

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata e Garantita “Ghemme”.**

GHEMME	
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "GHEMME".</p> <p style="text-align: center;">Art. 1.</p> <p>La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;">Art. 2.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione: Nebbiolo (Spanna) minimo 75% ; Vespolina ed uva rara da sole o congiuntamente per un massimo del 25%.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3.</p> <p>La zona di produzione delle uve ricade in provincia di Novara, in parte del territorio amministrativo del comune di Ghemme ed in parte nel territorio amministrativo del comune di Romagnano Sesia, limitatamente ai terreni circoscritti da: strada statale 299 di Alagna, dal confine comunale di Ghemme in direzione Sizzano, fino a raggiungere, a nord ovest, la strada statale 142; a nord la strada statale 142; a nord est la strada provinciale 107 di Romagnano Sesia; la strada della Mauletta; la strada comunale del Cantalupo; il confine comunale di Ghemme, fino al raggiungimento della ferrovia Santhià/Arona; il torrente Strego ed il torrente Strona fino al confine comunale con Sizzano; il confine comunale di Sizzano fino alla statale 299 di Alagna</p> <p style="text-align: center;">Art. 4.</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque a conferire all'uva ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo, unicamente i vigneti collinare di giacitura ed orientamento adatti, con esclusione di quelli impiantati su terreni di fondo valle od esposti a nord. Le forme di allevamento devono essere a controspalliera. I sistemi di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque autorizzati dagli organi tecnici competenti ed in ogni caso atti a non modificare le peculiarità organolettiche dell'uva, del mosto e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La produzione massima di uva in coltura specializzata non deve superare gli 80 quintali ad ettaro. La produzione media di uva per ceppo non può essere superiore a 3 chilogrammi. A detti limiti, anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. "" I nuovi vigneti ed i reimpianti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme", a partire dall'anno solare successivo all'entrata in vigore del presente disciplinare,</p>	<p>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "Ghemme"</p> <p style="text-align: center;">Art. 1 -Denominazione e vini.</p> <p>1. La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni: "Ghemme" "Ghemme" riserva</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere ottenuti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Nebbiolo (Spanna); Nell'ambito aziendale, è consentito l'utilizzo del vitigno Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</p> <p>1. La zona di produzione delle uve , ricade in provincia di Novara, in parte del territorio amministrativo del comune di Ghemme ed in parte nel territorio amministrativo del comune di Romagnano Sesia, limitatamente ai terreni circoscritti da: strada provinciale 299 della Valsesia , dal confine comunale di Ghemme in direzione Sizzano, fino a raggiungere, a nord ovest, la strada regionale 142; a nord la strada statale 142; a nord est la strada provinciale 107 di Romagnano Sesia; la strada della Mauletta; la strada comunale del Cantalupo; il confine comunale di Ghemme, fino al raggiungimento della ferrovia. Santhià/Arona; il torrente Strego ed il torrente Strona fino al confine comunale con Sizzano; il confine comunale di Sizzano fino alla statale 299 della Valsesia.</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 -Norme per la viticoltura.</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: -Terreni: argillosi, sabbiosi, limosi , ciottolosi e loro eventuali combinazioni; -Giacitura: collinare: Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -Altitudine: non inferiore a metri 220 s.l.m e non superiore ai 400 s.l.m. -Esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve e con l'esclusione del versante nord; -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 3.000. I vecchi vigneti già iscritti all'Albo non potranno</p>

devono avere una densità minima di 2.900 viti per ettaro. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" solo a partire dal quarto anno dall'impianto. La resa massima di uva per ettaro del quarto anno non dovrà superare il 70%. L'eventuale produzione del terzo anno potrà essere rivendicata con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", nei cui albi i terreni vitati relativi alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" sono automaticamente iscritti.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento in botti di legno, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno dei territori comunali di Ghemme e Romagnano Sesia.

Tuttavia tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche - anche in cantine ubicate al di fuori del suddetto territorio, purché situate nei seguenti comuni della provincia di Novara: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'AGogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'AGogna, Gattico, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e nel comune di Gattinara in provincia di Vercelli.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine

controllata e garantita, oltre detto limite decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti e tutte le altre consentite dalla vigente normativa.

Per avere diritto alla denominazione di origine controllata e garantita il vino "Ghemme" deve essere sottoposto ad un periodo minima di invecchiamento di tre anni, di cui per almeno venti mesi in botti di legno ed affinato per almeno nove mesi in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 ° novembre dell'anno al quale si riferisce la vendemmia. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Ghemme" una gradazione alcolica minima naturale di 11.5°

E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino atto alla denominazione di origine controllata e garantita, sia ad altro vino atto alla medesima denominazione, sia a vino aventi i requisiti del vino "Ghemme", Tale pratica può essere eseguita una sola volta.

Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di legno, si potrà tenere il 5% di vino dell'annata in invecchiamento in contenitori diversi da usarsi esclusivamente per colmature.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" può essere designato in etichetta con la menzione "riserva" qualora derivi da uve aventi un titolo alcolometrico naturale minimo del 12% e sia stato sottoposto ad un periodo; minimo di invecchiamento di quattro anni, di cui almeno venticinque mesi in botti di legno ed almeno nove mesi di affinamento in bottiglia.

comunque produrre mediamente più di 3 Kg di uva per ceppo;

- Forme di allevamento e sistemi di potatura : devono essere

quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;

- E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva a ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione di vini "Ghemme" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti :

vini alcolometrico	resa uva Kg/ha	titolo vol. min. naturale
"Ghemme"	8.000	11,50%
"Ghemme" riserva	8.000	12,00%

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" e "Ghemme" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 7.200.

Le uve destinate alla produzione del vino "Ghemme" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 %.

Le uve destinate alla produzione del vino "Ghemme" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita da relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 %.

La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purchè tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 5 anni.

Dopo il quinto anno di impianto la produzione consentita è pari a :

vino	resauva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Ghemme"	7.200	12,00%
"Ghemme" riserva	7.200	12,00%

Nelle annate favorevoli, I quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" 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 su proposta del Consorzio di Tutela o Commissioni Interprofessionali , fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

<p style="text-align: center;">Art.7.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita I "Ghemme", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p style="padding-left: 20px;">colore: rosso rubino anche con riflessi granata;</p> <p style="padding-left: 20px;">odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;</p> <p style="padding-left: 20px;">sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 12;</p> <p style="padding-left: 20px;">acidità totale minima: 5 per mille;</p> <p style="padding-left: 20px;">estratto secco netto minimo: 23 per mille.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Ghemme "riserva", nell'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p style="padding-left: 20px;">colore: rosso rubino tendente al granata;</p> <p style="padding-left: 20px;">odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;</p> <p style="padding-left: 20px;">sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 12,5;</p> <p style="padding-left: 20px;">estratto secco netto minimo: 24 per mille.</p> <p style="text-align: center;">Art.8.</p> <p>Alla denominazione di cui all'art. 1 del presente disciplinare è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da "riserva", ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, selezionato e similari.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, toponimi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" la menzione riserva deve figurare in etichetta sotto la denominazione di origine controllata e garantita. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve</p> <p style="text-align: center;">Art.9.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" deve essere immesso al consumo in bottiglie di capacità non superiore ai 5 litri. E' fatto obbligo l'uso di bottiglie esclusivamente di forma Borgognona o Bordolessa di vetro scuro, munite di tappo di sughero rasobocca.</p>	<p>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.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, Il Consorzio di Tutela o il 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.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 -Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento in botti di legno, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno dei territori comunali di: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara; Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.</p> <p>2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">vini</th> <th style="text-align: center;">resa uva/vino</th> <th style="text-align: center;">produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Ghemme"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600 lt.</td> </tr> <tr> <td>"Ghemme" riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600 lt.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinate in base alle rese uva kg/ha di cui all'art.4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>3. Nella vinificazione e invecchiamento 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.</p> <p>4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un</p>	vini	resa uva/vino	produzione max di vino	"Ghemme"	70%	5.600 lt.	"Ghemme" riserva	70%	5.600 lt.
vini	resa uva/vino	produzione max di vino								
"Ghemme"	70%	5.600 lt.								
"Ghemme" riserva	70%	5.600 lt.								

periodo di invecchiamento:			
Tipologia	Durata	di cui in legno	
Decorrenza			
Mesi			1 novembre
"Ghemme"	34	18	dell'anno di
"Ghemme" riserva	46	24	raccolta delle
			uve
<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di affinamento in bottiglia successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio in legno:</p>			
tipologia	durata	(in mesi	
dell'affinamento)			
"Ghemme"	6		
"Ghemme" riserva	6		
<p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata :</p>			
tipologia	data		
"Ghemme"	1° settembre del terzo anno successivo alla vendemmia		
"Ghemme" riserva	1° settembre del quarto anno successivo alla vendemmia.		
<p>5. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Ghemme" più giovane a "Ghemme" più vecchio o viceversa. Tale pratica deve essere eseguita una sola volta.</p> <p>6. Per i vini "Ghemme" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistono le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Colline Novaresi rosso" e "Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna).</p> <p>7. I vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" con la specificazione "Nebbiolo" ("Spanna") o "Rosso", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare.</p>			
Art. 6. Caratteristiche al consumo.			
<p>1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>colore: rosso rubino anche con riflessi granata;</p> <p>odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;</p> <p>sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;</p> <p>"Ghemme" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;</p>			

	<p>estratto secco netto minimo: 23 g/l.</p> <p>2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Ghemme "riserva", nell'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino tendente al granata; odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol; "Ghemme" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/li in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 24 g/l.</p> <p>Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" del presente disciplinare è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da "riserva", ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, selezionato e similari.</p> <p>2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, toponimi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>3. Nella designazione dei vini "Ghemme", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché: -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione dei vini "Ghemme", 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.</p> <p>4. Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" la menzione riserva deve figurare in etichetta sotto la denominazione di origine controllata e garantita</p> <p>5. Nella designazione e presentazione dei vini "Ghemme", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8 -Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Ghemme" per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale , di vetro scuro, munite di tappo di sughero rasobocca.</p>
--	--

	<p>2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 500 Cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.</p>
--	---