

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Umbria (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Umbria
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	61 Mario Angeloni 06100 Perugia Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0755041;+39-0755045147
<i>Fax:</i>	+39-0755045565
<i>e-mail:</i>	agriarboree@regione.umbria.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 23.07.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Umbria (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

<p>Umbria con la specificazione del nome del vitigno</p>

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

<p>Umbria bianco</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 144 hl/ha

<p>Umbria bianco con specificazione di vitigno</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 16 t/ha Resa vino: 128 hl/ha

<p>Umbria rosso</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 hl/ha

<p>Umbria rosso con specificazione di vitigno</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 112 hl/ha

<p>Umbria rosso passito</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 76,5 hl/ha

<p>Umbria bianco passito</p>

Resa massima:

Resa uva: 18 t/ha

Resa vino: 81 hl/ha

<p>Umbria bianco passito con specificazione di vitigno</p>

Resa massima:

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 72 hl/ha

<p>Umbria rosso passito con specificazione di vitigno</p>

Resa massima:

Resa uva: 14 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Umbria" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Perugia e di Terni della Regione Umbria.

a. Zona NUTS

ITE22	Terni
ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BELLONE B.

BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Montonico Bianco B
Calabrese N
Malvasia N
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N

Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<p>IGT "Umbria"</p>

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Fattori Geopedologici.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Umbria, la quale è caratterizzata da numerosi tipi di suolo come conseguenza delle diverse litologie affioranti, degli assetti morfologici complessi e di situazioni altimetriche. I più diffusi suoli agrari umbri, sono riconducibili alle seguenti tipologie:

Suoli sviluppatasi sui depositi fluviali dei terrazzi bassi (più recenti) e sui rilievi collinari tufacei, sabbioso-conglomeratici, arenacei ed argillo-marnosi (classificabili come Entisuoli ed Inceptisuoli secondo la Soil Taxonomy americana), sempre che l'inclinazione del versante non assuma valori proibitivi.

Trattandosi del gruppo più diffuso ed eterogeneo, le caratteristiche possedute saranno descritte distintamente per le differenti situazioni geo-morfologiche.

Alluvioni dei terrazzi più bassi (al confine con i suoli alluvionali e sopraelevati rispetto a questi di pochi metri): si tratta di suoli profondi (a volte anche >120 cm), non o poco calcarei, poveri in frammenti grossolani, moderatamente dotati in sostanza organica, aventi reazione tendenzialmente neutra, tessitura franca e struttura abbastanza evidente e stabile. Non presentano problemi di erosione né di idromorfia.

Rilievi tufacei: si hanno limitatamente alla zona dell'Orvietano; i suoli sono abbastanza profondi (60-100 cm), non calcarei, neutri o sub-acidi, ben strutturati ed a tessitura equilibrata.

Rilievi collinari sabbioso-conglomeratici: li troviamo tanto nella zona centrale (da Montone a Perugia, da Pietrafitta a Montefalco e da Dunarobba alla Conca Ternana), che a sud-ovest (come nella fascia da Città della Pieve a Baschi). I suoli

in questo caso sono abbastanza profondi (60-100 cm), moderatamente o non calcarei, neutri, con tessitura franca o franco-sabbiosa, privi di scheletro e moderatamente dotati in sostanza organica; la struttura è generalmente stabile, divenendo debole nel caso dei suoli più sabbiosi.

Non mancano esempi di suoli fortemente erosi. Da ricordare la presenza di suoli lisciviati sulle zone con spartiacque stondato.

Rilievi arenacei: ricollegabili alla formazione del "Macigno", sono particolarmente diffusi nell'Umbria nord-occidentale, con alcuni esempi anche nella parte centrale (Bettona, Piegaro, ecc.).

I suoli di queste aree sono in generale moderatamente profondi (50-80 cm), poveri di scheletro, non calcarei, da neutri a fortemente acidi, con basso tenore in sostanza organica. La tessitura è franco-sabbiosa o sabbioso-franca.

Rilievi collinari argillo-marnosi: sono diffusi nell'Umbria nord-orientale, dove affiorano le formazioni Marnoso-Arenacea, delle Argille scagliose, ecc., nell'Umbria sud-occidentale, dove sono presenti argille marine Plioceniche, e nella parte centrale della Regione, dove troviamo le argille sedimentatesi nell'antico "Lago Tiberino". L'impermeabilità del materiale ha privilegiato lo scorrimento superficiale rispetto all'infiltrazione, favorendo l'erosione e riducendo l'allontanamento dei carbonati. Per tale motivo si trovano suoli moderatamente profondi, da mediamente a fortemente calcarei, alcalini o sub-alcalini, a tessitura franco-argillosa o franco-limosa, poveri in sostanza organica e con struttura grossolana e poco resistente.

Suoli Calcimorfi: in essi, i processi formativi e le caratteristiche fisico-chimiche sono fortemente legate al materiale di origine, costituito da roccia calcarea (Calcari marnosi e selciferi della Serie Umbro-Marchigiana) e dai prodotti del suo disfacimento. Nonostante ciò, al variare delle condizioni geomorfologiche e climatiche, numerosi parametri vengono gradualmente a modificarsi per cui si passa da suoli sottili, sub-alcalini e ricchi di frammenti rocciosi delle pendici più ripide ed erose dei versanti caldi e delle basse quote, a suoli profondi, sub-acidi, privi di scheletro e di carbonati e ricchi di humus tipici delle radure sommitali e di alcuni pendii poco acclivi dei versanti freddi d'alta quota. Queste situazioni estreme, a causa della pendenza eccessiva o del clima o della rocciosità e della pietrosità, non ricadono però in situazioni di interesse agricolo.

I Suoli Calcimorfi di bassa montagna, cioè delle pendici poste a quote ed aventi pendenze ancora conciliabili con l'agricoltura, si possono distinguere tra quelli sviluppatasi direttamente su roccia compatta da quelli che si sono evoluti su materiale detritico-colluviale. I primi sono poco profondi, ricchi in sostanza organica e con reazione neutra o sub-acida, mentre gli altri sono fisiologicamente aridi e fortemente ricchi di materiale grossolano.

Fattori Climatici.

Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm)

determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.

Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante così come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82 mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio invernale 2001/2010, con 254 mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.

In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.

Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. Il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori costanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (giugno-luglio-agosto) - che risulta di 31,46°C - e la temperatura media di circa 24,0°C, confermano un leggero aumento rispetto ai valori storici registrati.

1. Fattori umani rilevanti per il legame.

L' Umbria presenta condizioni pedologiche e climatiche tali che la vite vi trova, per la buona parte del territorio, uno dei suoi habitat più confacenti. Non ci si meraviglia pertanto se, capaci di produzioni enologiche pregiate sin da tempi antichissimi, alcune aree collinari hanno fatto meritare alla regione l' epiteto di "madre di viti" e di "luogo divino". Per altro, a giustificare lo slogan ormai ben affermato di "cuore verde d' Italia" con cui essa è presentata, concorrono senz' altro in primo luogo i boschi ed i pascoli d' altura, ma in tale senso un contributo lo danno anche i campi coltivati, ivi compresi i vigneti che, con i loro ordinati filari, "pettinano" ampie superfici delle fasce medio-collinari.

D'altronde, anche se praticata sotto altre forme di allevamento, la coltivazione della vite caratterizza da molti secoli il paesaggio agrario umbro. E' noto infatti che già gli etruschi, ben presenti nell' Italia Centrale, dedicavano gran cura a questa attività, impiegando tecniche e sistemi di potatura a lungo rimasti in uso nel nostro territorio, e che Plinio il Vecchio (I sec. d.C.) nella sua "Historia Naturalis" non mancò di ricordare il grado di evoluzione raggiunto nelle nostre campagne dai viticoltori dei suoi tempi. Un' altra conferma, se fosse necessario, della plurimillenaria tradizione vitivinicola della regione viene poi dai vasellami enoici rinvenuti nelle varie necropoli etrusche disseminate nel territorio.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata. *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma; *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento.

Informazioni sul prodotto:

La Igt Umbria è riferita a tipologie di vino rosso, bianco e rosato che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'areale di produzione del bacino produttivo degli Igt Umbria e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell'"Igt Umbria". In particolare, pur con la loro variabilità derivante da eterogenei processi pedogenici, i terreni danno ottimi risultati dal punto di vista viticolo grazie ad un ph ottimale ed a contenuti di calcare che favoriscono l'ottimale maturazione delle uve.

Anche il clima dell'areale di produzione, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Igt Umbria".

La millenaria storia vitivinicola riferita a questo territorio, dall'epoca etrusca a quella romana, dal medioevo fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dell' "Igt Umbria". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della

vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Igt Umbria", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Nel Medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici e comunali, confermano la diffusione di tale coltura.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - COntrolli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria

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; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@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/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA: