune tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione dei vari vitigni nell'area di produzione;
- la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vini ad eccezione del passito che deve essere del 50%;

La storia più recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione stessa, segnata dalla ristrutturazione di vecchi impianti e da piantagioni di nuovi vigneti, che con una

densità maggiore di piante sul filare facilitano la riduzione del peso degli acini, tutto a vantaggio dell'incremento buccia/polpa che è molto utile al conseguimento dei componenti qualitativi, nonché dall'affermazione di aziende di piccola e media dimensione, che vedono spesso seconde e terze generazioni proseguire nel solco della tradizione, ma in una prospettiva di mercato internazionale.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso, piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso
Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso è l'Autorità pubblica designata dal 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).