

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Rotae (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela dei vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0874 471294
<i>Fax:</i>	+39 0874 471794
<i>e-mail:</i>	consorziovinimolise@cb.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Rotae - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 24 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 12 11 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Rotae (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 vices del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

IGT Rotae

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>I vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:</p> <p>"Rotae" bianco 10%;</p> <p>"Rotae" rosso 10,5%;</p> <p>"Rotae" rosato 10,5%;</p> <p>"Rotae" novello 11%;</p> <p>"Rotae" frizzante 10%;</p> <p>"Rotae" passito: secondo la normativa vigente.</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>I vini a indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.</p>

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito

Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

IGT Rotae

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito di tutto il territorio della regione Molise.</p> <p>le forme di allevamento devono essere quelli tradizionali della zona.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito non deve superare il 80% per tutte le tipologie, ad eccezione della tipologia passito per la quale la resa massima è del 50%.</p> <p>Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "ROTAE" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.</p>	

b. Rese massime:

IGT Rotae

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia (specificazione del vitigno)	Resa uva T/ha	Resa vino Hl/ha
bianchi, anche nelle tipologie frizzante;	22.00	176.00
bianchi nella tipologia passito;	22.00	110.00
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello	22.00	176.00

rosati, anche nella tipologia frizzante.	22.00	176.00
Tipologia (senza specificazione del vitigno)		
bianchi, anche nelle tipologie frizzante;	23.00	184.00
bianchi nella tipologia passito;	23.00	115.00
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;	23.00	184.00
rosati, anche nella tipologia frizzante.	23.00	184.00

5. ZONA DELIMITATA

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

a. Zona NUTS

ITF21	Isernia
ITF2	Molise
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
SAGRANTINO N.
SANGIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SYRAH N.

TINTILIA
TRAMINER AROMATICO Rs.
TREBBIANO MODENESE B.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO TOSCANO
VERDICCHIO BIANCO B.
AGLIANICO
BARBERA N.
BOMBINO BIANCO B.
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
Chardonnay
CILIEGIOLO N.
FALANGHINA B.
FIANO B.
GARGANEGA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
MALVASIA ROSA Rs.
MERLOT N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
MOSCATO GIALLO
NEGROAMARO N.
PETIT VERDOT N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
PRIMITIVO N.
MALVASIA BIANCA DI CANDIA

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Moscato Nero di Acqui N
Greco B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT Rotae

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini, anche nelle tipologie frizzante, novello e passito, ad Indicazione Geografica Tipica "Rotae", descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione, è stata individuata nell'intera provincia di Isernia, facente parte del medio e alto Molise, confinante con le province di Caserta, L'Aquila, Frosinone, Chieti e Campobasso.

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

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

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

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

La litologia della zona geografica interessata è caratterizzata da:

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

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

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

Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di

proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regola lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli.

Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise ha tra le proprie singolarità, la riconosciuta e rinsaldata tradizione della coltivazione della vite per la produzione di uve da trasformare in vino, con specifiche caratteristiche, come testimoniato da numerosi scritti di Plinio che parla di due vini, già presenti al tempo dei Greci, molto rilevanti all'epoca dei romani, uno denominato *Paetrutianu* e l'altro, più famoso, prodotto da una vite chiamata *pumula* nella zona di Isernia.

Le invasioni barbariche, la presenza dei Longobardi e l'avvento di Federico II, il quale, già da tempo cercava di contenere il potere feudale a favore di quello regio, costituì il Contado di Molise, spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione degli attuali vini DOP "Pentro" e IGP "Rotae" a realizzare centri fortificati, destinati a divenire successivamente, ad opera di Giuseppe Bonaparte, distretti e circondari. In questa strutturazione territoriale, nel XIX Sec., anche le vigne subirono una trasformazione e le alberate, diffuse in epoca romana e feudale, vennero sostituite da piccoli appezzamenti custoditi da recinti dove la vite veniva spesso consociata con alberi da frutto.

Nei Consigli Provinciali, parlando dei vini d'Isernia che erano sempre tra i principali prodotti che venivano esportati, ci si richiamava a Plinio e alle sue dissertazioni. L'importanza dei vini del distretto d'Isernia viene narrata anche nella pubblicazione dell'Intendenza del Molise dove si legge, "è abbondantissima di vini, commendati fin da più remoti tempi di Plinio per la loro eccellenza".

Conosciamo con precisione i nomi delle cultivar, presenti sull'area di elezione, riportati nel Bollettino Ampelografico pubblicato nel 1884 dal Ministero dell'Agricoltura e dagli scritti del Cav. Luigi De Blasiis, che aveva curato l'indagine del Ministero, nel territorio Molisano, dopo l'Unità. Da tale fonte si apprende che, nell'area geografica di riferimento, molti erano i vitigni presenti, allevati in gran promiscuità, ma producevano uve di tali peculiarità che davano importanza e pregio ai vini ottenuti.

Anche Giuseppe del Re, nel 1836, indica nei suoi scritti, che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione del binomio qualità-territorio, tanto sostenuto, già dal 1834, dall'agronomo Raffaele Pepe nei suoi scritti e alle sollecitazioni rivolte ai proprietari della "Società Economica Molisana" operante in tutto il Molise.

Il rinnovato interesse verso alcune varietà di vitigni ed alle peculiari caratteristiche dei vini ottenuti ha portato ad ottenere il riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica "Rotae" nel 1995, che a sua volta ha dato ulteriore impulso allo

sviluppo del territorio e al perfezionamento delle tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione delle uve.

Informazioni sul prodotto:

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

Legame causale:

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

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

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

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

L’area della produzione è rimasta pertanto ristretta alla provincia di Isernia, a dimostrazione del profondo legame dei vitigni, produttori di uve che una volta trasformate danno vita all’IGT “Rotae”, con la popolazione agricola che ha saputo

trovare i siti e le tecniche adatte alla loro coltivazione.

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

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

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

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

In particolare:

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

La storia più recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione stessa, segnata dalla ristrutturazione di vecchi impianti e da piantagioni di nuovi vigneti, che con una densità maggiore di piante sul filare facilitano la riduzione del peso degli acini, tutto a vantaggio dell'incremento buccia/polpa che è molto utile al conseguimento dei componenti qualitativi, nonché dall'affermazione di aziende di piccola e media dimensione, che vedono spesso seconde e terze generazioni proseguire nel solco della tradizione, ma in una prospettiva di mercato internazionale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Idonei Regione Molise

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**