



D.O.C.G. GRECO
DI TUFO



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 **GRECO DI TUFO**, in particolare,
può simboleggiare la più moderna
espressione degli antichi vitigni
autoctoni, che la terra d'Irpinia ha
saputo conservare nei secoli.

Vincenzo Aita
*Assessore all'Agricoltura
della Regione Campania*



Il Greco di Tufo, tra storia e produzione

Solo in 8 comuni, racchiusi in 61,5 chilometri quadrati, tutti nel cuore dell'Irpinia, si concentra la produzione del Greco di Tufo D.O.C.G. Il comune di Tufo ne è l'epicentro, tra vigne e boschi di macchia appenninica, su imponenti banchi di tufo, solcati dal fiume Sabato e tarlati da spettacolari cantine e da antiche miniere di zolfo, estratto dalle viscere della terra proprio per proteggere la vite dal mal bianco.

Le vigne sono tutte di uva Greco, anche se il Disciplinare ammette la presenza di Coda di

molto serrati, tanto da essere contenuti nel pugno della mano, con acini piccoli, sferici, carichi di zuccheri e dorati nel lato esposto al sole. La produzione per ceppo è bassa, la qualità è eccellente.

Questo vitigno di antica nobiltà, dopo i fasti vesuviani, ha trovato in questi 8 comuni, in questo fazzoletto di terra, sui colli del Sabato, la sua collocazione ideale.

Il secolare insediamento del Greco nell'area ha consentito un perfetto adattamento del vitigno all'ambiente, creando un'assoluta sintonia delle fasi vitali della vite con l'andamento climatico, che qui è atipico rispetto alle altre zone del Mezzogiorno d'Italia.

Gli inverni rigidi e nevosi, le primavere miti, le estati calde, asciutte e ben ventilate, le forti escursioni termiche consentono ai grappoli una perfetta maturazione, con il prezioso accumulo degli aromi varietali, al riparo da pericolose patologie. Le vigne, dalla vegetazione sempre contenuta, sono adagate su terreni collinari, ottimamente esposti, di natura siliceo-calcareo, poveri di sostanza organica ed azoto ma arricchiti da notevoli apporti vulcanici e modellati dal tufo; un terroir unico che conferisce alle uve e ai vini aromi e gusti superiori, ma soprattutto tipici. Un rigoroso Disciplinare di produzione esclude i vigneti di fondovalle e vieta l'uso dell'irrigazione. Quasi tutte le vigne, che pettinano con regolari filari le verdeggianti colline di questa zona di eccellenza vitivinicola, destinano le uve alla produzione della D.O.C.G. Le aziende iscritte all'Albo dei vigneti del Greco di Tufo sono oltre 500, per una superficie vitata di 615 ettari, triplicata nell'ultimo decennio. I vigneti

volpe in misura non superiore al 15%.

Il Greco è un antichissimo vitigno che - lo sostengono i più autorevoli ampelografi del '900 - era noto fin dai tempi dei romani come *Aminea gemina*, da cui si ottenevano i migliori vini bianchi dell'antichità, tanto che il sommo Virgilio si spinse ad affermare che "nessun altro vi potrebbe competere". I grappoli sulle viti - lo spiega Columella nel I secolo d.C., ma ancora oggi è così - sono sempre alati (e questo è l'elemento distintivo), piccoli,

sono allevati a spalliera bassa, in prevalenza Guyot o cordone speronato, anche se sono ancora presenti le tradizionali forme a raggiera, con quattro tesole. Le "forbici da pota", nelle mani dei sapienti viticoltori irpini, lasciano sempre poche gemme per ceppo. Tutto questo spiega perché solo eccezionalmente nelle vigne del Greco di Tufo si raggiungono i 100 quintali di uva, produzione massima fissata dal Disciplinare; di norma i viticoltori portano in cantina non più di 70 quintali di uva ad ettaro, raccolta a mano, sistemata rigorosamente in cassetta, perfettamente matura e sana.

Elevatissimo è il livello di utilizzazione dell'albo, che sfiora il 90%, un dato eguagliato da pochi vini anche a livello nazionale. Negli anni la crescita è stata sempre costante, sia in termini di superficie iscritta che di produzione, che oggi sfiora i 29.000 ettolitri.

La vinificazione delle uve, nel rispetto del Disciplinare e della secolare tradizione, può avvenire in tutta l'Irpinia. Oggi è affidata ad oltre 50 cantine, tutte fortemente impegnate a superarsi in qualità e professionalità e a rivisitare, alla luce delle moderne acquisizioni scientifiche, pratiche enologiche tradizionali, al fine di estrarre e conservare intatti nei vini gli intensi profumi varietali. Il grande valore del vitigno, le cui potenzialità non sono ancora del tutto espresse, permette a molte aziende di riscoprire il legno. Infatti, il Greco è tra i pochi vitigni a bacca bianca idoneo al lungo invecchiamento, che arricchisce il vino di ulteriori aromi intensi ed eleganti: non a caso, definito "il vino più rosso tra i bianchi", mostra la sua forza anche negli abbinamenti consigliati, che lo vedono reggere ad armi pari il confronto - temerario per quasi tutti gli altri bianchi - perfino con la carne ai ferri e i primi piatti aromatici e strutturati.

Elevata struttura e complessità aromatica sono gli elementi distintivi di questo grande vino, dal colore giallo paglierino, brillante, con riflessi dorati se invecchiato. Federici (1985) nel Trattato *Mastering Wine* ne dà un giudizio molto articolato: "è un miscuglio di odori, alcuni di essi veramente rari, nei vini bianchi; sono odori di fiori, in particolare delle varietà più intensamente profumate; di frutti maturi o fermentati, soprattutto mele e

fragole; di erbe e spezie, in particolare liquirizia o anice; di formaggio, specialmente Parmigiano; di frutti a mandorla; più esattamente noci e nocciole... Alla degustazione, la risposta al sapore di questo vino è in genere analoga a quella fornita per l'aroma; comunque è sempre la complessità del sapore che colpisce l'attenzione del degustatore".

Il Disciplinare prevede che il Greco di Tufo possa essere elaborato nel tipo spumante, secondo il metodo classico. La rifermentazione in bottiglia e il successivo affinamento di 36 mesi devono essere effettuati in Irpinia, ma solo in rari casi il Greco è spumantizzato.



Impegno, forza di volontà e determinazione, le doti di un popolo non a caso chiamato irpino: ci fanno ravvisare in esso l'incarnazione dell'essenza dell'Hirpus, il lupo, antico abitatore e padrone di questa terra spesso provata da calamità naturali; queste peculiarità, unitamente all'eccellenza del vitigno e alla vocazione ambientale, sono alla base del successo di un vino straordinario, che dalle aree più povere del Mezzogiorno ha saputo conquistarsi un posto autorevole nel Gotha della vitivinicoltura mondiale.



Altavilla Irpina

Otto fazzoletti di terra, poligoni sconosciuti alla geometria di ogni tempo, che in un determinato periodo dell'anno si tingono di "bianco". Otto piccoli comuni, semplici vocaboli sul dizionario della geografia moderna, ridotti alla definizione di "centri agricoli" da un gost rider inesperto.

Chianche

Ma dietro dei freddi toponimi su carta c'è l'orgoglio e il riscatto di otto borghi "gioiello" della verde Irpinia, luoghi di produzione del Greco di Tufo, vere e proprie capitali di una delle tre D.O.G.C. della provincia di Avellino.

Montefusco

Altavilla Irpinia, Chianche, Montefusco, Petruro Irpino, Prata di Principato Ultra, Santa Paolina, Torrioni e Tufo: questi i paesi del nettare bianco.

Luoghi in cui la storia non ha lasciato tracce eclatanti, ma dove il trascorrere dei secoli ha stratificato segni d'arte, semplici ma significativi e caratterizzanti, momenti di aggregazione, di natura sacra o profana, che affondano la loro continuità in una tradizione antica e profondamente sentita.

Petruro Irpino

Un territorio disegnato dalle operose attività umane, agricole o archeoindustriali, che lo hanno connotato in maniera determinante; memorie artigianali che si sono tramandate di generazione in generazione, giunte fino a noi intatte e incontaminate dalla smania globalizzante e livellante.

Prata di Principato Ultra

Tutto questo in un contesto di natura generosa e variegata, dolcemente distesa sulle morbide modulazioni del terreno.

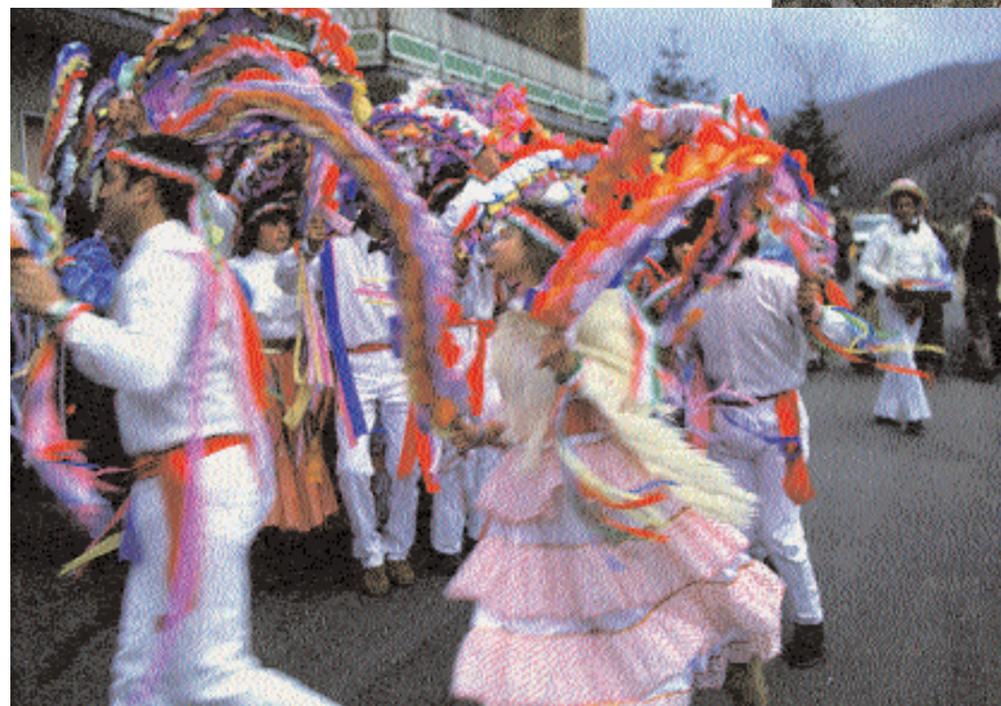
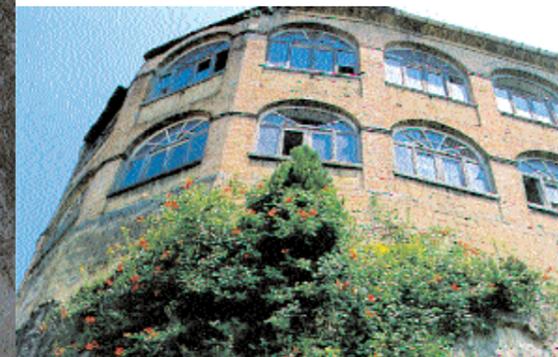
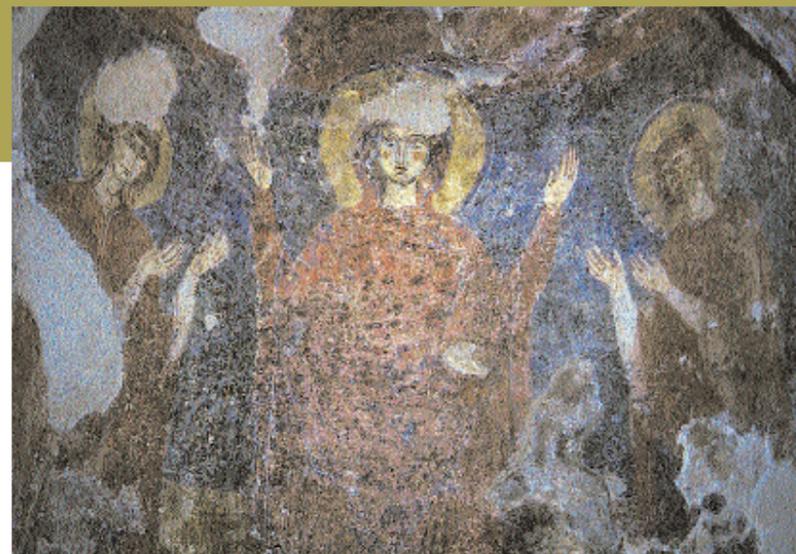
A ridosso del Parco del Partenio, l'area riveste un notevole interesse ambientale, paesistico e naturalistico e non mancano le "chicche": chiese, palazzi antichi, musei e monasteri. Contarli tutti sarebbe un'impresa ardua, elencarli non servirebbe a darne un'idea giusta e un'esatta percezione. Sono certamente da vedere, tra l'altro, il palazzo Comitale di Bartolomeo de Capua, che conserva un bellissimo portale, risalente al 1282 e palazzo Caruso ad Altavilla Irpina, insieme al Museo Civico del costume popolare, detto della Gente senza storia, dove si conserva una raccolta di paramenti provenienti dalle chiese locali. Il centro storico di Petruro che a carnevale si trasforma in una sarabanda a cui partecipa tutto il paese; il borgo medievale di Chianche con la chiesa parrocchiale, la torre normanna in località Chianchetelle, la fontana pubblica, il palazzo Cecere e il castello. A Torrioni la Chiesa di San Michele Arcangelo, l'Oratorio del Santissimo Rosario, risalente al 1600 a Santa Paolina, il

Torrioni

Tufo

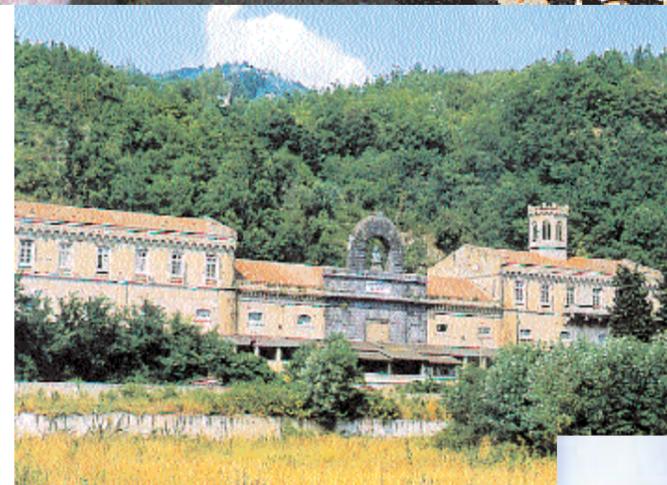
castello medievale a Tufo con le sue cantine e, sempre a Tufo, le antiche miniere di zolfo che tingono d'oro lo spazio circostante, il mulino di Marzo, la fontana, la Grotta di San Michele e la Chiesa di Santa Maria Assunta.

La massiccia mole del castello che domina Montefusco custodisce le scritte lasciate dai detenuti politici rinchiusi nelle sue celle sotteranee dai Borbone; da vedere ancora il palazzo baronale dei Pignatelli, l'Oratorio di San Giacomo, le Chiese di San Francesco, di



Santa Caterina da Siena, di Sant'Egidio, del Carmine, di Santa Maria della Piazza, il convento dei Cappuccini e quello delle suore Domenicane; da sempre a Montefusco mani operose e attente inventano sul tombolo fantasie intrecciate in merletti delicati.

La parte archeologica di Prata di Principato Ultra e la grotta dedicata all'antichissimo culto di San Michele Arcangelo con gli affreschi altomedievali ancora vibranti di colore. Luoghi ideali per turisti non disattenti, che sulla scia di profumi vitati, si trasformano in visitatori di una suggestiva zona dell'Italia Meridionale, ancora tutta da scoprire. E c'è solo l'imbarazzo della scelta per un percorso dalle mille sorprese, in cui l'unica cosa certa è un finale annafiato dal Greco di Tufo.



D.O.C.G. • GRECO



GRECO • D.O.C.G.

Hanno detto del Greco di Tufo

FERRANTE (1927)

“È di un bel colore giallo dorato; ha profumo intenso, gradevolissimo. Il sapore è delicato, amabile ed armonioso. È vino ricercatissimo dai commercianti napoletani e da quelli dell'Italia settentrionale”.

BORDIGNON (1960)

“L'uva Greco fornisce un vino di un bel colore giallo dorato, gradevolissimo, con profumo intenso ed altre caratteristiche organolettiche che gli permettono di gareggiare con i migliori prodotti della ricca collana enologica italiana”.

CARBONI (1970)

“Su terreni derivanti da disfacimento di arenarie, il vitigno Greco prende grande vigore e produce vini assai pregiati ... Con bouquet folto, continuo e soave. Sapore secco, armonioso, gradevolissimo, dal nerbo deciso, di stoffa delicata ed elegante, di piena razza. Ha sentore di mandorla amara. È molto indicato su crostacei arrosto e salsati”.

BALZER (1973)

“Nel colore del Greco di Tufo c'è tanto oro quanto in uno schermo di un palazzo giapponese ... Vino di qualità eccelsa che compete facilmente con i migliori bianchi di Bordeaux, a questi uguale in brillantezza ma superiore in sottigliezza”.

GRANDE ENCICLOPEDIA DEL VINO (1974)

“È di colore dorato, traslucido, ha piacevole profumo di pesca, che si tramuta, al trascorrere degli anni, in gradevole amaro mandorlato. Il sapore è secco, asciutto, di frutta ... agevolmente arriva al decennio e a questo traguardo vanta una perfezione

di rara eleganza ... Un grande vino da crostacei, da antipasti caldi e freddi ... crostini di mare, sformati di verdure, ostriche nature, aragoste lessate, cocktail di scampi”.

BUONASSISI (1978)

“È molto pregiato per la sua armoniosa eleganza, il suo profumo delicato”.

TOBIAS (1978)

“Un vino ben dotato di corpo, con profumo di erbe e sapore complesso di sottobosco; è robusto, secco, pulito”.

VERONELLI (1980)

“Color giallo paglierino, lucido; bouquet folto, continuo, soave; sapore secco senza asperità, nutrito e tuttavia nervoso, stoffa delicata ed elegante; con la spigola in bianco ci ha fatto l'amore”.

FINKEL (1981)

“Possiede un non comune aroma che, tra l'altro, rammenta il formaggio Parmigiano e che col tempo si evolve in quello di mandorle. È pieno, completo...”.

GERES (1981)

“Un bianco ricercato ed impetuoso, di buona stoffa ... è un piacere a berlo; è un vino veramente eccellente, di rilevante raffinatezza e intensità, perfettamente equilibrato”.

PICCINARDI (1982)

“Ha complessa personalità ... intenso ... riconosci la mela cotogna, il sambuco, la crema pasticciera e leggera mandorla, come vedi un bouquet complesso ..., da entusiasmare. All'analisi gustativa lo troverai di buono corpo, ampio e con stoffa,

ha nerbo ed è a un tempo anche un po' cedevole, nel senso che concede morbidezza, ha inoltre lunga ed entusiasmante persistenza aromatica ...

Abbinamento: risotto con funghi porcini secchi, cannelloni a forno, dentice al rosmarino e pepe verde, filetti di dentice all'estragone...

Invecchiamento da due a tre anni”.

RUBERTS (1983)

“Ha tenue colore oro, con attraente e gradevole profumo di pesche e mandorle. Asciutto, fruttato, morbido al gusto; è un elegante vino ... e si accorda splendidamente con prodotti marini ed ostriche”.

WOSCHEK (1983)

“Il Greco di Tufo incanta per il suo bouquet che ricorda la pesca e le mandorle ... si trasforma con l'età in un vino dalla forte personalità, per cui ... accompagna carne ai ferri, piuttosto che pesce”.

SUCKLING (1984)

“Colore paglierino tenue, luminoso, pesche su noce, asciutto, pungente che si evolve in aroma floreale, robusto; sapore di mandorla amara ... ricco di personalità, elegante”.

DOGLIO (1985)

“Non si può confondere con nessun altro perché è ricco di tannino, come fosse un rosso. È il più rosso dei bianchi ... un grandissimo vino”.

MOIO (2002)

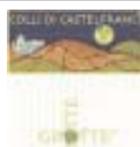
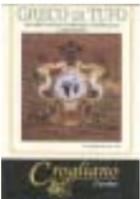
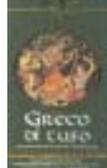
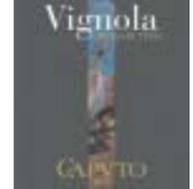
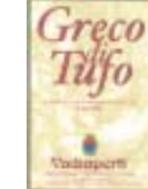
“La sua già elevata complessità aromatica aumenta con l'invecchiamento, sviluppando netti sentori di speziato, miele ed albicocca”.



GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Le Aziende



 <p>Agricola Irpina s.r.l. via Limaturo 48 83039 Pratola Serra tel./fax 0825.967038 agricolairpina@libero.it</p>	 <p>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</p>	 <p>Di Meo Azienda Agricola c.da Coccovoni 1 83050 Salza Irpina tel. 0825.981419 fax 0825.986333 www.dimeo.it info@dimeo.it</p>	 <p>Macchialupa via Fontana fraz. San Pietro 83010 Chianche tel./fax 0825.996396 www.macchialupa.it info@macchialupa.it</p>	 <p>San Marco Azienda Vitivinicola via Santa Paolina loc. San Marco 4 83010 Tufo tel./fax 0825.998258</p>
 <p>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</p>	 <p>Colli di Castelfranci s.r.l. c.da Braudiano 83040 Castelfranci tel./fax 0827.72392 www.collicastelfranci.com collicastelfranci@virgilio.it cantina@collicastelfranci.com</p>	 <p>Di Prisco Azienda Vitivinicola di Pasqualino Di Prisco c.da Rotole 27 83040 Fontanarosa tel./fax 0825.475738</p>	 <p>Marianna Azienda Vitivinicola s.r.l. via Filande 6 83100 Avellino tel. 0825.627252 fax 0825.627224 www.vinimarianna.it info@vinimarianna.it</p>	 <p>Struzziero Giovanni Azienda Vinicola via L. Cadorna 214 83030 Venticano tel. 0825.965065 fax 0825.965067</p>
 <p>Antica Hirpinia Società Cooperativa a r.l. c.da Lenze 10 83030 Taurasi tel./fax 0827.74730 www.anticahirpinia.it info@anticahirpinia.it</p>	 <p>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</p>	 <p>Feudi di San Gregorio s.p.a. loc. Cerza Grossa 83050 Sorbo Serpico tel. 0825.986266 fax 0825.986611 fax 0825.986230 www.feudi.it feudi@feudi.it</p>	 <p>Mastroberardino s.p.a. via Manfredi 75/81 83042 Atripalda tel. 0825.614111 fax 0825.614231 fax 0825.614254 www.mastroberardino.com mastro@mastroberardino.com</p>	 <p>Tenuta Ponte Azienda Vinicola via Carazita 1 83040 Luogosano tel. 0827.73564 fax 0827.78114 www.tenutaponte.com info@tenutaponte.com</p>
 <p>Benito Ferrara Azienda Agricola di Gabriella Ferrara fraz. San Paolo 14/a 83010 Tufo tel./fax 0825.998194 www.benitoferrara.it info@benitoferrara.it</p>	 <p>Crogliono di Marchillo Ester via Stazione area PIP 83042 Montefalcone tel./fax 0825.973208 cortecorbo@libero.it</p>	 <p>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</p>	 <p>Paterno Azienda Vitivinicola s.n.c. c.da Fornace 2 83052 Paternopoli tel. 0827.71473 fax 0827.771949 www.vinipaterno.it info@vinipaterno.it</p>	 <p>Terranera s.r.l. via Sandro Pertini 83010 Grottolella tel./fax 0825.671455 www.cantineterranera.it info@cantineterranera.it</p>
 <p>Caggiano Antonio Azienda Agricola s.r.l. c.da Sala 83030 Taurasi tel./fax 0827.74723 fax 338.9820074 www.cantinecaggiano.it info@cantinecaggiano.it</p>	 <p>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</p>	 <p>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</p>	 <p>Petilia Azienda Agricola via Orni 6 83011 Altavilla Irpina tel./fax 0825.991696 fax 349.4241760 petilia@interfree.it</p>	 <p>Terredora Di Paolo s.s. loc. Serra 83038 Montefusco tel. 0825.968215 fax 0825.963022 www.terredora.com info@terredora.com</p>
 <p>Cantine Caputo s.p.a. via Taverna del Monaco 83030 Grottolella tel. 081.5033955 www.caputo.it info@caputo.it</p>	 <p>Dei Monaci fraz. Santa Lucia 206 83030 Santa Paolina tel./fax 0825.964350</p>	 <p>G.M.G. Vinicola Taurasi c.da Costa delle Rose 83030 Taurasi tel./fax 0827.74061 fax 338.4677876</p>	 <p>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</p>	 <p>Torricino Azienda Agricola di Stefano Di Marco loc. Torricino 5 83010 Tufo tel. fax 0825.998119</p>
 <p>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</p>	 <p>De Palma loc. Ponte delle Lammie S.S. km. 371 83030 Prata di Principato Ultra tel. 0825.956031 fax 0825.956956</p>	 <p>I Capitani c.da Bosco Faiano 83030 Torre le Nocelle tel. 0825.969182 fax 0825.682542 fax 0825.22624 www.icapitani.com icapitani@icapitani.com</p>	 <p>Pietracupa Azienda Vinicola di Loffredo Sabino c.da Vadiaperti 17 83030 Montefredane tel. 0825.637795 fax 0825.670177 pietracupa@email.it</p>	 <p>Vadiaperti Azienda Agricola loc. Vadiaperti 83030 Montefredane tel./fax 0825.607270 www.vadiaperti.it info@vadiaperti.it</p>
 <p>Cin Cin s.r.l. via Taverna del Monaco 83030 Grottolella tel. 0825. 670018 fax. 0825. 670942 www.saporidirpinia.com saporidirpinia@libero.it</p>	 <p>Di Marzo Azienda Agricola via G. Di Marzo 83010 Tufo tel. 0825.998022 fax 0825.998383 www.cantinedimarzo.it azienda@cantinedimarzo@simail.it</p>	 <p>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</p>	 <p>Renna Azienda Vitivinicola s.r.l. via Santa Maria 2 83010 Sant'Angelo a Scala tel./fax 0825.900963</p>	 <p>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</p>



Decreto 18 luglio 2003

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Greco di Tufo", approvazione del relativo disciplinare di produzione, e revoca della denominazione di origine controllata dei vini "Greco di Tufo"

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 26 marzo 1970 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Greco di Tufo" 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 dei vini "Greco di Tufo" già riconosciuta come denominazione di origine controllata con il citato decreto presidenziale 26 marzo 1970;

Visto, sulla sopracitata richiesta di riconosci-

mento 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 dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo" 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, ulteriori 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 "Greco di Tufo" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopracitato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. La denominazione di origine controllata dei vini "Greco di Tufo", riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970, 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 "Greco di Tufo" è riservata ai vini che rispondono 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 "Greco di Tufo" 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, i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo" 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 dei vini a denominazione di origine controllata "Greco di Tufo" devono intendersi iscritti al nuovo Albo dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Greco di Tufo".

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 "Greco di Tufo" 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:

Dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;
Diciotto mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

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 "Greco di Tufo" 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
“GRECO DI TUFO”**

Art. 1

La denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

Greco di Tufo;

Greco di Tufo spumante.

Art. 2

La denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” è riservata ai vini bianchi ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Greco: minimo 85%;

Coda di Volpe bianca: massimo 15%.

Art. 3

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” devono essere quelle tradizionali della zona 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 di buona esposizione. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sistemi 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 “Greco di Tufo” 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 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 “Greco di Tufo” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,00% vol.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo”, 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 tale 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 “Greco di Tufo” deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, fermo restando la resa massima del 70% dell'uva in vino.

Il vino “Greco di Tufo” può essere elaborato nella tipologia “spumante” con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinato per almeno trentasei mesi in bottiglia a decorrere dal 1° novembre dell'anno dalla vendemmia.

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata e

garantita “Greco di Tufo” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Greco di Tufo”

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;

Sapore: secco, armonico;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

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

“Greco di Tufo” spumante

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati;

Odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;

Sapore: sapido, fine e armonico, del tipo “extra-brut” o del tipo “brut”;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

Acidità totale minima: 6,0 g/l;

Estratto non riuttore minimo: 15,0 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

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, superiore, scelto, selezionato 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 il consumatore.

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 “Greco di Tufo” deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

È consentita l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Greco di Tufo” 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, ad eccezione della tipologia spumante, 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