

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
“TAVOLIERE DELLE PUGLIE” o “TAVOLIERE”**

Approvato con	DM 07.10.2011	GU n. 241 - 15.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

**Denominazione e Vini**

La denominazione d'origine controllata DOC “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Rosso”, anche Riserva e Rosato;
- “Nero di Troia”, anche Riserva.

**Articolo 2**

**Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Rosso anche Riserva e Rosato: Nero di Troia per almeno il 65%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale” – iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Tavoliere delle Puglie” o Tavoliere” Nero di Troia anche Riserva: Nero di Troia per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Capitanata” e “Murgia Centrale” nella misura massima del 10% come sopra identificati.

**Articolo 3**

**Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Foggia: Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ortona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia e dei seguenti comuni della provincia della BAT: Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni bene esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica.

La densità di impianto per i nuovi vigneti e per i reimpianti non potrà essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata;

Per i vigneti piantati prima dell’approvazione del presente disciplinare sono ammesse le densità reali e tradizionali delle zone di produzione.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona, ossia l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Solo per gli impianti preesistenti sono ammesse le forme di allevamento già in uso nella zona, il tendone e la pergola pugliese, con i sestri di impianto adeguati a tali forme di allevamento già esistenti.

E' consentita l'irrigazione esclusivamente in forma di soccorso. E' vietata ogni pratica di forzatura.

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

<b>Tipologia</b>	<b>Produzione uva Tonn. /ettaro</b>	<b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.</b>
Rosso	15	12,00
Rosato	16	11,50
Nero di Troia	14	12,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detti limiti, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere”. La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di Tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l’invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all’interno della zona di produzione di cui all’Articolo 3, è tuttavia consentito che dette operazioni siano effettuate anche nell’ambito dei comuni confinanti alla zona come sopra delimitata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino, compresa l’eventuale aggiunta correttiva, per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistono i requisiti alla produzione di vini ad indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per tutte le tipologie, è ammessa colmatura con un massimo del 5% di altri vini anche di altre annate, dello stesso colore e varietà, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere".

È consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Nero di Troia Riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 (due) anni di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso con l' invecchiamento;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

"Tavoliere delle Puglie" o "Tavoliere" Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, di corpo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato;
- odore: caratteristico, intenso, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

“Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” Nero di Troia Riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi tendenti al granato, con l’invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 9,0 g/l.

E’ facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Ai vini di cui all’Articolo 1, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

E’ consentito, altresì, l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente Articolo 3 – così come identificate e delimitate nell’elenco di cui all’Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente per tutte le tipologie dei vini indicate all'Articolo 1.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite dalle norme comunitarie e nazionali in materia, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'Articolo 1.

Nell’etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini a denominazione di origine controllata “Tavoliere delle Puglie” o “Tavoliere” possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane. Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona. E’ consentito l’uso del tappo in vetro.

E’ altresì consentito l’uso di contenitori alternativi al vetro tipo “bag costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all’uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all’articolo recanti la menzione “Riserva”, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazione sulla zona geografica**

##### **1) Fattori rilevanti per il legame**

L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione; trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT.

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la "Puglia Piana" che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

##### **2) Fattori umani rilevanti per il legame**

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione contribuiscono ad ottenere il vino DOC "TAVOLIERE".

La storia del territorio del nero di Troia segue pedissequamente l'evoluzione dei dauni. I primissimi abitanti stabili provengono dalle zone sub-costiere, ricacciati verso l'interno dalle continue invasioni dei popoli balcanici. Gli insediamenti in questo periodo sono prevalentemente in grotta; l'economia è di tipo agro-pastorale. Questo sistema senza interruzioni intorno all'VIII secolo A.C. in cui stanziano nel territorio i Dauni e i Peuceti, popolazione di provenienza illirica. Benché la tradizione considerasse l'Ofanto come il naturale confine tra la Daunia e la Peucetia, i centri antichi situati a sud del fiume, tra Canosa e Barletta, rivendicano l'appartenenza alla Daunia.

Durante il MEDIOEVO la coltura della vite scomparve dalla daunia agricola. Nell'Era Moderna invece, in Capitanata nel 1850 due gloriose famiglie cerignolane i Pavoncelli e La Rochefocauld impiantarono circa 60 ettari a Nero di Troia allevandolo ad alberello basso; nel giro di pochi anni gli Ha coltivati a Nero di Troia, diventarono 2500.

Quello dell'uva di Troia è uno dei vitigni più antichi e caratteristici della Puglia centro-settentrionale, ma le sue origini sono incerte: sono tante le leggende che militano intorno. Riguardo al suo nome si sono fatte avanti tre ipotesi: la prima ha uno scenario "epico", in quanto si considera l'Uva di Troia originaria proprio della storica città del'Asia minore di Troia descritta da Omero nei suoi racconti epici. Leggenda vuole che il vitigno sia arrivato in Italia meridionale, e precisamente lungo le coste pugliesi, tramite i colonizzatori greci più di duemila anni fa. Altra ipotesi, meno suggestiva, indica la cittadina albanese Cruja come origine dell'Uva di Troia; mentre più veritiera rimane la tesi che indica il vitigno, originario proprio del territorio limitrofo alla città pugliese di Troia.

Tra tutte, la teoria più affascinante rimane sicuramente quella legata alla leggenda dell'eroe greco Diomede: questi, terminata la guerra di Troia, navigò fino a risalire il fiume Ofanto portando con se tralci di vite della sua terra che piantati, dettero appunto origine all'Uva di Troia.

Del grande valore storico di queste piantagioni fanno fede le diverse citazioni che rimandano a Federico II di Svevia, il quale amava degustare il "corposo vino di Troia", ed ai marchesi

D'Avalos che, acquistata la città nel 1533, e notata l'assoluta qualità ed attitudine dei terreni circostanti, incrementarono notevolmente le coltivazioni di quest'uva.

In realtà, in epoca federiciana, l'esteso territorio di produzione del vitigno era ricompreso sotto un unico regno: da ciò deriva il grande legame che unisce le varie aree, i loro innumerevoli scambi economici e culturali che giustificano appunto la diffusione della produzione su terreni che comprendono un'area molto più ampia della sola provincia di Foggia.

### **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

Con l'Uva di Troia, nei casi di vinificazione fino al 100% , si ottengono vini che si presentano di un rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei e di ottima consistenza, dal sapore asciutto, alcolico e di media acidità. I degustatori riferiscono di aromi di viole e liquirizia al momento dell'assaggio, nonché di profumi intensi, ed il buon equilibrio tra note fruttate e speziate rendono questo vino pregiato e dalla forte personalità. Al palato si presenta come un vino morbido e corposo, fine ed equilibrato con un tannino elegante e maturo.

L'olfatto è ricco di frutta rossa come le more, ciliegie, prugne e fichi fioroni, sentori di spezie come il pepe nero e accenni di chiodi di garofano. Si tratta di un vino strutturato, abbastanza equilibrato e intenso, dalla buona persistenza grazie al ritorno fruttato molto piacevole: caratteristiche, queste, che possono portare i vini ottenuti con uva di Troia anche ad affinamenti medio-lunghi.

Quella di Troia è un'uva, dunque, che si esalta per effetto di una serie di concomitanti fattori: i suoi acini grossi, prodotti prevalentemente in collina, danno vita al vero e proprio Nero di Troia, mentre quelli più piccoli, maturati in pianura e nel Tavoliere, sono più conosciuti prevalentemente per la produzione del Bombino. Entrambi richiesti, in larga misura e ancora spesso in forma anonima, dai fornitori dell'industria vinicola piemontese e veneta per l'apporto di longevità e il rinforzo di struttura garantito ai vini locali.

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

Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge.

L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Tavoliere"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia  
Via Dante n. 27  
71121 – Foggia

La C.C.I.A.A. di Foggia è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3), 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), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).