

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 marzo 1988

Modificazione al disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso".

(GU n.38 del 15-2-1989)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 9 luglio 1967 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione sopra citato;

Visto il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 258 del 4 novembre 1987;

Ritenuta l'opportunita' in relazione alle esigenze tecniche della zona nonche' alla situazione tradizionale dei vini in discorso di accogliere la domanda suddetta;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 e' sostituito per intero con il seguente testo:

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" e' riservata ai vini delle tipologie: tranquillo, spumante, passito e passito liquoroso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" deve essere prodotta con uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Erbaluce.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:

provincia di Torino: Caluso, Aglie', Azeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Buroio, Candia, Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazze', Marcenasco, Montalenghe, Orio Canavese, Romano Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa, Pieverone, Scarmagno, Settimo Rottaro, S. Giorgio Canavese, S. Martino Canavese, Strambino, Vestigne', Vialfre', Villareggia, Vische;

provincia di Vercelli: Moncrivello, Roppolo, Viverone, Zimone.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione d'origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei - ai fini dell'iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - unicamente i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica.

Qualora in un vigneto siano coltivate viti di vitigni diversi, va iscritta nel predetto albo, soltanto la porzione di superficie vitata effettivamente coltivata con viti del vitigno "Erbaluce".

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

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" non deve essere superiore a quintali 120 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La regione Piemonte, con proprio decreto sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione può stabilire un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per l'"Erbaluce di Caluso" e al 35% per il "Caluso" passito (resa riferita all'uva fresca).

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di spumantizzazione e di invecchiamento obbligatorio per le tipologie Caluso passito e Caluso passito liquoroso devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

E' in facolta' del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di consentire che le operazioni di vinificazione e di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini alla zona di produzione, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino - da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - le operazioni predette, con i metodi tradizionali in uso nella zona di produzione di cui al precedente art. 2.

Le uve destinate alla vinificazione o all'appassimento devono assicurare una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 10,00 e gradi 9,5 per la tipologia spumante.

Le uve destinate alla produzione del tipo spumante che assicurino una gradazione alcolica minima naturale di 9,5 debbono essere oggetto di specifica, separata denuncia delle uve ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1967, n. 506.

Per la produzione del vino "Caluso" passito e' consentita la mescolanza con uva "Bonarda" locale in quantita' non superiore al 5%.

Nella vinificazione del "Caluso" passito devono essere osservate le seguenti condizioni:

a) l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale;

b) l'appassimento delle uve da destinare alla vinificazione - nei limiti consentiti dalle vigenti disposizioni - deve essere protratto fino ad avere un contenuto zuccherino non inferiore al 30% (gr di zucchero in 100 ml di mosto).

I vini "Caluso" passito e "Caluso" passito liquoroso possono essere immessi al consumo solo dopo cinque anni di invecchiamento, compreso l'anno della vendemmia.

Nella fase di invecchiamento e' ammesso il taglio con i vini di diverse annate, in tal caso, l'indicazione o dichiarazione dell'eta' del vino risultante dal taglio, deve essere riferita all'annata di produzione del vino piu' giovane. Il periodo d'invecchiamento decorre al 1^o novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 6.

Il vino "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

gradazione alcolica complessiva minima: gradi 11;

acidita' totale minima: 7 per mille;
estratto secco netto minimo: 19 per mille.

Il vino "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: leggera, evanescente;
perlage: fine e persistente;
colore: paglierino scarico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, fruttato caratteristico;
gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11,5;
zuccheri residui: massimo 8 gr/l;
acidita' totale minima: 6,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Il vino "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;
colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
odore: profumo delicato, caratteristico;
sapore: dolce, armonico, pieno e vellutato;
gradazione alcolica complessiva minima: 13,5;
zuccheri residui naturali: non inferiori all'8%;
estratto secco netto minimo: 28 per mille;
acidita' totale minima: 6,5 per mille.

Il vino "Erbaluce di Caluso" passito liquoroso o "Caluso" passito liquoroso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;
colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
odore: profumo delicato etereo e caratteristico;
sapore: (amabile) o dolce, armonico, pieno, vellutato;
gradazione alcolica complessiva minima: gradi 17,5;
zuccheri residui naturali: non inferiori a 8%;
estratto secco netto minimo: 24 per mille;
acidita' totale minima: 6 per mille.

E' facolta' del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati, per le varie tipologie, relativi all'acidita' totale e all'estratto secco netto.

Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione o menzione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare di produzione ivi comprese le menzioni "superiori", "riserva", "riserva speciale", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", e simili.

Sulle bottiglie puo' figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile, tale indicazione e' obbligatoria per i tipi passito e passito liquoroso.

Art. 8.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, e' punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addi' 17 marzo 1988

COSSIGA

PANDOLFI, Ministro dell'agricoltura
e delle foreste

BATTAGLIA, Ministro dell'industria,
del commercio e dell'artigianato

Registrato alla Corte dei conti, addi' 27 gennaio 1989

Registro n. 2 Agricoltura, foglio n. 8