

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 “Gattinara”.**

## GATTINARA

**D.P.R. 20 ottobre 1990.**

**Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Gattinara».**

**Art. 1.** -La denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» è riservata al vino «Gattinara» già riconosciuto a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2.** -Il vino «Gattinara» deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Nebbiolo (detto localmente Spanna) prodotto esclusivamente nel territorio comunale di Gattinara. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Bonarda di Gattinara, purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale delle viti.

**Art. 3.** -Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Gattinara» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti posti sui dossi collinari, soleggiati, con esclusione di quelli di fondo valle e dei terreni pianeggianti o umidi. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del, «Gattinara» non deve essere superiore a q.li 75 per ettaro in coltura specializzata.

A tale limite, anche in annate, eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite sopra stabilito.

La regione Piemonte, inoltre, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate può stabilire, di anno in anno, prima

### PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "Gattinara"

#### Art. 1 -Denominazione e vini.

**La denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» è riservata ai vini «Gattinara» che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:**

**"Gattinara"**

**"Gattinara" riserva**

#### Art. 2 -Base ampelografica.

I vini «Gattinara» e **“Gattinara Riserva”** devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100% , prodotto esclusivamente nel territorio comunale di Gattinara . Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Bonarda di Gattinara , purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale delle viti.

#### Art. 3 -Zona di produzione delle uve.

La zona di produzione dei vini "Gattinara" e "Gattinara Riserva" comprende l'intero territorio del comune di Gattinara.

#### Art. 4 -Norme per la viticoltura.

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

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti posti sui dossi collinari, soleggiati, con esclusione di quelli di fondo valle.

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

**terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;**

**giacitura: collinare. Sono da escludere**

<p>della vendemmia, un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore 65%. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.</p> <p><b>Art. 4.</b> -Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12%, ed alla tipologia «Gattinara» riserva un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,5%.</p> <p>Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino «Gattinara» debbono essere effettuate nel territorio del Comune di Gattinara.</p> <p>E' in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire che le operazioni di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini a quello di Gattinara, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino, I da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del decreto del I Presidente della Repubblica 19 luglio 1963, n. 930, le operazioni di invecchiamento del vino «Gattinara».</p>	<p><b>categoricamente i terreni di fondovalle, non sufficientemente soleggiati;</b></p> <p><b>altitudine: non inferiore a 250 metri s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m.</b></p> <p><b>Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.</b></p> <p><b>Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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;</b></p> <p>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;</p> <p>E vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p><b>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Gattinara" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">resa uva Kg/ha</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Gattinara"</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">12,00% Vol.</td> </tr> <tr> <td>"Gattinara riserva"</td> <td style="text-align: center;">8.000</td> <td style="text-align: center;">12,50% Vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>La resa massima per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara riserva" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 7.200</b></p> <p><b>Le uve destinate alla produzione del vino "Gattinara" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 vol.</b></p> <p><b>Le uve destinate alla produzione dei vini "Gattinara riserva" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico minimo naturale di 12,50 vol.</b></p> <p><b>La denominazione di origine controllata e</b></p>	Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.	"Gattinara"	8.000	12,00% Vol.	"Gattinara riserva"	8.000	12,50% Vol.
Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico. vol. min. naturale.								
"Gattinara"	8.000	12,00% Vol.								
"Gattinara riserva"	8.000	12,50% Vol.								

	<p><b>garantita “Gattinara” e “ Gattinara riserva” possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo purchè tale vigneto abbia un’età di impianto di almeno 7 anni.</b></p> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Gattinara” e “ Gattinara riserva” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale ,non superi del 20% il limite medesimo , fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p><b>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o Consiglio Interprovinciale fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b> <b>In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 5 -Norme per la vinificazione.</b></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino "Gattinara"</p>
--	---

<p><b>Art. 5.</b> -Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, di cui almeno un anno di detto periodo in botti di legno.</p> <p>Per la tipologia «riserva» del vino D.O.C.G. «Gattinara» il periodo di invecchiamento non deve essere inferiore a quattro anni di cui almeno due anni di detto periodo in botti di legno.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve. E consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di «Gattinara» più giovane ad identico «Gattinara» più vecchio o viceversa nella, misura massima del 15%.</p> <p>In etichetta dovrà figurare il millesimo relativo al vino che concorre in misura preponderante. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara», ultimato il periodo obbligatorio di invecchiamento, dovrà essere sottoposto alla prova di degustazione previsto dal punto 4 dell'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930. Tale prova di degustazione dovrà essere effettuata da un'apposita commissione, secondo le norme, all'uopo impartite dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, sentito il parere del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e degli enti interessati</p>	<p>e “Gattinara riserva” devono essere effettuate nel territorio del Comune di Gattinara.</p> <p>E' in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle Foreste di consentire che le operazioni di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini a quello di Gattinara , a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del Decreto del Presidente della Repubblica 19 Luglio 1963,n.930 , le operazioni di invecchiamento del vino Gattinara.</p> <p>2. L'imbottigliamento del vino "Gattinara" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p><b>3. La resa massima dell'uva in vino finito , al termine del periodo non dovrà essere superiore a:</b></p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">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>“Gattinara”</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> <tr> <td>“Gattinara” riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.600</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>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 determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</b></p> <p><b>4. la resa massima dell'uva in vino finito ,al termine del periodo di invecchiamento obbligatorio non dovrà essere superiore a:</b></p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">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>“Gattinara”</td> <td style="text-align: center;">65%</td> <td style="text-align: center;">5.200</td> </tr> <tr> <td>“Gattinara” riserva</td> <td style="text-align: center;">65%</td> <td style="text-align: center;">5.200</td> </tr> </tbody> </table> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 65% , 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.</p> <p>5. Nella vinificazione e invecchiamento dei vini</p>	vini	resa uva/vino	produzione max di vino	“Gattinara”	70%	5.600	“Gattinara” riserva	70%	5.600	vini	resa uva/vino	produzione max di vino	“Gattinara”	65%	5.200	“Gattinara” riserva	65%	5.200
vini	resa uva/vino	produzione max di vino																	
“Gattinara”	70%	5.600																	
“Gattinara” riserva	70%	5.600																	
vini	resa uva/vino	produzione max di vino																	
“Gattinara”	65%	5.200																	
“Gattinara” riserva	65%	5.200																	

<p>“Gattinara “ e “ Gattinara riserva” 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 legge.</p>			
<p><b>6. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</b></p>			
<b>Tipologia</b>	<b>Durata Mesi</b>	<b>Di cui In legno</b>	<b>decorrenza</b>
“Gattinara	35	24	1° Novembre dell’anno di produzione
“Gattinara riserva”	47	36	1° Novembre dell’anno di produzione
<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p>			
<p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p>			
<b>Tipologia</b>	<b>Data</b>		
"Gattinara"	1° Novembre del terzo anno successivo a quello della raccolta delle uve		
"Gattinara riserva"	1° Novembre del quarto anno successivo a quello della raccolta delle uve		
<p>7. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Gattinara" più giovane a "Gattinara" più vecchio o viceversa ,anche se non ha ultimato il periodo di maturazione obbligatorio.</p>			
<p><b>8. Per i vini "Gattinara" la scelta vendemmiale</b></p>			

<p><b>Art. 6.</b> -Il vino «Gattinara», all'atto della sua immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:  colore: rosso granato tendente all'aranciato;  sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo; profumo: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; acidità totale minima: 5,5 per mille;  estratto secco netto minimo: 20 per mille.  E in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p>	<p><b>è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Coste della Sesia" con o senza la specificazione "nebbiolo" (spanna)</b></p> <p><b>9. Il vino destinato a docg Gattinara , può essere classificato durante il periodo di maturazione obbligatoria con la denominazione di origine controllata “Coste della Sesia” con o senza la specificazione “Nebbiolo” o “Spanna”, purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo Disciplinare , previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</b></p> <p><b>Art. 6 -Caratteristiche al consumo.</b>  1 - I vini "Gattinara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Gattinara"  colore: rosso granato con leggere sfumature aranciato;  <b>odore: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola;</b>  <b>sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;</b>  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  <b>"Gattinara" con indicazione di "vigna" 12,50% vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;</b>  estratto secco netto minimo: 20 g/l.</p> <p>"Gattinara" riserva  colore: rosso granato tendente all'aranciato;  <b>odore: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato;</b>  <b>sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % Vol.;</b>  <b>"Gattinara riserva " con menzione "vigna" 13,00% vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico</b>  <b>estratto secco netto minimo: 22 g/l</b></p> <p>E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e</p>
---	---

<p><b>Art. 7.</b> -Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» riserva, proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,5% e sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'art. 5 del presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13%.</p>	<p>delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</b></p> <p>1 - Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara Riserva" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" e "Gattinara Riserva" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p><b>3. Nella designazione del vino "Gattinara" e "Gattinara Riserva", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;</li> <li>-tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni;</li> <li>-tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo del Vigneti della Denominazione;</li> <li>-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;</li> <li>-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.</li> </ul> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Gattinara" e "Gattinara Riserva" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 8 –Confezionamento</b></p>
--	--

<p><b>Art. 8.</b> -Nella presentazione e designazione del vino D.O.C.G. «Gattinara» il termine «riserva» deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata e garantita» e non può essere intercalato tra questa e la denominazione geografica «Gattinara». Detto termine «riserva» non può figurare in caratteri superiori alla denominazione «Gattinara».</p> <p>Alla denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.</p> <p>Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino «Gattinara» deve figurare l'indicazione veritiera e documentabile dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Gattinara» devono essere di capacità non inferiore a 350 cc. di vetro scuro e chiuse con tappi di sughero.</p> <p><b>Art. 9.</b> -Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita «Gattinara» vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930</p>	<p><b>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Gattinara» e “ Gattinara Riserva” per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale ,fatte salve quelle tradizionalmente utilizzate in zona di origine. Devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi , ma comunque non inferiori a 37,5 Cl e non superiori a 500 Cl, con l'esclusione dei contenitori da 200 Cl, di vetro scuro e chiuse con tappi di sughero rasobocca.</b></p> <p><b>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.</b></p>
--	---