

D.O.C.G. FIANO DI
AVELLINO



REGIONE CAMPANIA

Assessorato all'Agricoltura

Settore Sperimentazione, Informazione,
Ricerca e Consulenza in Agricoltura
(Se.SIRCA)

Centro Direzionale Isola A/6
80143 Napoli
tel. +39 081.7967302
fax +39 081.7967330
numero verde: 800.881017
www.regione.campania.it/agricoltura
sesirca.info@regione.campania.it

Pubblicazione a cura del
Se.SIRCA

ricerche e testi:
Roberto Gelone
Michele Manzo
Altrastampa

L'elenco delle Aziende trasformatrici, aggiornato
al 2003, è stato stilato sulla base dei dati forniti
dalla C.C.I.A.A. di Avellino

Realizzazione editoriale
©ALTRASTAMPA Edizioni s.r.l.
Campania Felix
Tel./fax 081.5573808 • 338.7133797
www.altrastampa.com
altrastampa@libero.it

art director
Mariano Grieco
organizzazione
Ersilia Ambrosino

fotografie
©ARCHIVIO ALTRASTAMPA
©ARCHIVIO SE.SIRCA
ROBERTO GELONE



Ivini campani hanno rappresentato
nell'epoca classica, ad opinione
comune di tutti gli storici, il meglio
della produzione di tutto il mondo
allora conosciuto.

La Campania ha saputo, come poche
altre regioni d'Italia, operare nella
direzione della tutela e valorizzazione
della sua tradizione viticola, preser-
vando a pieno il patrimonio varietale
autoctono: si è potuta così mantenere
in vita una produzione di vini inimi-
tabili ed originali.

Il riconoscimento della D.O.C.G. ai
tre vini irpini Taurasi, Fiano di
Avellino e Greco di Tufo rappresenta
senza dubbio una riprova della validi-
tà di questa scelta di politica vitivini-
cola, certo difficile e impegnativa, ma
che nel tempo si è dimostrata avvedu-
ta e lungimirante.

Il **FIANO DI AVELLINO**, orgoglio
dei produttori campani, è un vino che
a buona ragione merita di figurare
accanto ai più grandi prodotti dell'e-
nologica mondiale.

Vincenzo Aita
*Assessore all'Agricoltura
della Regione Campania*



Il Fiano di Avellino, tra storia e produzione



Il vino a D.O.C.G. Fiano di Avellino è caratterizzato da una base ampelografica nitida e schietta: si ricava dalla antica varietà Fiano in purezza (il disciplinare di produzione ammette infatti al massimo un 15% di altre uve).

Ultimamente, ad un'analisi più critica che in passato, appare controversa l'etimologia del nome del vitigno: sembra infatti superato l'accostamento, molto accreditato in passato, tra il Fiano e le uve Apianae, quelle che Columella e Plinio descrivono nei loro trattati come predilette dalle api per la loro dolcezza. Tuttavia opinione comune è che la sua presenza nell'attuale zona di produzione risalga a epoche davvero remote: se le prime notizie sicure giunte a noi lo danno, sotto il Regno di Federico II di Svevia e quello di Carlo II d'Angiò, come l'uva da piantare per le vigne reali (dagli archivi dell'epoca risulta un ordine di ben 16.000 viti di tale varietà), allora la sua fama di grande vitigno doveva essere già ben consolidata in quel lontano XII secolo a cui appartengono quelle prime citazioni sicuramente riconducibili ad esso.

La sua culla si ritiene essere stata Lapio (l'antica Apia, da cui forse la definizione Apianum), piccolo comune poggiato sulle sinuose colline dell'Irpinia a 600 metri sul livello del mare, da dove il Fiano si sarebbe esteso negli anni all'attuale zona di produzione: quella prevista dal disciplinare (26 comuni) orbita intorno al capoluogo della provincia, l'antica Abellinum, colonia sorta al tempo di Silla, più tardi teatro delle sanguinose lotte intraprese tra Goti e Bizantini che si contendevano il controllo dei territori all'ombra del Monte Partenio. E la capillare colonizzazione del pur ristretto territorio, avvenuta ad opera della varietà nel corso dei secoli, non può oggi che rassicurarci, se ancora ne sentissimo il bisogno, sulla sua forte connessione con la zona di produzione: segno inequivocabile, certamente, di adattamento antico alla geografia dei luoghi, ma soprattutto del fatto che viticoltori di antica sapienza lo ritennero vitigno superiore ed insostituibile nel corso di millenni di storia, quando il principale motore della empirica selezione genetica praticata dall'uomo era la ricerca della qualità organolettica senza compromesso alcuno; e questa illuminata convinzione è stata fatta propria

dai produttori e dalle Istituzioni il cui operato ha fatto sì che la Campania, più che ogni altra regione italiana, conservi oggi un invidiabile patrimonio di varietà autoctone che donano ai vini una spiccata tipicità e riconoscibilità territoriale.

Se il Fiano è giunto immutato a noi, in definitiva, è perché l'indiscussa sua elezione per la terra che lo ha adottato, e al tempo stesso la nobiltà del vino cui dà origine, hanno fatto sì che esso resistesse alla lenta e strisciante invasione del territorio operata in epoche a noi vicine da varietà di altra provenienza, più allettanti sotto il profilo delle quantità prodotte o della maggior facilità di vinificazione: dopo il difficile periodo degli anni '60 e '70, in cui si è rischiato di perdere per sempre il patrimonio viticolo tramandatoci dagli antichi, una caparbia azione di recupero ha riportato il Fiano tra i vitigni più coltivati nella provincia di Avellino.

La produzione del vino (a quota 12.000 hl lo scorso anno) così come la superficie iscritta all'Albo ufficiale dei vigneti sono in costante crescita: oggi circa 300 aziende con oltre 300 ha (con una percentuale di utilizzo delle superfici iscritte all'albo ormai prossima al 90%), contro i soli 47 ha del 1990; questi dati pongono il Fiano di Avellino al sesto posto - per quantità prodotte - tra i V.Q.P.R.D. campani.

Il vitigno sembra esprimersi al meglio, a causa di una ridotta fertilità delle gemme basali, con i sistemi di potatura lunga o mista, come il Guyot, che viene adottato per i nuovi impianti; tuttavia negli impianti più datati sono ancora presenti sistemi di allevamento tradizionali, e a volte anche vigneti promiscui.

La capacità del Fiano di entrare in perfetta sintonia col territorio che esso abita è leggibile - tra l'altro - nell'epoca di germogliamento medio-tardiva che lo pone al riparo dai ritorni di gelo anche sulle alte colline dalle pigre primavere, che indugiano a risvegliare il sole dopo il duro inverno irpino. E le escursioni termiche caratteristiche dei luoghi permettono al vino che se ne estrae, il Fiano di Avellino D.O.C.G., di esprimere quella ricchezza di bouquet che lo rende principe tra i bianchi. Tra gli aromi primari, quelli cioè tipici del vitigno d'origine, spicca inconfondibile il sentore

di nocchie tostate, preservato nel faticoso cammino dall'acino al calice dalla grande cura nel raccogliere e vinificare solo le uve sane ed incorrotte, ed esaltato dalla moderna tecnica enologica che illuminati imprenditori della zona hanno saputo far propria, pur nel rispetto di una tradizione millenaria.

Completano un quadro aromatico eccezionalmente ricco gli aromi di mela, banana, tiglio, rosa, menta, mandorla e miele. E grazie alla grande attitudine all'invecchiamento, il Fiano di Avellino si esprime "inventandosi", dopo un giusto affinamento in legno, ammiccanti note di acacia, finocchietto, ginestra, pera. Tutto ciò ne fa una delle migliori scelte per accompagnare i piatti di pesce, soprattutto nel difficile compito di armonizzarsi con piatti impegnativi come quelli a base di crostacei e, rarissimo tra i vini italiani, perfino con le ostriche.

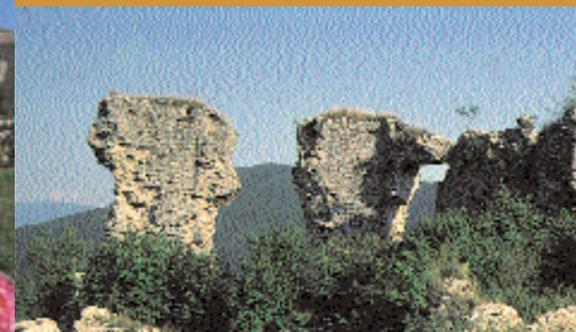


Questo grande tesoro che i moderni studi hanno messo in evidenza (Moio, mediante gascromatografia/olfattometria e gascromatografia/spettrometria di massa ha riscontrato 39 picchi olfattivi nell'aromagramma del Fiano di Avellino D.O.C.G.) era già stato pienamente intuito dalla sensibilità di tanti studiosi, come Froio (1876): "se di queste uve tengo gran conto è appunto per l'aroma che comunicano al vino"; Piccinardi (1982): "Io considero questo vino il bianco più longevo d'Italia, col passare degli anni la personalità si muta in eleganza essenziale e composita senza pari"; Vitagliano (1989): "questo vino ha una complessità e un'eleganza tali che solo il vero intenditore riesce a scoprire e gustare nella loro interezza".



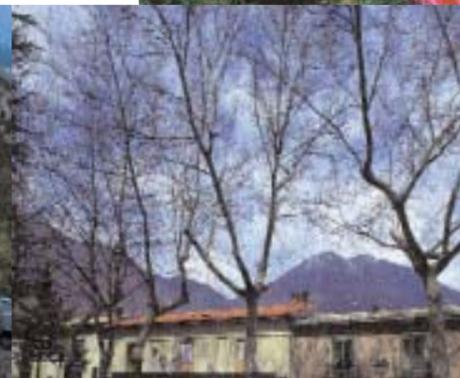
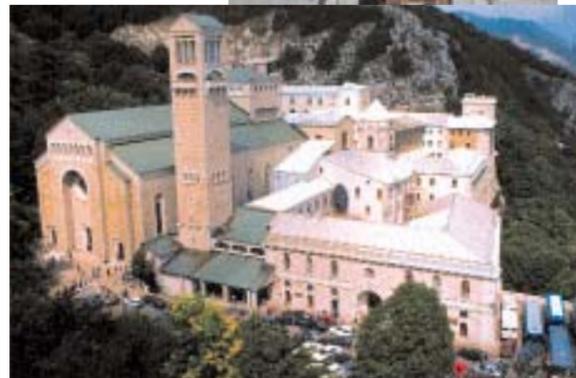
La Memoria del Territorio

Natura
Arte
Storia
Tradizioni



- Aiello del Sabato
- Atripalda
- Avellino
- Candida
- Capriglia Irpina
- Cesinali
- Contrada
- Forino
- Grottolella
- Lapio
- Manocalzati
- Mercogliano
- Montefalcione
- Monteforte Irpino
- Montefredane
- Ospedaletto d'Alpinolo
- Parolise
- Pratola Serra
- Salza Irpina
- San Michele di Serino
- San Potito Ultra
- Santa Lucia di Serino
- Sant'Angelo a Scala
- Santo Stefano del Sole
- Sorbo Serpico
- Summonte

Una manciata di paesi, "albergo" del vento d'Irpinia. Ventisei comuni, sorti sulle dolci fragranze dell'antico Apianum, che da secoli nutrono uno dei vitigni storici dell'enologia italiana. Ebbene sì, la Vitis Apiana, ha mosso proprio qui i primi tralci, ha allungato i suoi primi pampini tra il sole e la terra della provincia di Avellino. Un percorso, quello sulle tracce del Fiano, che si snoda tra importanti parchi naturali e luoghi disegnati dalla natura unici e suggestivi, come il Vallone Matrunolo e l'Alta Valle del fiume Sabato. Nell'area del Terminio Cervialto, poi, abitata fin dalla preistoria e segnata da testimonianze archeologiche, artistiche e monumentali, si trovano 11 zone di assoluta unicità, individuate nell'ambito del progetto Bioitaly, per un totale di 26 mila ettari di natura incontaminata. Ma non è solo la natura a dominare quasi luoghi, essa fa da sfondo, da contenitore ad una miriade di memorie stratificate in secoli di accadimenti, dove la religiosità popolare si esprime con grandi abbazie, come quella di Montevergine, monumento alla fede ricco di storia, e semplici chiese o ancor più semplici cappelle disseminate ovunque sul territorio, in cui si sono addensate opere d'arte e manufatti artistici di notevole interesse come a Manocalzati, Atripalda, San Michele di Serino. L'arte continua a essere presente e predominante a Mercogliano dove sorge la stupenda Abbazia scigno di tesori, basterebbe pensare alla sola, ricca, biblioteca. Ancora la religiosità popolare ispira i quadri sacri delle rappresentazioni della Settimana Santa a Lapio, come pure la "juta" il pellegrinaggio a piedi a Montevergine che partiva da Ospedaletto d'Alpinolo. A queste manifestazioni così alte del sentire profondo, appartengono, anche se espressione di diversa natura più legate ad aspetti profani, i riti del carnevale che collegano come una treccia multicolore paesi come Forino, Summonte, Contrada. I castelli dominano dall'alto delle loro torri il paesaggio e la storia di questi luoghi, come a Monteforte Irpino, Forino, Grottolella, Montefalcione, Montefredane, e a tanti altri, portando alla memoria storie di conquiste e di poteri assoluti. E poi Avellino, l'antica Abellinum, con il suo importante Museo Provinciale Irpino, ricco di preziose testimonianze di un passato che la furia della natura, con le sue frequenti e disastrose scosse, non è riuscito a cancellare e che l'uomo ha gelosamente raccolte. Un territorio nelle cui vene scorre una linfa nobile venuta da lontano, in cui piacevolmente perdersi, ricercando i segni del passato tra natura, arte, tradizioni, odori e sapori, indimenticabili proprio come il Fiano di Avellino.



Hanno detto del Fiano di Avellino

FROIO (1876)

“Il miglior modo per avere un vino delicato e ricco di aroma non comune, anzi se di queste uve io tengo gran conto è appunto per l'aroma che comunicano al vino”.

CARBONE (1970)

“Il Fiano è un'autentica preziosità tenendo conto della sua purezza. Colore paglierino, trasparente, lucido. Bouquet sottile, elegante, continuo. Sapore secco, inconfondibile, di straordinaria grazia ed eleganza, con gradevole sentore di nocciola tostata. Insomma un vino di singolare personalità ... Il Fiano accompagna alla perfezione frutti di mare e piatti di pesce, in particolare quelli di alta cucina: aragoste e crostacei”.

PILLON (1980)

“... Colore giallo paglierino chiaro, trasparente e gioioso ... Odore elegante, sottile, continuo. Sapore secco, superbo, appena prodotto ha profumo di pera, che si completa ampliandosi, sino al gusto di nocciola e poi, con la maturazione, a sapore di nocciola tostata; ha straordinaria grazia ed eleganza, stoffa carezzevole, singolare personalità”.

GERs (1981)

“C'è un tocco di nobiltà in questo incantevole vino, del quale le caratteristiche dominanti sono costituite da corpo cospicuo e armoniosa fusione di tutti i componenti gustativi”.

GRANDE ENCICLOPEDIA DEL VINO (1982)

“È un vino prezioso e antico ... Questo vino classico, dorato, dal sapore fresco e leggermente acidulo e dal profumo di nocciola, è in realtà vigoroso e secco, con un elevato contenuto alcolico. È uno dei pochi bianchi nostrani, che accettano l'invecchiamento e ne traggono vantaggio, tanto da essere considerato tra quei rarissimi vini italiani sposabili con le ostriche...”.

PICCINARDI (1982)

“Altro vino bianco particolarissimo e di personalità spiccata ... Io considero questo vino il bianco più longevo d'Italia, col

passare degli anni la personalità si muta in eleganza essenziale e composita senza pari”.

BOYD (1984)

“Colore oro luminoso; odore tenue, fine ...; secco, delicato e ben equilibrato, sapore di fruttato che ricorda la noce ... un ricercato, superbo vino ... da centellinare”.

MUROLO (1984)

“Il vino Fiano è profumato, delicatissimo, ... Tutti coloro che lo saggiarono, da Carlo d'Angiò in poi, ne riferiscono con entusiasmo”.

BREED (1985)

“... forse il più caratteristico vino italiano”.

HUGHES (1985)

“È un vino aristocratico, uno dei più fini d'Italia”.

VITAGLIANO (1989)

“Eleganza interiore ... rilevata dai consumatori più dotati; ... questo vino ha una complessità e una compostezza tali che solo il vero intenditore riesce a scoprire e a gustare nella loro interezza”.

JOHNSON (1991)

“Un vino dotato di una fermezza aristocratica, quasi austera: certo il migliore bianco che si produca oggi in Campania”.

VERONELLI (2000)

“Il Fiano irpino non finisce mai di stupire ... ho assaggiato le annate '97, '98 e '99: una escalation impressionante ... il '99 era clamoroso”.

MOIO (2002)

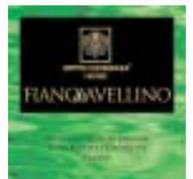
“La ricca dotazione di terpeni dona al Fiano una lunga lista dei componenti floreali, che trasferiscono al vino una spiccata originalità varietale... certamente uno dei vitigni autoctoni a bacca bianca, insieme al Greco, più importanti d'Italia”.

TANZER (2003)

“Il Fiano di Avellino ... il miglior bianco del sud”.



Aminea
Azienda Vinicola s.r.l.
c.da Santa Lucia
83040 Castelvetere
sul Calore
tel. 0827.65787
fax 0827.65921
www.aminea.com
info@aminea.com



Cin Cin s.r.l.
via Taverna del
Monaco
83030 Grottolella
tel. 0825. 670018
fax. 0825. 670942
www.saporidirpinia.com
saporidirpinia@libero.it



Antica Hirpinia
Società Cooperativa a r.l.
c.da Lenzè 10
83030 Taurasi
tel./fax 0827.74730
www.anticahirpinia.it
info@anticahirpinia.it



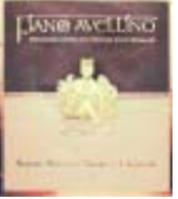
**Colle di San
Domenico**
S.S. Ofantina
km. 7,500
83040 Chiusano di
San Domenico
tel./fax 0825.985423
www.cantinecolledisandomenico.it
info@cantinecolledisandomenico.it



Antico Borgo
Azienda Vinicola s.a.s.
via Dante
83030 Taurasi
tel./fax 0827.74713



**Colli di Castelfranci
s.r.l.**
c.da Braudiano
83040 Castelfranci
tel./fax 0827.72392
www.collicastelfranci.com
collicastelfranci@virgilio.it
cantina@collicastelfranci.com



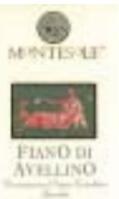
**Baron Simona
Andrea Chantal**
c.da Bosco dei Preti
15/a
83100 Avellino
tel. 0825.674630
0825.674187
fax 0825.660015
www.vinibaron.it



Colli di Lapio
di Romano Clelia
via Arianiello 43
83030 Lapio
tel./fax 0825.982184
338.8406184



Benito Ferrara
Azienda Agricola di
Gabriella Ferrara
fraz. San Paolo 14/a
83010 Tufo
tel./fax 0825.998194
www.benitoferrara.it
info@benitoferrara.it



Colli Irpini
Azienda Agricola s.r.l.
via Serra zona PIP
83038 Montefusco
tel. 0825.963972
fax 0825.963970
www.montesole.it
www.colliirpini.com
info@colliirpini.com



Caggiano Antonio
Azienda Agricola s.r.l.
c.da Sala
83030 Taurasi
tel./fax 0827.74723
338.9820074
www.cantinecaggiano.it
info@cantinecaggiano.it



Crogliono
di Marchillo Ester
via Stazione area PIP
83042 Montefalcione
tel./fax 0825.973208
cortecorbo@libero.it



**Cantine Caputo
s.p.a.**
via Taverna del
Monaco
83030 Grottolella
tel. 081.5033955
www.caputo.it
info@caputo.it



D'Antiche Terre
Azienda Agricola s.a.s.
c.da Lo Piano
S.S. 7 bis
83030 Manocalzati
tel./fax 0825.675358
www.danticheterre.it
info@danticheterre.it



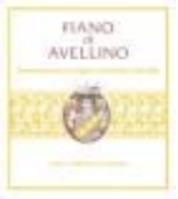
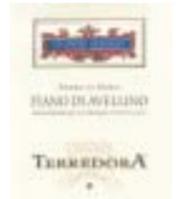
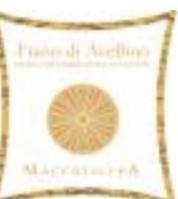
Casparriello
di Casparriello
Michele e C. s.a.s.
c.da San Pietro
83030 Taurasi
tel. 0827.74459
fax 0827.770921
www.cantinecasparriello.it
cantinecasparriello@libero.it



Dei Monaci
fraz. Santa Lucia 206
83030 Santa Paolina
tel./fax 0825.964350

FIANO DI
AVELLINO
D.O.C.G.
Le Aziende



 Del Barone di Sarno Antonio via Nocelleto 19 83020 Cesinali tel./fax 0825.666751 www.cantinadelbarone.it info@cantinadelbarone.it	 G.M.G. Vinicola Taurasi c.da Costa delle Rose 83030 Taurasi tel./fax 0827.74061 338.4677876	 Montevergine Azienda Vinicola di Maccario Melchiorre via Valle Ponticelli 12 83100 Avellino tel./fax 0825.624655	 Struzziero Giovanni Azienda Vinicola via L. Cadorna 214 83030 Venticano tel. 0825.965065 fax 0825.965067
 Del Nonno Azienda Agricola Vitivinicola via Nocelleto 14 83020 Cesinali tel. 0825.666347 fax 0825.666544 www.delnonno.it info@delnonno.it	 Guido Marsella Azienda Agricola loc. Campo di Maio via Marroni 83010 Summonte tel./fax 0825.626555 348.4777019	 Paterno Azienda Vitivinicola s.n.c. c.da Fornace 2 83052 Paternopoli tel. 0827.71473 fax 0827.771949 www.vinipaterno.it info@vinipaterno.it	 Tenuta Ponte Azienda Vinicola via Carazita 1 83040 Luogosano tel. 0827.73564 fax 0827.78114 www.tenutaponte.com info@tenutaponte.com
 De Palma loc. Ponte delle Lammie S.S. km. 371 83030 Prata di Principato Ultra tel. 0825.956031 fax 0825.956956	 I Favati Azienda Vitivinicola di Favati Piersabino piazza Di Donato 41 83020 Cesinali tel. 0825.666122 fax 0825.666898 www.cantinefavati.it info@cantinefavati.it	 Petilia Azienda Agricola via Orni 6 83011 Altavilla Irpina tel./fax 0825.991696 349.4241760 petilia@interfree.it	 Terranera s.r.l. via Sandro Pertini 83010 Grottolella tel./fax 0825.671455 www.cantineterranera.it info@cantineterranera.it
 Di Meo Azienda Agricola c.da Coccovoni 1 83050 Salza Irpina tel. 0825.981419 fax 0825.986333 www.dimeo.it info@dimeo.it	 Istituto Tecnico Agrario F. de Sanctis via Tuoro Cappuccini 6 83100 Avellino tel. 0825.33222 fax 0825.781706 istagrarioavellino@tin.it	 Piano D'Angelo Cooperativa Agricola a r.l. via Ettore Maffei 5 83030 Taurasi tel. 0827.74459 fax 0827.770921 www.vinicolataurasi.it pianodangelo@libero.it	 Terredora Di Paolo s.s. loc. Serra 83038 Montefusco tel. 0825.968215 fax 0825.963022 www.terredora.com info@terredora.com
 Di Prisco Azienda Vitivinicola di Pasqualino Di Prisco c.da Rotole 27 83040 Fontanarosa tel./fax 0825.475738	 La Casa dell'Orco Azienda Agricola via Limaturo 52 fraz. San Michele 83039 Pratola Serra tel./fax 0825.37247 www.lacasadellorco.it lacasadellorco@libero.it	 Pietracupa Azienda Vinicola di Loffredo Sabino c.da Vadiaperti 17 83030 Montefredane tel. 0825.637795 fax 0825.670177 pietracupa@email.it	 Vadiaperti Azienda Agricola loc. Vadiaperti 83030 Montefredane tel./fax 0825.607270 www.vadiaperti.it info@vadiaperti.it
 Feudi di San Gregorio s.p.a. loc. Cerza Grossa 83050 Sorbo Serpico tel. 0825.986266 0825.986611 fax 0825.986230 www.feudi.it feudi@feudi.it	 Macchialupa via Fontana fraz. San Pietro 83010 Chianche tel./fax 0825.996396 www.macchialupa.it info@macchialupa.it	 Renna Azienda Vitivinicola s.r.l. via Santa Maria 2 83010 Sant'Angelo a Scala tel./fax 0825.900963	 Villa Diamante Azienda Agricola via Toppole 16 83030 Montefredane tel. 0825.30777 fax 0825.22920 antoine.gaital@tin.it
 Fratelli Urciuolo Azienda Vitivinicola s.n.c. c.da Rapone 1 83020 Celzi di Forino tel. 0825.761649 fax 0825.762956 www.fratelliurciuolo.it info@fratelliurciuolo.it	 Marianna Azienda Vitivinicola s.r.l. via Filande 6 83100 Avellino tel. 0825.627252 fax 0825.627224 www.vinimarianna.it info@vinimarianna.it	 Romano Nicola Azienda Agricola casale Arianiello 83030 Lapio tel./fax 0825.982040 www.romanonicola.com info@romanonicola.com	 Villa Raiano Azienda Vitivinicola s.r.l. via S. Pescatore 19 83028 Serino tel. 0825.592826 fax 0825.595771 www.villaraiano.it info@villaraiano.it
 Giulia Azienda Agricola di Angelo Freda e C. s.a.s. via Boschetto 83030 Prata di Principato Ultra tel. 0825.961219 fax 0825.961155 www.giuliaonline.com anfre@giuliaonline.com	 Mastroberardino s.p.a. via Manfredi 75/81 83042 Atripalda tel. 0825.614111 fax 0825.614231 0825.614254 www.mastroberardino.com mastro@mastroberardino.com	 San Marco Azienda Vitivinicola via Santa Paolina loc. San Marco 4 83010 Tufo tel./fax 0825.998258	



Decreto 18 luglio 2003

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino", approvazione del relativo disciplinare di produzione, e revoca della denominazione di origine controllata del vino "Fiano di Avellino"

Il Direttore generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative ed integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 27 aprile 1978 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata del "Fiano di Avellino" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, e successive modifiche;

Vista la domanda presentata, tramite la Regione Campania, dalle organizzazioni di categoria (Federazione provinciale coltivatori diretti di Avellino, Confederazione italiana agricoltori di Avellino ed Unione provinciale agricoltori di Avellino) in data 15 marzo 1999 intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Fiano di Avellino", già riconosciuta come denominazione di origine controllata con il citato decreto presidenziale 27 aprile 1978;

Visto, sulla sopraccitata richiesta di riconoscimento il parere favorevole della Regione Campania;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi in Avellino il 13 dicembre 2002, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vitivinicole;

Visti i lavori e la documentazione della commissione delegata per la Regione Campania per l'accertamento del "particolare pregio";

Visti il parere favorevole del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino" pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 87 del 14 aprile 2003;

Vista l'istanza presentata da una azienda agricola tesa ad ottenere correzioni al disposto art. 6 della proposta di disciplinare di produzione del vino di che trattasi, per quanto attiene le caratteristiche dell'immissione al consumo;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione del vino in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopraccitato comitato;

Decreta:

Art. 1

1. La denominazione di origine controllata del vino "Fiano di Avellino", riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 27 aprile 1978, è riconosciuta come denominazione di origine controllata e garantita ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino" è riservata al vino

che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2003.

3. La denominazione di origine controllata "Fiano di Avellino" deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatti salvi tutti gli effetti determinati.

Art. 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2003, il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino" provenienti da vigneti non ancora iscritti ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 - la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione provvisoria dei medesimi all'apposito albo, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata "Fiano di Avellino" devono intendersi iscritti al nuovo Albo dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino".

3. Ai soli fini dell'iscrizione di cui ai commi precedenti ed in deroga a quanto esposto nel precedente art. 1, le disposizioni concernenti l'annesso disciplinare di produzione decorrono dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale.

Art. 3

1. Ai vini a denominazione di origine controllata "Fiano di Avellino" che alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione trovansi già confezionati o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;
di diciotto mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;
di ventiquattro mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

2. Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate alla camera di commercio competente per territorio e che sui recipienti sia apposta la stampigliatura "vendita autorizzata fino ad esaurimento", ovvero su di essi sia riportato l'anno di produzione delle uve, ovvero l'indicazione che trattasi di prodotto ottenuto dalla vendemmia 2002 o di anni precedenti, purché documentabili.

3. Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti nel primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso, dette rimanenze devono essere denunciate alla camera di commercio competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di cui trattasi, devono essere accompagnate da un attestato del venditore convalidato dallo stesso ufficio che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Art. 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata e garantita "Fiano di Avellino" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma 18 luglio 2003

Il Direttore generale: Abate



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEL VINO A DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
“FIANO DI AVELLINO”**

Art. 1

La denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dal vitigno Fiano per un minimo dell’85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dai vitigni Greco, Coda di Volpe bianco e Trebbiano toscano, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15%.

Art. 3

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant’Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D’Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell’iscrizione all’Albo dei vigneti, unicamente i vigneti collinari e di buona esposizione. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non suffi-

cientemente soleggiati.

I sestri d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

Per i reimpianti e i nuovi impianti i vigneti dovranno avere una forma di allevamento verticale, la densità di impianto non potrà essere inferiore ai 2.500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” non deve essere superiore alle 10 tonnellate.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto all’effettiva superficie a vigneto. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione globale dovrà essere riportata, purché la stessa non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell’11,00% vol.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” devono essere effettuate nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Avellino.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Oltre tal limite per tutta la produzione decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

L’arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali. Fermo restando la resa massima del 70% dell’uva in vino.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;

Sapore: armonico;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore.

Art. 7

L’indicazione della denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” può essere accompagnata dalla menzione tradizionale di origine classica “Apianum”. Tale menzione dovrà figurare in etichetta con caratteri tipografici non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata e garantita.

Art. 8

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi:

extra, fine, superiore, scelto, selezionato, classico, riserva e similari.

È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente.

È consentito altresì, nel rispetto delle normative vigenti, l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località, vigneti, poderi, tenute e fattorie incluse nella zona di produzione e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie del vino o altri recipienti del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

È consentita l’immissione al consumo del vino a

denominazione di origine controllata e garantita “Fiano di Avellino” esclusivamente in bottiglie o in altri recipienti di vetro di capacità non superiore ai 5 litri, muniti di contrassegno di Stato.

I recipienti di cui al comma precedente devono essere chiusi con tappo raso bocca, di materiale al momento previsto dalla normativa vigente, ad eccezione di quelli non superiori a 0,187 litri di capacità, per i quali è consentito l’uso di dispositivo di chiusura a vite.





REGIONE CAMPANIA

Assessorato all'Agricoltura
Settore Sperimentazione, Informazione,
Ricerca e Consulenza in Agricoltura
(Se.SIRCA)

realizzazione
altrastampa edizioni