



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot.66284

Decreto 19 dicembre 2013 concernente la modifica della Denominazione di Origine Protetta “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia” in “Bolgheri”, del disciplinare di produzione, nonché del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia”.

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato “Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l'incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013, registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

VISTA la comunicazione n. 2647335 del 12.07.2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1348 relativo alla citata DOP "Bolgheri" e "Bolgheri Sassicaia" (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007), rilevando che "... le denominazioni d'origine "Bolgheri" e "Bolgheri Sassicaia" designano vini differenti, mentre l'articolo 118 *ter* del regolamento CE n. 1234/2007 prevede che i nomi costituiscono una denominazione d'origine se designano un vino", ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico "e-Caudalie" entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. 27632 del 16.07.2013, con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio per la tutela dei vini Bolgheri DOC, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118 *vicies*, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione Toscana, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. 294269/G 050.040.010 del 15.11.2013 con la quale la predetta Regione Toscana ha presentato a questo Ministero la modifica al fascicolo tecnico in questione, per conto del Consorzio per la tutela dei vini Bolgheri DOC, prevedendo un opportuno spaccettamento della DOP in questione in due singole denominazioni, nonché dei relativi disciplinari di produzione, mediante:

- 1) la modifica della denominazione "Bolgheri" e "Bolgheri Sassicaia" in "Bolgheri";
- 2) il riconoscimento dell'autonoma denominazione "Bolgheri Sassicaia" riferita alla tipologia di vino della preesistente sottozona;

RITENUTO di dover apportare al fascicolo tecnico della DOP in questione le modifiche che si rendono necessarie al fine di adeguarlo alle richiamate osservazioni della Commissione UE e, in particolare, di dover approvare con il presente decreto la modifica al fascicolo tecnico della denominazione in questione di cui predetto punto 1, rimandando ad uno specifico provvedimento l'approvazione del riconoscimento dell'autonoma denominazione di cui al predetto punto 2, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo "e-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente Decreto e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento del nome della denominazione in questione, del disciplinare di produzione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

DECRETA

Articolo 1

1. Il nome della DOP “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia” è modificato in in “Bolgheri”. Tale modifica è inserita nel relativo disciplinare di produzione, così come consolidato con il DM 30.11.2011 richiamato in premessa, che viene sostituito con il testo allegato al presente Decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell’ambito del sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
 - b) nell’ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.
 - c) nell’ambito dell’elenco dei codici previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010.

Articolo 2

1. Le disposizioni di cui all’articolo 1 entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2014/2015.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP.

Roma, lì 19.12.2013

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to prof. Gianluca M. Esposito

**Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini
“Bolgheri”**

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1. La denominazione di origine controllata «Bolgheri» è riservata ai vini bianco, Vermentino, Sauvignon, rosato, rosso, rosso superiore, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

1. La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: da 0 al 70 %; Sauvignon: da 0 a 40 %;
Trebiano toscano: da 0 a 40 %.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

2. La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Vermentino è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Vermentino per almeno l'85%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

3. La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sauvignon è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Sauvignon per almeno l'85 %.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

4. La denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;
Merlot: da 0 al 100%;
Cabernet Franc: da 0 al 100%;
Syrah: da 0 al 50%;
Sangiovese: da 0 al 50%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

5. Si riportano *nell'allegato 1* i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3 (Zona di produzione)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno ad esclusione dei territori ubicati ad ovest della s. s. Aurelia, vecchio tracciato.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. I vigneti impiantati o reimpiantati successivamente alla entrata in vigore del disciplinare approvato con Decreto ministeriale 21 marzo 2011 dovranno avere una densità di almeno 4500 ceppi per ettaro calcolati su sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,5 m.

5. La produzione di uva ammessa per vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco, «Bolgheri» Vermentino e Sauvignon non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosato non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di coltura specializzata con una produzione media per ceppo di kg. 2.000.

Per la tipologia rosso superiore e rosso superiore con menzione vigna, la resa non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro, e la corrispondente produzione media per ceppo non deve superare 1.800 kg.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente produttive, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20% non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

6. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50%, al vino «Bolgheri» rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,50% ed al vino «Bolgheri» rosso superiore un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00%.

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, di affinamento, di imbottigliamento e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di

Castagneto Carducci.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli.

Conformemente al medesimo art. 8 del Reg. CE n.607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori del Comune di Castagneto Carducci, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n.61/2010

2. La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 65% per il vino «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

4. Per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso la commercializzazione è consentita soltanto dopo un adeguato periodo di affinamento, ovvero non prima della data del primo settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni — a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di vendemmia — di cui almeno uno in botti di rovere.

Articolo 6 **(Caratteristiche al consumo)**

1. I vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» all' atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bolgheri» bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» Vermentino:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Bolgheri» Sauvignon:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Bolgheri» rosato:
colore: rosato;
odore: vinoso di profumo delicato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Bolgheri» rosso:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Bolgheri» rosso superiore e «Bolgheri» con menzione Vigna:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: vinoso, ricco ed elegante
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

3. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Bolgheri» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo

o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Bolgheri» che della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e «Superiore». In tal caso è vietato fare riferimento al colore «rosso».

4. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione origine controllata «Bolgheri» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 (Confezionamento)

1. Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini «Bolgheri», in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

2. Per l'immissione al consumo del vino «Bolgheri» sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.
Il recipiente utilizzato per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

3. La chiusura dei recipienti destinati all'immissione al consumo dei vini «Bolgheri» rosso superiore deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.
Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9 (Legame con la zona geografica)

A) Informazioni sulla zona geografica.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci ad est della SS1 Aurelia. L'analisi climatica e pedologica dell'ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell'area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità. In particolare l'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici di Huglin, pari a 2444, e di Winkler, pari a 1747, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali. La conformazione orografica dell'area è caratterizzata dalla presenza di una linea di colline con giacitura nord-sud, con quote variabili tra i 250 ed i 400m s.l.m., pressoché parallela alla linea di costa, situata all'estremità orientale della zona, di una fascia pedecollinare dove insistono i vigneti, e del mar Tirreno ad ovest. A nord e a sud si trovano due fiumi, rispettivamente Cecina e Cornia. Questa situazione si rivela favorevole al manifestarsi di intensificazioni orografiche delle piogge allorché ad esempio una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da regioni sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali.

I valori medi di temperature e precipitazioni sono i seguenti:

Temperatura minima: 9,6°C

Temperatura massima: 19,4°C

Temperatura media: 14,5°C

Precipitazione: 584mm

Deficit idrico: 205mm

Una recente ricerca di zonazione condotta dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, ha individuato 27 unità pedologiche, organizzate in 16 unità di paesaggio. Quasi tutte le

aree sono caratterizzate da una elevata eterogeneità geopedologica dei suoli. Essi variano da sabbiosi a franco-sabbiosi-argillosi, e sabbioso-argillosi, fino ad argillosi o argilloso-limosi. Inoltre sono da debolmente alcalini ad alcalini, presentano salinità trascurabile e non manifestano problemi legati a presenza di sodio e calcare attivo.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La coltivazione della vite nel territorio di Castagneto Carducci ha origini antichissime, e testimonianze della sua presenza derivano dagli Etruschi e poi dai Romani con Plinio e Rutilio Namaziano. Testimonianze più recenti risalgono al periodo medievale per la presenza di numerosi monasteri e domini ecclesiastici. Sul finire del 1600 la famiglia Gherardesca iniziò la viticoltura nelle zone di San Guido e Belvedere. Nel settecento ebbe rilevanza la produzione della zona di Segalari, con le documentate vocazionalità enologiche a Grattamacco, Lamentano, Sant'Agata, Il Castellaccio, Casavecchia e Felciaio. A partire dal 1790 vennero predisposti nuovi impianti, soprattutto nei pressi di Bolgheri, aumentando così la produzione enologica dei vini della zona; inoltre negli anni successivi fu migliorata la qualità della viticoltura, con l'impianto di vigneti in zone ad elevata vocazionalità, tra cui quella di Montepergoli e la valle del Rotone. Il conte Guido Alberto della Gherardesca, nella prima metà del 1800, fece emergere una nuova cultura enologica con l'assunzione di esperti di vinificazione tra cui Giuseppe Mazzanti a Bolgheri. Nel 1816 sorsero i primi vigneti sperimentali alle Capanne di Castiglioncello, ove più tardi nacque la prima vigna del Sassicaia, e nei fondi del Castelluccio. Le scelte viticole furono effettuate non solo in base al *terroir*, ma soprattutto in base alla cultura vinicola francese con particolare attenzione ai metodi di vinificazione e ai vitigni usati in Francia: a conferma di questo le scelte effettuate dal conte Guido Alberto e da Mazzanti furono proprio indirizzate sui vitigni francesi tra cui Gamay, Cabernet e Syrah.

La distruzione dei vigneti a causa dell'attacco di fillossera degli inizi del '900 costrinse a ripensare all'assetto globale del vigneto ed al tipo di vitigno più idoneo per il territorio. Dopo un periodo interlocutorio, tra le due guerre, le intuizioni del Marchese Mario Incisa della Rocchetta e le sue preferenze per i vitigni francesi, si rivelarono del tutto fondate e dimostrarono che i vini prodotti in questo territorio a partire da quelle uve francesi, bordolesi in particolare, sono in grado di competere con i più famosi vini del mondo.

Per questi impianti, nati già dal 1944, si era scelta all'inizio una collocazione di alta collina con esposizione ad est, in quanto si riteneva che l'influsso del mare fosse negativo per la qualità dei vini. Caduto ben presto questo preconcetto, si capì che i terreni migliori erano quelli pedecollinari e della pianura e che il clima marino non faceva che apportare benefici effetti sulla maturazione delle uve. La consacrazione ufficiale del vino Sassicaia avviene nel 1978 quando la rivista *Decanter* pubblica una degustazione comparata di cabernet del mondo ed il Sassicaia si piazza al primo posto. Successivamente l'annata 1985 di Sassicaia compete, in una degustazione del Grand Jury Européen, con i Grands Crus di Bordeaux ed ottiene il massimo riconoscimento. Ma il vino Sassicaia non rimane un fenomeno isolato e, a partire dagli anni '80, viene affiancato da numerosi altri vini di famose aziende che ottengono una enorme messe di riconoscimenti. E' sufficiente ricordare i risultati ottenuti dai vini Bolgheri nelle Guide Vini del *Gambero Rosso* (Tre Bicchieri), *L'Espresso*, *Veronelli*, *Duemilavini*, *Luca Maroni*, o i riconoscimenti nei *tasting* periodici delle riviste *Wine Spectator*, *Wine Advocate*, *Wine Enthusiast*, *Decanter Magazine*, *La Revue du Vin de France*, *Fine Wine*, *Taste*, *Weinwirtschaft*, *Falstaff*, *Feinschmecker*, *Vinart Japan*, e numerose altre per capire che la reputazione dei vini DOC "Bolgheri" è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.

Il riconoscimento a DOC è stato ottenuto con DPR 1 agosto 1983; il disciplinare successivamente è stato modificato ed ampliato con DPR 5 novembre 1994, 14 giugno 2011 e 21 marzo 2011.

L'intervento umano sul territorio di Bolgheri ha consentito di ottimizzare la scelta <vitigno per unità di paesaggio per tipo di suolo>.

I vitigni codificati come base ampelografica nel presente disciplinare, sia bianchi che rossi, si sono

rivelati come la migliore scelta qualitativa per l'area in questo senso. Il fattore umano ha influito inoltre su tutte le scelte colturali: il sistema di allevamento non deve essere espanso, ma a spalliera con potature a cordone speronato o guyot, il sesto di impianto deve avere densità sufficientemente alta per contenere gli eccessi produttivi, così come il sistema di potatura, il materiale genetico è scelto tenendo conto delle caratteristiche del suolo e del microclima, le pratiche colturali sono quelle leali e costanti della viticoltura di qualità, le esperienze di irrigazione ne consentono l'uso solo per soccorso. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate in zona per la vinificazione in rosso, adeguatamente differenziate per i vini base e la tipologia superiore, riferita quest'ultima a vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in botte e in bottiglia obbligatori. Per la vinificazione in bianco e rosato le pratiche sono adeguate all'ottenimento di vini freschi sapidi e armonici.

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

La conformazione orografica particolare del territorio di Bolgheri ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa.

La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare, come descritte all'Art. 6, sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)

La qualità dei vini dell'area di Bolgheri è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori e che agiscono a diverse scale. Nella scelta delle aree di produzione vengono selezionati i terreni più adatti alla produzione di vini rossi e distinti da quelli più adatti alla produzione di vini bianchi. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclimate.

Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate.

Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, ph, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e non risentono di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

1. Nome ed indirizzo della struttura di controllo:

Camera di Commercio Industria e Artigianato Livorno

Piazza Municipio, 48

57125 Livorno

Tel. 0586 231111

Fax: 0586/886689

Posta elettronica: lucia.goti@li.camcom.it

2. La Camera di Commercio di Livorno è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009 per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

3. In particolare la Camera di Commercio di Livorno assicura l'acquisizione degli elementi documentali propedeutici allo svolgimento delle attività previste dal piano dei controlli e dalle attività connesse al procedimento di certificazione delle partite. Inoltre svolge controlli ispettivi per ciascuna categoria di soggetti immessi nel sistema tutelato (viticoltori, centri di intermediazione delle uve, vinificatori, aziende operanti l'acquisto e/o la vendita di vini sfusi, imbottiglieri) su una percentuale fissata nel piano dei controlli.