

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “OSCO” O “TERRE DEGLI OSCI”

Approvato con	D.M. 4.11.1995	G.U. 281 – 1.12.1995
Modificato con	D.M. 18.11.2011	G.U. 284 – 6.12.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione disciplinare)	D.M. 25.06.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.07.2015	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati..

La indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al successivo articolo 2, possono essere prodotti anche nelle tipologie novello e frizzante limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” bianchi, rossi, e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise.

La indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise fino ad un massimo del 15% ed 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.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Campobasso.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" bianco, rosso e rosato a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9% per i bianchi;
- 10% per i rossi;
- 10% per i rosati.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Osco" o "Terre degli Osci" bianco e bianco frizzante
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: fruttato, fresco;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” bianco passito

colore: giallo paglierino tendente all’ambroato più o meno intenso a secondo dell’invecchiamento;
odore: fruttato, fresco;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno bianco e bianco frizzante

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” rosso

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” rosso frizzante

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” novello

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno rosso

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno rosso frizzante

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Osco” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno novello

all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Osco” o “Terre degli Osci” rosato

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Osco” o “Terre degli Osci” rosato frizzante

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Osco” o “Terre degli Osci” rosato con indicazione del vitigno

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Osco” o “Terre degli Osci” rosato frizzante con indicazione del vitigno

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, intenso, floreale;
sapore: secco, tipico, fresco
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.”.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l’uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno e similari.

L’indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci”, ai sensi dell’art. 14 del D.lgs. n. 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare

l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Km² con un territorio prevalentemente montano, 55,3% di Montagna e 44,7% di collina, la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.

Questi versanti possono essere interessati da intensi processi erosivi talvolta di tipo calanchivo e franoso.

Il substrato è costituito dalle formazioni marnoso calcaree del Paleogene e da formazioni arenacee e marnoso – arenacee del Miocene.

Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8°C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranee concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.

Nell'area molisana affiorano terreni con età e caratteristiche litologiche differenti (Bestini T. 1983):

- rocce calcaree e calcaree-dolomitiche stratificate e/o massive di piattaforma, di età triassico-cretacica, rappresentate dai rilievi massicci del matese e delle mainarde; la morfologia appare con forme aspree e pendii acclivi incisi da profondi solchi vallivi;
- formazioni calcareo-marnose-selciose di età cretacico-oligocenica e complessi flyscioidi miocenici a costituzione prevalente arenaceo-marnosa e argillo-marnosa. Tali terreni affiorano in un'ampia fascia, delimitata dai rilievi del Matese e delle Mainarde, che si estende verso NE sino alle medie valli del Trigno e del Biferno. Il settore Sud orientale, di questa fascia, individuabile nelle aree di Campobasso e di Riccia, è costituita da rilievi per lo più arenaceo marnosi. Nel settore ricadente nelle aree di Frosolone, Chiauci i rilievi sono di natura calcareo-marnoso-selciose affiancati a formazioni marnoso-calcaree o marnoso-argilloso-arenacee come le aree di Forlì del Sannio, Roccasicura, Agnone;
- il complesso alloctono delle "Argille Varicolori" affiora in gran parte del territorio molisano centrale, nella media e alta valle del Trigno e del Biferno tra Larino e Campobasso. E' conosciuto anche con il termine di "complesso sifilide", "caotico", "indifferenziato"; la struttura caotica di questi terreni è dovuta al miscuglio disordinato e variamente colorato di argille scagliose di origine tettonica. Tale complesso rappresenta il substrato sul quale poggiano le formazioni flyscioidi mioceniche calcareo marnose, arenaceo-marnose e marnoso-argillose di età miocenica. I terreni flyscioidi miocenici costituiscono gran parte dei rilievi che si estendono dai Monti Frentani sino al Matese;
- sedimenti argillosi e sabbioso-conglomeratici del Plio-Pleistocene affiorano in una fascia parallela alla linea di costa e che segue l'allineamento Montenero di Bisaccia-Guglionesi-Ururi. I dati di campagna e quelli relativi ai pozzi evidenziano che questi terreni si ritrovano a contatto tettonico con la formazione di "Argille Varicolori" e si sono depositi mentre nel bacino arrivavano coltri del complesso alloctono. Un ulteriore elemento identificativo sul terreno del passaggio tra i sedimenti plio-pleistocenici con le restanti formazioni è dovuto

alla presenza di rocce evaporitiche quali i gessi (bassa Valle del Trigno, Montenero di Bisaccia, Guglionesi);

- depositi alluvionali recenti ed attuali e terrazzi alluvionali antichi si rinvennero nei fondovalle dei principali fiumi Trigno, Biferno e Fortore e dei loro affluenti in prossimità della foce;
- depositi di origine fluvio-lacustre e palustre, intercalati a depositi alluvionali e conoidi sono presenti nelle depressioni di origine tettonica sottese ai rilievi calcareo-dolomitici e calcarei marnoso-selciosi (piana di Boiano-Sepino, piana di Venafro-Roccaravindola, conca di Isernia).

Sulla base della conformazione orografica, della densità di drenaggio ed il substrato geolitologico si può parlare di tre tipi di paesaggio:

sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;

sistema di paesaggio delle colline costiere, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil, da fine a media, e pietrosità assente o scarsa;

sistema di paesaggio pedemontano, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.

Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regolamenta lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli.

I terreni coltivati a vigneti devono avere un'altitudine non inferiore 5 m s.l.m. nella zona geografica delimitata che comprende comuni della provincia di Campobasso, situati tra il basso e medio Molise.

Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum*, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.

Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".

Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel settore agricolo locale. L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione, con 34 diverse denominazioni di cultivar diffuse in quasi tutti i comuni della regione Molise.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** La produzione dei vini della IGT “Osco” o “Terre degli Osci”, di seguito riportati, devono provenire da uve dei vitigni di cui all'allegato 1, tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.
- **le forme di allevamento**, i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione.
- **le pratiche relative alla vinificazione**, sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, in rosato e bianco, delle uve prodotte, adeguatamente differenziate per tipologia di base e le tipologie novello, frizzante e passito atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione, di cui all'articolo 3. La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 80% di vino ad eccezione della tipologia “passito” per la quale la resa massima è del 50%.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, proprietà certe e specifiche proprie, descritte all'articolo 6, legate all'ambiente geografico.

In particolare, i vini IGT “Osco” o “Terre degli Osci” presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto.

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

Le aree vitivinicole del Molise sono da sempre legate ad alcuni particolari tipologie di vitigni e la storicità la troviamo descritta in vari trattati di viticoltura, ad esempio:

- *Traité General de Viticulture “AMPELOGRAPHIE”, di P. Viala, Editeurs Masson Et C.ie, Paris, 1902;*
- *Trattato di Viticoltura Moderna, di Ottavio Ottavi, Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato, 1929;*
- *Viticoltura Molisana negli ultimi due secoli, di Michele Vitagliano, Regione Molise, 1982.*
- *Francesco Carpentieri, grande enologo, nel 1922 sulla produzione enologica del Molise, scriveva: “Nel Molise si ottengono vini bianchi pregevoli specialmente a Montagano, a Campo di Pietra ed a Toro; sono scoloriti, di buon profumo, di gusto netto e gradevoli..... I vini rosi del Molise si ottengono con mescolanze di uve bianche e nere e riescono di colore cerasuolo, giustamente alcolici e di buon gusto”.*

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:

- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento;
- l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente alle uve una maturazione graduale e completa.

La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio.

Ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione, per i vitigni iscritti alla IGT "Osco" o "Terre degli Osci", controllati dall'ERSAM e dalla Facoltà di Agraria dell'Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori del settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea.

Infatti, il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini "Osco" o "Terre degli Osci" è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal "Bilancio energetico azoto – carboidrati".

La IGT "Osco" o "Terre degli Osci" seguita dalla specificazione del vitigno, è stata riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 4 novembre 1995, ed il disciplinare è stato modificato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 1 settembre 2011.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso,
piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso
Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso 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 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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 3).