

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC "Gabiano" pervenuta dal Consorzio di Tutela e di seguito allegata, come previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 7 novembre 2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, e dall'art.11 lettera c del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“GABIANO”

Approvato con DPR 15.07.1983 GU 43 - 13.02.1984
Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine controllata "Gabiano" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografia

La DOC "Gabiano" è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Barbera dal 90 al 95%
- Freisa e Grignolino da soli o congiuntamente dal 5 al 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC "Gabiano" comprende i territori collinari idonei alla coltura della vite nei comuni di Gabiano e Moncestino

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“GABIANO”

Approvato con DPR 15.07.1983 GU 43 - 13.02.1984
Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine controllata "Gabiano" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie/menzioni:

- Gabiano
- Gabiano Riserva

Articolo 2

Base ampelografia

La DOC "Gabiano" è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Barbera dal 90 al 95% **Barbera fino al 95%**
- Freisa e Grignolino da soli o congiuntamente dal 5 al 10%.
- vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC "Gabiano" comprende i territori collinari idonei alla coltura della vite nei comuni di Gabiano e Moncestino in

COMMENTI

Modifica ortografica dell'articolato con specifica delle due tipologie - Inserita tipologia riserva.

Si richiede che la base ampelografica venga ampliata ai vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte fino ad un massimo del 10%

provincia di Alessandria.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Gabiano" all'articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atti a conferire al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo della denominazione di origine unicamente i vigneti di giacitura collinare ed esposizione adatta, i cui terreni siano di natura argillosa-calcareo o calcarea argillosa.

Sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione di uva ammessa per il vino DOC "Gabiano", nei vigneti in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8,00 tonnellate/ettaro.

provincia di Alessandria.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Gabiano" all'articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atti a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo della denominazione di origine unicamente i vigneti di giacitura collinare ed esposizione adatta, i cui terreni siano di natura argillosa-calcareo o calcarea argillosa.

Sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficientemente soleggiati.

~~I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.~~

- **Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino;**
- **forme di allevamento: quelli tradizionali e a controspalliera con vegetazione assurgente;**
- **sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve.**

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione di uva ammessa per il vino DOC "Gabiano", nei vigneti in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8,00 tonnellate/ettaro.

Introdotta la descrizione esaustiva per densità d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Gabiano	8	12%
Gabiano Riserva	8	12,5%
Gabiano Vigna	8	12%
Gabiano Riserva Vigna	8	12,5%

Introdotte le specifiche per tipologia/menzione

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Eliminato questo punto in quanto riproposto con dettaglio tabellare all'art. 5

Articolo 5 Norme di vinificazione

Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuati nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di Gabiano e Moncestino, in provincia di Alessandria.

Articolo 5 Norme di vinificazione

~~Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuati nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di Gabiano e Moncestino, in provincia di Alessandria.~~

Riformulata la frase in forma sintetica

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'articolo

3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

~~Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.~~

Eliminato questo passaggio e inserito nella precedente tabella art. 4

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

Vino	Resa uva/vino	Produzione massima di vino (l/ha)
Gabiano	70%	5600
Gabiano Vigna	70%	5600
Gabiano Riserva	70%	5600
Gabiano Riserva Vigna	70%	5600

Introdotte le specifiche sulle rese in vino finito e sul periodo di invecchiamento

I vini di cui all'art. 1 non potranno essere immessi al consumo prima delle seguenti date:

- Gabiano, dopo il 31 Marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

La menzione Riserva spetta ai vini di cui all'articolo 1 purchè sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di mesi 24 (ventiquattro) di cui almeno 18 (diciotto) in legno a partire dal 1° Gennaio successivo all'anno di raccolta delle uve

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

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

Il vino destinato alla Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1 può essere esclusivamente riclassificato con la denominazione di origine

Introduzione delle specifiche relative alla riclassificazione

controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" rosso, purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC "Gabiano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso rubino intenso al rosso granato con l'invecchiamento;
- profumo: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Il vino a DOC "Gabiano riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi granata con l'invecchiamento;
- profumo: caratteristico, intenso, etereo;
- sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

~~Il vino a DOC "Gabiano"~~ **I vini di cui all'art. 1** all'atto dell'immissione al consumo ~~deve~~ **devono** rispondere alle seguenti caratteristiche:

Gabiano e Gabiano Vigna

- colore: dal rosso rubino intenso al rosso granato con l'invecchiamento;
- ~~profumo~~ **odore**: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico ~~di giusto corpo~~, **con sentori di prugna matura**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

~~Il vino a DOC "Gabiano riserva"~~ all'atto dell'immissione al consumo ~~deve rispondere alle~~ **seguenti caratteristiche:**

Gabiano Riserva e Gabiano Riserva Vigna

- colore: rosso rubino intenso con riflessi granata ~~con~~ l'invecchiamento;
- ~~profumo~~ **odore**: ~~caratteristico, intenso, etereo,~~ **vinoso intenso caratteristico, con sentori speziati**;
- sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: ~~22,00~~ **23,00 g/l.**

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio

Riformulata la descrizione

Completato il sapore con ulteriori descrittori

Riformulato il punto specificandolo in seguito per tipologia/menzione

Caratteristica indipendente dall'invecchiamento

Specificati i profumi in forma più puntuale

Modificato l'estratto non riduttore minimo

decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 Designazione e presentazione

Il vino a DOC "Gabiano" ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° Gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva". È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 7 Designazione e presentazione

~~Il vino a DOC "Gabiano" ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. qualora venga sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° Gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".~~
È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

La tipologia Riserva è stata riportata e specificata su tutto l'articolo del disciplinare

Introduzione dell'obbligo di indicazione dell'annata.

Alla DOC "Gabiano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

~~Alle DOC "Gabiano"~~ **denominazioni di cui all'articolo 1** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

Rimodulazione ortografica

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "Vigna". L'uso della menzione "Vigna" seguita dal relativo toponimo e' consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Introduzione modalità utilizzo menzione Vigna.

Articolo 8 Confezionamento

Introdotte e specificate le modalità di confezionamento

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata “Gabiano” e “Gabiano Riserva” per la commercializzazione, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge vigente e con esclusione della bottiglia da due litri. Le chiusure sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera (dal 90 al 95%) e Freisa e Grignolino per la rimanente parte.

Di colore rosso rubino di media intensità, al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato. I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Guyot. Viene prodotto in limitata quantità in quanto l'area di produzione è assai piccola.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibile all'ambiente geografico. Il colore è rosso rubino intenso e gli deriva proprio dalla miscela dell'uva Barbera con colore carico e del Grignolino che invece ha una colorazione granato chiaro. Le caratteristiche dei terreni fanno sì che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue ma con la vivacità del Grignolino. Al colore rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento, corrispondono il profumo vinoso

Articolo 8-9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera (dal 90 al 95%) e Freisa e Grignolino per la rimanente parte, vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 10%. Di colore rosso rubino di media intensità, al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato. I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Guyot. Viene prodotto in limitata quantità in quanto l'area di produzione è assai piccola.

Dettagliato in forma più completa e puntuale

caratteristico ed il sapore secco, di giusto corpo, al granato con l'invecchiamento, corrispondono il compagno ideale della cucina rustica e saporita profumo vinoso caratteristico ed il sapore secco, di giusto corpo, compagno ideale della cucina rustica e saporita.

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

Gabiano e Moncestino sono posti in una zona con origini celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celto-liguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come il Grignolino. Dalla mescolanza di culture diverse, di storie diverse, di razze diverse e' nato un vino che ha voluto per così dire, sintetizzare le due diversità ma tenendole sempre distinte.

Gabiano e Moncestino sono posti in una zona con origini celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celto-liguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come il Grignolino e la Freisa. Dalla mescolanza di culture diverse e di storie diverse, di razze diverse è nato un vino che ha voluto, per così dire, sintetizzare le due diversità, ma tenendole sempre distinte. Dettagliato in forma più completa e puntuale

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27 15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole

Articolo 9 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: ~~Via Piave, 24~~
Via Venti Settembre, 98/G 00187 ROMA

Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27 15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole

Effettuati aggiornamenti di indirizzo e riferimenti di legge

alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), approvata dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Aggiornati i riferimenti di legge

~~decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1)~~ **64 della Legge n. 238/2016**, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), approvata dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

~~Reg. CE n. 607/2009~~ **19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), e all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019**, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), approvata dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30/10/2018).

~~capoverso 4~~ **19 par. 1, 2° capoverso**. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM **2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30/10/2018)**.