

D.P.R. 09 LUGLIO 1967
RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEL VINO "CAREMA"

Art. 1

La denominazione di origine controllata "Carema" è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Nebbiolo nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino uve provenienti nell'ambito aziendale da vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella provincia di Torino fino ad un massimo del 15%.

Art. 3

Le uve destinate alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente l'intero territorio del comune di Carema.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Carema" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati sulle coste rocciose, su terreni di buona esposizione, e di origine morenica, con esclusione di quelli di fondovalle. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e di potatura debbono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per le produzioni del vino a denominazione di origine controllata "Carema" non deve essere superiore a Kg 8000 per ettaro, per un massimo di 56 ettolitri di vino finito ad ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Carema" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva vino per i quantitativi di cui trattati; oltre il detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima delle uve fresche in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso due volte all'anno prima dell'invaiaura.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "Carema"

Art. 1. Denominazione e vini.

1. La denominazione di origine controllata "Carema" è riservata ai vini **rossi che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:**

"Carema"

"Carema" riserva

Art. 2. Base ampelografica.

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Nebbiolo **dall'85% al 100%.**

Possono concorrere alla produzione di detti vini uve provenienti nell'ambito aziendale da vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella provincia di Torino fino ad un massimo del 15%.

Art. 3. Zona di produzione delle uve.

1. **La zona di produzione dei vini "Carema" comprende l'intero territorio del Comune di Carema.**

Art. 4. Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Carema" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: di origine morenica;

- **giacitura:** **coste rocciose. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;**

- **altitudine:** **non inferiore a metri 300 s.l.m. e/o non superiore a metri 600 s.l.m.;**

- **esposizione:** **adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;**

- **densità d'impianto:** **quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3000 ad eccezione della forma di allevamento a pergola;**

- **forme di allevamento e sistemi di potatura:** **devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare, in negativo le caratteristiche delle uve e dei vini;**

pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Carema"	8.000	11,50% Vol.

"Carema" riserva 8.000 11,50% Vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Carema" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata "Carema" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 11,5%.

Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata "Carema" devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 e nella frazione Ivery nel comune di Pont St. Marten (Valle d'Aosta) secondo gli usi tradizionali della zona.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Valle d'Aosta e della provincia di Torino.

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni di cui almeno due in contenitori di legno non superiori ad Hl. 40. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

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

E' consentita l'aggiunta a scopo migliorativo, di "Carema" più giovane ed identico "Carema" più vecchio o viceversa nella misura massima del 15%.

Art. 5. Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento del vino "Carema" devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 e nella frazione di Ivery nel Comune di Pont St. Martin (Valle d'Aosta), secondo gli usi tradizionali della zona.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino lt.
"Carema"	70%	5.600
"Carema" riserva	70%	5.600

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	di cui in legno di rovere o castagno mesi	Decorrenza
"Carema"	24	12	1° novembre succ. alla vendem.
"Carema" riserva	36	12	1° novembre succ. alla vendem.

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
"Carema"	1° novembre del 2° anno succ. alla Vendemmia
"Carema" riserva	1° novembre del 3° anno succ. alla Vendemmia

5. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Carema" più giovane a "Carema" più vecchio o viceversa, anche se non ha ancora terminato il periodo minimo di invecchiamento.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino volgente al granato; odore: fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata; sapore: morbido, vellutato, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 vol. %; acidità totale minima: 5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

E' facoltà del Ministero per politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a quattro anni di cui almeno trenta mesi in contenitori di legno non superiore a 40 ettolitri e di almeno un anno di affinamento in bottiglia può portare in etichetta la qualificazione "riserva".

Nella designazione del vino di cui all'art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Carema" è vietata qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" deve essere immesso al consumo nelle bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: 0.187, 0.375, 1.500, 3.000, 5.000 unicamente con tappo di sughero. Tuttavia per recipienti non superiori a 500 cc. sono consentiti altri tipi di chiusura.

Art. 6. Caratteristiche al consumo.

1. Il vino "Carema" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Carema":

colore: rosso rubino volgente al granato;
 odore: fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata;
 sapore: morbido, vellutato, di corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % Vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;
 estratto secco netto minimo: 20 g/l.

"Carema" riserva:

colore: rosso granato;
 odore: fine e caratteristico;
 sapore: morbido, vellutato, di corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.;
 acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
 estratto secco netto minimo: 20 g/l.

2. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Carema" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Carema", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo.

3. Nella designazione e presentazione dei vini "Carema", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 - Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Carema" per la commercializzazione devono essere di forma

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Carema" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. In etichetta dovrà figurare il millesimo relativo al vino che concorre in misura preponderante.

bordolese o borgognona, di vetro scuro, di capacità consentite dalla legislazione vigente ad esclusione del 200 Cl.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.