Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/4081)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1])

DOCUMENTO UNICO

«Casauria»

PDO-IT-02972

Data della domanda: 7 luglio 2023

1. **Nome da registrare**

«Casauria»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

«Casauria» e «Casauria Riserva»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;

sapore: secco, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, talvolta sapido, con l'evoluzione il vino assume maggiore complessità e morbidezza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; per la menzione «Riserva»: 13,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l; per la menzione «Riserva»: 26 g/l.

Il vino, quando sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non configurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Norme per la viticoltura- Condizioni naturali dell'ambiente

Pratica culturale

I vigneti destinati alla produzione del vino DOP «Casauria» devono essere situati su terreni ubicati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli dei fondovalle umidi.

2. Menzione tradizionale protetta «Riserva»

Pratica enologica specifica

Il vino a Denominazione di Origine Protetta «Casauria» con la menzione tradizionale «Riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

3. Invecchiamento obbligatorio «Casauria»

Pratica enologica specifica

Il vino a denominazione di origine protetta «Casauria» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi.

4. Densità di impianto vigneto

Pratica culturale

La densità di impianto non può essere inferiore a 3 500 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola per i quali non deve essere inferiore a 3 200 ceppi per ettaro.

5. percentuale di resa di trasformazione di uva in vino

Pratica enologica specifica

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70 %

5.2. *Rese massime:*

1. «Casauria» e «Casauria Riserva»

63 ettolitri per ettaro

2. «Casauria» e «Casauria Riserva»

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a DOP «Casauria» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri e Turrivalignani; e porzioni dei territori amministrativi dei seguenti Comuni in provincia di Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca e Tocco da Casauria.

7. **Varietà di uve da vino**

Montepulciano N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *A) Informazioni sulla zona geografica*

1) *Fattori naturali rilevanti per il legame.*

L'area geografica della denominazione «Casauria» insiste su un territorio dalle caratteristiche geomorfologiche e pedoclimatiche fortemente distinte nel panorama regionale, soprattutto per la particolare orografia e per la vicinanza a importanti massicci montuosi.

La zona geografica delimitata comprende la fascia collinare interna e pedemontana della provincia di Pescara delimitata a sud-ovest dal massiccio della Maiella ed a nord-ovest da quello del Gran Sasso. Le montagne abruzzesi fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una adeguata fertilità giusta per le produzioni moderate. Inoltre, si caratterizza per una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, ma anche abbastanza ricca di scheletro, in genere sufficientemente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari strettamente legate all'evoluzione geologica e alla conformazione morfologica del territorio, caratterizzato da colline ampie, assolate e ben ventilate, dove dominato con la loro marcata presenza i massicci montuosi del Gran Sasso e della Maiella. Questi monti proteggono la zona dalle correnti fredde occidentali e determinano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 600 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondo valle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e gennaio (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30-40 mm).

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12 °C di aprile ed i 16 °C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25 °C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e delle esposizioni tra 1 800 e 2 200 gradi-giorno.

8.2. *2) Fattori umani rilevanti per il legame*

L'ambito territoriale è legato storicamente al toponimo «Casauria» grazie alla presenza di una stupenda abbazia romanica, San Clemente a Casauria, che ha dato il nome al territorio. La fonte storica di riferimento più accreditata è il *Chronicon Casauriense* nel quale si evidenzia che la grande fertilità dei luoghi cinti dall'ansa del fiume Pescara abbia fatto sembrare l'abbazia e le sue tenute una «casa aurea» (da cui «Casauria») vero e proprio paradiso di delizie (tra cui il vino), degno di accogliere e custodire le reliquie del martire Clemente, come sostenuto da Carlo Tedeschi nel «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo», nel saggio *Insula Piscariae paradisi floridus ortus*, nel 2019.

Le prime testimonianze della grande vocazione vitivinicola dell'area di Casauria sono rappresentate dai Palmenti di Pietranico, antiche vasche ricavate da enormi rocce affioranti disseminate sul territorio che, lavorate con estrema perizia, di probabile origine italica venivano usate come vasche per vinificare le uve direttamente sui campi. Successivamente, durante il medioevo, il gesto della coltivazione delle viti e della vinificazione delle uve è legato soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella sopra citata di S. Clemente a Casauria e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello).

Il Prof. Franco Cercone (1935-2020) in uno dei suoi numerosi scritti afferma che «dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mazara e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara».

È da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mazara a Torre de Passeri. Si evidenzia altresì, che la lunghissima presenza viticola e specificamente del Montepulciano nero in queste zone e specifici ambienti, in aziende medio-piccole e con le viti spesso allevate nell'Ottocento anche ad alberello, ha ingenerato importanti esperienze di coltivazione e vinificazione, seppure tradizionale, ma comunque sempre in grado di produrre vini da sempre ritenuti di qualità eccellenti, come testimoniato da documenti datati 1821 di compravendita di uve e vini prodotti a Tocco da Casauria.

L'incidenza dei fattori umani è stata molto importante poiché, alcuni viticoltori hanno individuato nel tempo specifici ceppi più rispondenti a fattori di qualità che sono stati sfruttati per le selezioni dei materiali di moltiplicazione. Inoltre, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, è risultato possibile ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

Per questi motivi il principale vivaista italiano, Vivai Rauscedo, ha omologato sin dal 2007 il clone VCR 456 biotipo Casauria, distinguendolo appunto per essere in grado di produrre vini dal maggior livello di gradevolezza, sapidità e speziatura tra tutti i cloni di Montepulciano omologati. Questo clone è stato selezionato da piante storiche che avevamo manifestato un perfetto adattamento con il territorio casauriense.

Le attuali condizioni di produzione hanno quindi permesso agli operatori del territorio casauriense di avvantaggiarsi di tutte le conoscenze teoriche e tecniche per migliorare i processi produttivi. In campagna grazie al riconoscimento e alla selezione delle migliori vigne e dei migliori cloni di uva Montepulciano e in cantina, attraverso la possibilità di governare perfettamente la temperatura di fermentazione, che ha permesso di migliorare la qualità del processo di macerazione delle uve durante la fermentazione, passaggio chiave per estrarre il profilo sensoriale tipico del vino «Casauria». Le tecniche di affinamento e il livello dei controlli praticabile nelle moderne cantine del territorio garantiscono la genuinità del prodotto e la sua grande longevità.

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

Nelle tradizionali produzioni enologiche i vini «Casauria» si presentano con un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, sfumature che tendono al granato con il lungo invecchiamento; l'odore tipico nei vini più giovani è quello dei frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; quando il vino è affinato in botti di rovere i sentori olfattivi possono rivelare lievi sentori di legno.

Il sapore è secco, giustamente tannico ed armonico. Nel tempo il vino evolve guadagnando maggiore complessità e morbidezza.

Questo profilo sensoriale è tipicamente legato all'influenza che il vitigno Montepulciano, perfettamente ambientato nel territorio casauriense, riceve dal microclima della zona di produzione.

I vini «Casauria» vanno serviti ad un temperatura di 16/18 °C in un calice ampio che permetta la massima espressione della complessità del vino.

8.4. *C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera B).*

I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alle condizioni pedoclimatiche di coltivazione e di forte caratterizzazione viticola e dall'altro da una sempre più forte evoluzione della cultura enologica, sono determinanti per la produzione di uve di qualità che danno origine ai vini «Casauria», dalle caratteristiche importanti, distinte e riconoscibili.

Le condizioni pedoclimatiche si accordano perfettamente alla maturazione tardiva del Montepulciano che ha bisogno, per raggiungere la migliore condizione fenologica, di circa 2 000 gradi-giorno. Questa lunga necessità di ore di sole permette alle viti di avvantaggiarsi notevolmente della marcata escursione termica tra il giorno e la notte nella fase fenologica della maturazione delle uve creando le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche e nobili nei grappoli e permettendo la piena maturazione degli acini e dei loro vinaccioli, fonte di tannini importanti per garantire il grande potenziale di affinamento dei vini «Casauria».

Da quanto detto si evince che il vitigno Montepulciano, base della produzione del vino «Casauria», nell'entroterra della provincia di Pescara, ossia nella zona casauriense, ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. In tale contesto si evidenzia come l'adattabilità del vitigno al particolare ambiente pedoclimatico ha favorito mutazioni spontanee che hanno generato alcuni comportamenti morfo-fenologici specifici e pregiati per la produzione di uve eccellenti.

La qualità e le caratteristiche dei vini «Casauria» sono altresì intimamente connesse ai fattori umani descritti nella parte A) 2.

Il percorso millenario della coltivazione delle uve e della produzione di vini ha sempre caratterizzato il territorio di produzione dei vini «Casauria».

Una ritrovata sostenibilità economica ha reso sinergiche le qualità del territorio e l'impegno dei tanti produttori che hanno saputo cogliere il momento storico di grande miglioramento delle tecniche produttive e delle conoscenze scientifiche, sia in campagna che in cantina per esaltare al massimo le potenzialità dei vini prodotti.

La cultura della sostenibilità in vigna ha permesso di ricalibrare al meglio la coltivazione dei vigneti di Montepulciano, infatti le pratiche agronomiche sono sempre più mirate a prendersi cura dell'ecologia del vigneto a vantaggio del benessere del suolo, della biodiversità, degli operatori e sopra tutto delle uve prodotte con un diretto miglioramento delle caratteristiche qualitative ed organolettiche del vino «Casauria».

Gli operatori possono oggi approfittare enormemente delle migliorate condizioni produttive in cantina, dove la tecnologia e l'industria meccanica offrono ogni possibilità di lavorare, durante tutte le fasi del processo di vinificazione, nel rispetto assoluto delle grandi uve prodotte.

Il talento di un territorio e l'impegno dei produttori ha fatto sì che nel 2006 il toponimo Casauria venisse dedicato ai vini prodotti nell'area distinta in questo disciplinare, ereditando una storia millenaria da presentare e raccontare ad un mercato sempre più attento, attraverso la qualità dei vini «Casauria» che, rispetto ad altri vini prodotti da uve Montepulciano in altri territori, sono l'espressione di distinti caratteri, risultato dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo ed il complesso dei fattori ambientali.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33, è consentito che le operazioni di vinificazione e invecchiamento dei vini della DOP «Casauria» possano avvenire nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona di produzione, nonché nell'intero territorio amministrativo della provincia di Pescara a condizione che, prima della data di pubblicazione della decisione che conferisce la protezione della denominazione «Casauria», gli operatori interessati dimostrino di aver effettuato la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini della preesistente sotto-zona «Casauria» della denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» per almeno due campagne vitivinicole e che tali vini siano ottenuti da vigneti in conduzione da parte dei medesimi operatori.

I comuni della Provincia di Pescara, non inclusi nell'art. 3 (zona di produzione delle uve) del Disciplinare di Produzione dove possono essere effettuate le operazioni produzione sono di seguito elencati:

— Abbateggio

— Cappelle sul Tavo

— Caramanico Terme

— Carpineto della Nora

— Catignano

— Cepagatti

— Città Sant'Angelo

— Civitaquana

— Civitella Casanova

— Collecorvino

— Elice

— Farindola

— Loreto Aprutino

— Montebello di Bertona

— Montesilvano

— Moscufo

— Nocciano

— Penne

— Pescara

— Pianella

— Picciano

— Roccamorice

— Rosciano

— Salle

— Sant'Eufemia a Majella

— Spoltore

— Vicoli

— Villa Celiera

Imbottigliamento in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento in zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Al fine di salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli, mediante un potenziamento del controllo delle loro caratteristiche particolari e della loro qualità che costituisca una misura di tutela della DO di cui beneficia la collettività degli operatori interessati. L'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito della zona di vinificazione e invecchiamento nel rispetto delle condizioni previste dalla pertinente normativa dell'UE.

Inoltre, si evidenzia che il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino «Casauria», esponendolo a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Ciò può generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto, Detti aspetti, associati all'esperienza, la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della DOP «Casauria», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare. Infatti, anche se gli imbottigliatori fuori zona di produzione possono assicurare analoghe condizioni tecnologiche di confezionamento, le predette condizioni ottimali saranno sicuramente meglio soddisfatte se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona di produzione che, oltre a possedere una conoscenza approfondita delle caratteristiche qualitative specifiche del vino in questione, sono i diretti interessati alla salvaguardia del livello qualitativo, dell'immagine e della reputazione della DO. L'imbottigliamento in zona di produzione, in conformità alla pertinente normativa unionale, si prefigge di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino «Casauria», in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino «Casauria», preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso Organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19827