

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini di Romagna per la protezione ed il riconoscimento del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Centesimino di Oriolo".

Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Centesimino di Oriolo"

Articolo 1 Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Centesimino di Oriolo";
- "Centesimino di Oriolo" Riserva;
- "Centesimino di Oriolo" Passito;
- "Centesimino di Oriolo" Spumante Rosè

Articolo 2 Base ampelografica

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- "Centesimino" minimo 95%;
- possono concorrere fino ad un massimo del 5% altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

Articolo 3 Zona di produzione uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" comprende parte dei comuni di Faenza e Forlì.

La zona è così delimitata:

In comune di Faenza si parte dall'incrocio tra via S. Lucia e la SS 9 via Emilia e si prosegue per tale Statale sino ad incontrare via del Braldo in località Villanova in comune di Forlì; indi per detta via si prosegue sino al confine amministrativo del comune di Castrocaro Terme-Terra del Sole, seguendolo fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena. Si prende quindi per via Urbiano, via Samoggia e via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 via Emilia a Faenza.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" devono essere quelli

tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbioso-argillosi (anche profondi, ma piuttosto asciutti), mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura utilizzabili sono quelli generalmente utilizzati nell'area e comunque devono essere tali da far esprimere al meglio le caratteristiche tipiche delle uve e del vino.

3. Per i nuovi impianti la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.700 ceppi/ha.

4. È vietata ogni pratica di forzatura.

5. La resa massima delle uve ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" non deve essere superiore a 10 t/ha in coltura specializzata.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi

7. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol; per la tipologia spumante tale titolo minimo è 10,5% vol.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle provincie di Ravenna e Forlì-Cesena, secondo gli usi tradizionali della zona stessa.

2. Non sono ammesse pratiche di arricchimento.

3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
"Centesimino di Oriolo"	70	7000
"Centesimino di Oriolo" riserva	70	7000
"Centesimino di Oriolo" passito	50	5000
"Centesimino di Oriolo" spumante rosè	65	6500

Qualora la resa massima uva-vino superi detto limite l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione "CENTESIMINO DI ORIOLO".

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali e leali atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Ad eccezione della tipologia spumante, per tutte le altre tipologie è consentita la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, mentre la versione RISERVA può essere messa in commercio solo dopo 2 anni dalla vendemmia.

Articolo 6 *Caratteristiche al consumo*

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"CENTESIMINO DI ORIOLO"

colore: rosso granato;

odore: floreale (con una particolare nota di rosa), e fruttato (con particolare riferimento ai frutti di bosco);

sapore: vellutato e di buon corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidità totale: minimo 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;

estratto secco netto: minimo 23 g/l.

"CENTESIMINO DI ORIOLO" RISERVA

colore: rosso granato intenso;

odore: complesso, che spazia dalla frutta matura alla confettura, alle note speziate, mantenendo il ricordo delle note di rosa;

sapore: di buon corpo, armonico, vellutato, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 13% vol;

acidità totale: minimo 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto secco netto: minimo 26 g/l.

"CENTESIMINO DI ORIOLO" PASSITO

colore: rosso granato impenetrabile;

odore: complesso, che spazia dal fruttato molto maturo, alle note dell'uva appassita, allo speziato, mantenendo una marcata nota di rosa;

sapore: armonico, avvolgente, di buona struttura;

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: minimo 50 g/l;

estratto secco netto: minimo 26 g/l.

"CENTESIMINO DI ORIOLO" SPUMANTE ROSÈ

Spuma: fine, persistente;

colore: rosa (di intensità variabile);

odore: spiccano particolarmente le note floreali;

sapore: di buona struttura, più o meno fresco, con un tenore di zuccheri delle tipologie da brut a demisec;

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto secco netto: minimo 14 g/l.

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal seguente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

4. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO", con l'esclusione della tipologia "spumante", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art.31, comma 10 della Legge n. 238/2016.

6. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al carattere usato per la denominazione di origine.

7. La specificazione Riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

Articolo 8 Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "CENTESIMINO DI ORIOLO" sono ammesse tutte le tipologie di chiusura previste dalla normativa vigente.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Leggendo gli Statuti del Comune di Oriolo (1518), si evince, attraverso l'entità delle pene pecuniarie comminate, l'importanza della vite e dell'ulivo nel Cinquecento, a denotare un clima particolarmente favorevole a queste due colture tipicamente mediterranee. Si ricorda poi che sia per le "più squisite varietà di fichi, che per la loro abbondanza in tempi lontani" questa località è stata denominata "Riolo dei fichi", per distinguerla dalla stazione termale di Riolo.

Un area, quindi, sostanzialmente mite, che nel trentennio 1961-1990 faceva registrare un indice di Winkler compreso tra 1800 e 2000 Gradi Giorno (GG), mentre nel ventennio successivo si è spostato su valori compresi tra 2000 e 2200 GG.

Per quanto attiene le precipitazioni, un lavoro dei primi anni 2000, valutando dati di un settantennio precedente, riporta valori di piovosità media annua compresa tra 750 e 900 mm. Altri dati rilevati tra il 1990 e il 2000, consentono di definire il clima della zona ricompreso tra il "mediterraneo umido" e il "mediterraneo temperato".

Per quanto riguarda la geologia del territorio Stefano Saviotti (1990) scrive: "Oriolo si trova sulle prime colline appenniniche tra Faenza e Forlì, ad un'altitudine di 141 m s.l.m. Geologicamente la zona è in prevalenza compresa nella fascia delle «sabbie gialle» risalenti al Pleistocene (circa 1 milione di anni fa). Tale sedimento viene comunemente chiamato

«marzana» ed è molto usato per sottofondi e rilevati stradali... La parte più settentrionale del territorio si trova in pianura ed è formata da depositi alluvionali, mentre in quella meridionale ci sono alcuni fenomeni calanchivi dovuti alla fascia delle argille pleistoceniche. Il territorio è comunque in complesso caratterizzato da rilievi molto dolci e ben coltivati, con prevalenza di vigneti e seminativi arborati”.

L’estratto relativo a Oriolo della Mappa geologica d’Italia (1935), mostra la prevalenza della formazione delle cosiddette “sabbie gialle”, oggi più precisamente indicata come “Formazione Sabbie di Imola”, che è incastonata tra le marne del Piacenziano e le alluvioni antiche ferrettizzate, che caratterizzano le plaghe più basse verso Santa Lucia delle Spianate.

Di fatto nell’areale di Oriolo si trovano due ambienti di coltivazione della vite: le terre scarsamente calcaree del margine appenninico e le terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi.

Il primo ambiente si compone di ampie superfici terrazzate dolcemente ondulate (pendenza 3-10%), che nelle parti basse divengono moderatamente ripide (pendenza 10-25%) o ripide nelle parti più incise (50% di pendenza). Le quote sono comprese tipicamente fra 50 e 160 m s.l.m. e l’uso agricolo è tipicamente a seminativo e in subordine a vigneto, oltre alla presenza di aree forestate nelle pendenze maggiori con funzione di protezione idrogeologica. I suoli, molto profondi e con moderata disponibilità d’ossigeno, si sono originati da sedimenti alluvionali limoso-argillosi e hanno tessitura moderatamente fine o fine e scarsissima presenza di calcare.

Le terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi, invece, sono più pendenti (5-35%, e anche 40-50% nelle parti calanchive) e sono costituite da versanti brevi e rettilinei che si alternano a versanti lunghi. Le quote oscillano tra 100 e 280 m s.l.m. Le attività agricole prevedono seminativi e colture arboree specializzate, con prevalenza della vite. I suoli di questo ambiente si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche di età pliocenica, talvolta con intercalazioni sabbiose, e sono da moderatamente a molto profondi, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei o anche molto calcarei nella parte inferiore del suolo, e moderatamente alcalini.

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

Tra le caratteristiche del Centesimino si devono notare la buona capacità di accumulare zuccheri e la parallela conservazione di un buon livello di acidità anche nella stagione avanzata, nonché la buona tolleranza all’appassimento sulla pianta, che consente di posticipare la raccolta e produrre interessanti vini passiti.

Il legame tra il Centesimino e le "sabbie gialle" tipiche dei suoi terreni di coltivazione si legge soprattutto nella struttura e negli aromi del vino, oltre al fatto che non si è molto diffuso in altri areali.

I vini di Centesimino si caratterizzano sicuramente per il quadro aromatico, che spazia dal florale (linalolo, fiori d'arancio, rosa, viola), al fruttato (bacche rosse-mora, lampone, cassis, fragola, ciliegia) per arrivare fino allo speziato (anice, liquirizia).

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Visto il clima mite e la struttura geologica del territorio di Oriolo non stupisce che le colture che si sono maggiormente diffuse, sin dal passato, siano state quelle tipiche dell'agricoltura "seccagna" più tipicamente meridionale, ovvero vite, olivo e fichi.

La particolare natura dell'ambiente e la tradizione secolare nella coltivazione della vite ad Oriolo hanno consentito uno sviluppo in senso vitivinicolo delle aziende locali che oggi trasformano le uve in vino e commercializzano le loro produzioni. I vitivinicoltori dell'area si sono riuniti nell'Associazione "Torre di Oriolo" anche con la finalità di valorizzare e promuovere i vini di Centesimino e gli altri prodotti tipici locali.

Il legame tra il Centesimino e le "sabbie gialle" si legge soprattutto nella struttura e negli aromi del vino, oltre al fatto che non si è molto diffuso oltre l'areale di Oriolo.

La duttilità del vitigno, l'ambiente e l'esperienza sedimentata sul territorio hanno consentito ai produttori locali di spaziare tra diverse tipologie, con ottimi risultati: si va dal rosato spumante, ai vini fermi ben strutturati, in grado di sostenere anche un certo invecchiamento, agli inarrivabili passiti rossi.

L'imbottigliamento limitato alle province di Ravenna e Forlì-Cesena si ritiene possa consentire un migliore sistema di controllo dell'origine.

Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi della legge 238/2016, 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).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010