

ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO

D.P.R. 25 Giugno 1998

Disciplinare di produzione dei vini a Doc "Erbaluce di Caluso" o "Caluso"

Art. 1

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

Art. 2

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

Art. 3

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini di qui all'art. 1 comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Torino: Caluso, Agliè, Azzeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Burolo, Candia, Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalengo, Orio Canavese, Romano Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa, Piverone, Scarmagnano, Settimo Rottaro, San Giorgio Canavese, San Martino Canavese, Strambino, Vestignè, Vialfrè, Villareggia, Vische;
Provincia di Vercelli: Moncrivello;
Provincia di Biella: Roppolo, Viverone, Zimone.

Art. 4

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

Sono pertanto da considerarsi idonei 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 sistemi di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" (passaggio a DOCG)

Art. 1. Denominazione e vini.

1. La denominazione di origine controllata e **garantita** "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" è riservata ai vini bianchi **che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:**

"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"

"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante

"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito

"Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva

Art. 2. Base ampelografica.

1. La denominazione di origine controllata e **garantita** "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" deve essere prodotta con uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno Erbaluce.

Art. 3. Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini **"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"** comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Torino: Agliè, Azeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Burolo, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa Canavese, Piverone, Romano Canavese, San Giorgio Canavese, San Martino Canavese, Scarmagno, Settimo Rottaro, Strambino, Vestignè, Vialfrè, Villareggia, Vische;
Provincia di Vercelli: Moncrivello;
Provincia di Biella: Roppolo, Viverone, Zimone.

Art. 4. Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e **garantita** "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica con **altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.;**

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.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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 |
|--|-------------------|--|
| "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" | 11.000 | 10,00% Vol. |
| "Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante | 11.000 | 9,50% Vol. |
| "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito | 11.000 | 10,00% Vol. |
| "Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva | 11.000 | 10,00% Vol. |

Le rese massime di uva ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" non spumanti, e i relativi titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve riportanti la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo devono essere:

| Vini | resa uva Kg/ha | Titolo alcolometrico vol. min. naturale |
|--|-------------------|--|
| "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" | 9.900 | 11,00 % Vol.. |
| "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito | 9.900 | 11,00 % Vol. |
| "Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva | 9.900 | 11,00 % Vol. |

La denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

| | | |
|-----------------|----------------|------|
| al terzo anno: | Resa uva Kg/ha | 5900 |
| al quarto anno: | Resa uva Kg/ha | 6900 |
| al quinto anno: | Resa uva Kg/ha | 7900 |
| al sesto anno: | Resa uva Kg/ha | 8900 |

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non deve essere superiore a Kg. 12.000 per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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 trattasi; 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 a 70%.

Qualora tale resa supera 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.

La resa massima delle uve in vino dopo l'appassimento, per la tipologia passito non deve essere superiore al 35%.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

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 operazioni di vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento, obbligatorio per la tipologia passito, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di spumantizzazione e del relativo imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di consentire che tali 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 DPR 12 luglio 1963, n. 930, le operazioni predette, con metodi tradizionali in uso nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione o all'appassimento dei vini di cui all'art. 1 devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% e del 9,5% per la tipologia spumante. Il periodo di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" deve protrarsi fino al 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito devono essere osservate le seguenti condizioni: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un'appassimento che deve essere protratto fino ad avere un contenuto zuccherino non inferiore al 29%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito può essere immesso al consumo solo dopo quattro anni di invecchiamento a decorre dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito può fregiarsi della menzione "riserva" solo dopo i cinque anni di invecchiamento a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

E' ammesso il taglio dei vini di diverse annate nel limite globale del 15%, l'85% deve corrispondere all'annata dichiarata in etichetta.

Art. 5. Norme per la vinificazione.

1 Le operazioni di vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento, obbligatorio per la tipologia passito, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di spumantizzazione e del relativo imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di consentire che tali 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 DPR 12 luglio 1963, n. 930, le operazioni predette, con metodi tradizionali in uso nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

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

| Vini | resa uva/vino | produzione max di vino It. |
|---|---------------|----------------------------|
| "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" | 70% | 7.700 |
| "Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante | 70% | 7.700 |
| "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito | 35% | 3.850 |

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.

Per la tipologia "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito la resa è riferita all'uva fresca prima di qualsiasi appassimento, qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 40% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito devono essere osservate le seguenti condizioni: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un'appassimento che deve essere protratto fino ad avere un contenuto zuccherino non inferiore al 29%.

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

| Tipologia | Durata | di cui in legno | Decorrenza |
|---|---------|-----------------|-------------|
| "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito | 36 mesi | 0 | 1° novembre |

successivo alla vendemmia
"Erbaluce di Caluso" passito riserva
o "Caluso" passito riserva 48 mesi 0 1° novembre
 successivo alla vendemmia

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

| Tipologia | Data |
|--|---|
| "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito | 1° novembre del 3° anno succ. alla Vend. |
| "Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva | 1° novembre del 4° anno succ. alla Vend. |

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

Art. 6. Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Erbaluce di Caluso" o "Caluso":

colore: giallo paglierino;
 limpidezza: brillante;
 odore: vinoso, fine, caratteristico;
 sapore: secco, fresco, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso spumante:

spuma: leggera, evanescente;
 perlage: fine e persistente;
 colore: paglierino scarico;
 odore: delicato, caratteristico;
 sapore: fresco, fruttato, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito:

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
 limpidezza: brillante;
 odore: profumo delicato, caratteristico;
 sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;
 zucchero residui naturali: minimo 70 g/l;
 acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 26,0 g/l.

"Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva:

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
 limpidezza: brillante;
 odore: profumo delicato, caratteristico;
 sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;
 zucchero residui naturali: minimo 70 g/l;
 acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 26,0 g/l.

Art. 6

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

Colore: giallo paglierino;
 limpidezza: brillante;
 odore: vinoso, fine, caratteristico;
 sapore: secco, fresco, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 vol. %;
 acidità totale minima: 5 g/l;
 estratto secco minimo: 17 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" spumante 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;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol. %;
 zuccheri residui naturali: massimo 12 g/l;
 acidità totale minima: 5 g/l;
 estratto secco netto minimo: 17 g/l.

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

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;
 limpidezza: brillante;
 odore: profumo delicato, caratteristico;
 sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17 vol. %;
 zucchero residui naturali: minimo 70 g/l;
 acidità totale minima: 5 g/l;
 estratto secco netto minimo: 26 g/l.

E' facoltà del ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione 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

Alla denominazione di origine controllata "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione o menzione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "riserva speciale", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili. Sulle bottiglie deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

E' facoltà del ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione 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 Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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 del vino a denominazione di origine "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", 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 del vino "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;**
- tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni;**
- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;**
- coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;**
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;**
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.**

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia spumante

Art. 8 - Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 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.