

PROPOSTA DI

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA e GARANTITA DEL VINO**

"COLLIO RIBOLLA DI OSLAVIA" - "RIBOLLA DI OSLAVIA"

Articolo 1
Denominazione vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Collio Ribolla di Oslavia" o "Ribolla di Oslavia" è riservata ai Vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino di cui al precedente articolo deve essere ottenuto con il 100% dalle uve del vitigno Ribolla gialla. I vigneti iscritti allo schedario viticolo del vino a denominazione controllata e garantita "Ribolla di Oslavia" sono utilizzabili per effetto della sovrapposizione di zona, anche per passaggio di classificazione, per produrre vino a denominazione di origine controllata Collio Ribolla gialla, nel rispetto delle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione, ferma restando comunque la resa per ettaro prevista per il vino "Ribolla di Oslavia" a denominazione di origine controllata e garantita.

Sotto il profilo ampelografico la ribolla gialla presenta vigore medio-elevato, una discreta resistenza all'oidio ed alla peronospora, mentre nelle annate troppo piovose o nei terreni eccessivamente fertili è soggetta agli attacchi di botrite ed ai marciumi. La sua produttività è elevata nella fase giovanile, con fenomeni di gigantismo del grappolo. In gioventù necessita, quindi, di potature accorte su forme di allevamento a limitata carica di gemme e di tecniche agronomiche volte alla riduzione della vigoria. Con la maturità e l'anzianità, le viti tendono naturalmente ad un maggior contenimento produttivo ed equilibrio vegetativo. Il germoglio della ribolla gialla ha colore verde giallastro, con striature brune ad apice tendente al dorato, glabro. La foglia è di media grandezza, irregolare, intera o trilobata, con margini leggermente crespatis, dotati di dentatura minuta e poco profonda. La pagina superiore è verde chiaro, mentre quella inferiore è più scura ma decisamente glabra. Il grappolo si presenta da medio a grande, cilindrico o cilindrico conico, molto spesso asimmetrico. La compattezza è molto varia: si va da compatto a medio-spargolo. L'acino è piuttosto grande, sferico, con buccia giallo dorata.

Per quanto riguarda le fasi fenologiche, l'epoca di germogliamento si situa nella terza settimana di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno, l'invasatura nella prima decade di agosto e la maturazione, assai tardiva, tra la fine di settembre ed i primi di ottobre.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Collio Ribolla di Oslavia" o "Ribolla di Oslavia" devono essere prodotte nelle zone appresso indicate.

La linea di delimitazione inizia nel centro abitato di Piuma (frazione di Gorizia) e precisamente sul crocevia in loc. Piuma al civico 11 (p.c. 4737 FM 7 cc Piuma), prosegue in direzione nord lungo la strada comunale in loc. Piuma (poi SP17) per circa 0,3 Km fino a loc. Vinci (Quota 100,50) dove svolta a est in direzione Costabona per proseguire in direzione nord est lungo la strada comunale per circa Km 1,1. In prossimità della località Costabona (Comune di Gorizia) incrocia il ponte (Quota 75,5) sul torrente Piumizza e prosegue risalendo lungo il corso del torrente Piumizza in direzione nord per circa 1,5Km toccando le quote (Quota 78,7- Quota 82,7) fino alla loc. Casale Minato (Comune di Gorizia- Quota 86,90) dove raggiunge il confine di Stato Italia –Slovenia . Prosegue in direzione nord-ovest sempre lungo il torrente Piumizza, anche confine di Stato Italia-Slovenia, per circa 1,3 Km raggiungendo le quote (Quota 91,8-Quota 95,6-Quota 97,5) fino alla Quota 99,5 dove abbandona il torrente Piumizza e prosegue in direzione ovest seguendo il confine di Stato Italia-Slovenia per circa 0,6 Km, toccando le quote (Quota 103,00-Quota 107,10-Quota 111,80) vicino a loc. Sovenza (Comune di San Floriano del Collio). Qui incrocia una mulattiera che sale in direzione sud, sud-ovest (meglio identificata come p.c. 3159/3 FM 2 c.c. San Floriano del Collio-strada/bene pubblico) dove salendo lungo la stessa, dopo circa 0,5 Km, raggiunge la S.P.17 in Quota 228,60. Prosegue lungo la S.P 17 in direzione est verso Gorizia per circa 0,6 Km fino a Quota 183,60 (loc. Oslavia) dove si allinea in direzione sud lungo il confine amministrativo tra i Comuni Gorizia (GO) e San Floriano del Collio (GO) . Prosegue quindi lungo il Confine amministrativo tra i Comuni Gorizia-San Floriano del Collio lungo le Quote 183,60 –Quota 166,00 seguendo (per meglio identificare lungo la p.c.3800/1 del FM1 cc Piuma)in direzione sud fino ad intersecare il torrente Groinizza (Becava p.c. 4791/4 FM 4 cc Piuma). Prosegue lungo il torrente Groinizza (Becava) in direzione sud, sempre seguendo il confine amministrativo tra i Comuni Gorizia e San Floriano del Collio per circa 1,7 km lungo le quote (Quota 124,00-Quota 108,40-Quota 99,90) fino a raggiungere il ponte sulla Groinizza (Becava) in Quota 91,10 che incrocia la mulattiera (p.c. 4792 FM7 cc Piuma). Sale quindi lungo la mulattiera in direzione est per circa 0,2 Km dove piega ancora in direzione est lungo il crinale a cavallo delle particelle p.c. 3475 FM 4 cc Piuma e p.c. 3494 FM 4 cc Piuma fino ad intercettare il rio p.c. 4789/1 FM4 cc Piuma per poi risalire il crinale sempre in direzione est a cavallo delle particelle p.c. 3438/2 FM4 cc Piuma e p.c. 3403 FM4 cc Piuma per proseguire a cavallo delle p.c.3345 e 3391 FM4 cc Piuma con le p.c. 3353/3-2-1 FM7 cc Piuma fino ad intercettare il rio a sud est a Quota 99,50. Prosegue lungo il rio (p.c. 4764/1 FM7 cc Piuma) in direzione est, sud-est per circa 0,5 Km fino a raggiungere loc. Forte del Bosco (Piuma) dove incrocia il ponte in Quota 89,80 e prosegue in direzione est, sud-est lungo la strada (p.c. 4737 FM 7 cc Piuma) fino alla SP17.

Area complessiva lorda c.ca 300 Ha

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Collio Ribolla di Oslavia" o "Ribolla di Oslavia" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, di giacitura collinare e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità. Sono, comunque, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. Tale esclusione non riguarda, tuttavia, i vigneti ubicati su terreni pianeggianti derivanti da opere di sistemazione collinare ed i vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 metri sul livello del mare.

4.2

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vigneti posti a dimora successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità minima di 4000 ceppi ad ettaro.

4.3

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di superficie vitata in coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collio Ribolla di Oslavia" o "Ribolla di Oslavia" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà in alcun caso essere superiore al 70%. Il superamento di detti limiti massimi comporta la decadenza dal diritto alla denominazione per l'intera partita.

4.4

Non è consentito il diserbo chimico.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1

Le operazioni di vinificazione e di eventuale invecchiamento debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei Comuni di Gorizia e San Floriano del Collio anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

5.2

Le uve destinate alla vinificazione dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11,5% vol.

5.3

Non è previsto l'utilizzo di lieviti selezionati.

5.4

I vini possono avere un valore di 90mg/l di solforosa totale nell'imbottigliato ed è consentito un processo di raffreddamento in soccorso in caso la temperatura della massa in fermentazione superi i 28°C.

5.5

La macerazione prevede un minimo di due settimane di contatto con le bucce.

5.6

Il periodo di invecchiamento previsto è di minimo 12 mesi in contenitori di legno superiori ai 5 ettolitri e un minimo di sei mesi in bottiglia per la tipologia "Ribolla di Oslavia" dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

L'uscita in commercio dell'ultima annata è regolamentata dopo 24 mesi dalla vendemmia ed avviene nella prima decade di ottobre. E' ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini, dello stesso colore, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" in tutte le sue tipologie.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

Il vino di cui all'art. 2 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- Colore: dorato intenso, ambrato fino al pantone 159/C
- Odore: caratteristico tipico
- Sapore: caratteristico tipico
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%
- Acidità totale minima: 4 g/l
- Estratto non riduttore minimo: 17 g/l

Articolo 7

Legame con l'ambiente geografico

7.1

Cenni paesaggistici e storici

Oslavia (Oslavje in sloveno) è una frazione di Gorizia di poche centinaia di abitanti. Sviluppata sulla sponda opposta dell'Isonzo rispetto alla città, Oslavia è caratterizzata da un microclima con una escursione termica elevata e notevole ventilazione. Il colle è stato scenario di battaglie cruenti durante la Prima Guerra Mondiale, in quanto valico e terreno di confine fra Podgora e Sabotino. A testimoniare, il Sacrario ubicato al centro della frazione.

L'economia di Oslavia si basa, da secoli, sulla viticoltura. Molte le generazioni che si sono susseguite nella produzione di vino, fin dai tempi in cui lo si faceva per l'Impero Austriaco. Oggi, filosofie e tipologie di produzione trovano la loro massima espressione nel vitigno della Ribolla, gialla per la precisione, divenuta negli anni sineddoche del territorio.

7.2

Fattori umani rilevanti per il legame

La Prima Guerra Mondiale con le sue 16 battaglie combattute sul territorio di Confine, ha reso Oslavia "la collina morta" priva di speranza per il futuro. Rasa al suolo. La caparbiazza della gente di Oslavia era però più forte della distruzione e i contadini hanno cercato di ricominciare proprio da ciò che a loro era rimasto: la terra, la ponca. In questo terreno, dove la Ribolla riesce ad esprimersi meglio, è iniziata anche la rinascita del paese, della sua gente. La Ribolla di Oslavia da allora ha saputo ripagare l'uomo assumendo caratteristiche uniche proprio in questo territorio diventandone così ambasciatrice ufficiale e portavoce in tutto il mondo.

7.3

Condizioni climatiche

Il clima del Collio si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive sono di 18,5 – 21,5°C e le medie invernali di circa 4°C. Le precipitazioni medie annue sono intorno a 1350-1400 mm, con un massimo principale in ottobre-novembre e uno secondario in giugno, mentre il minimo principale avviene in febbraio e quello secondario a luglio. I dati delle stazioni di rilevamento meteorologico indicano che nell'anno medio oltre il 50% del totale annuo delle precipitazioni cade nel periodo compreso fra il 1° aprile e il 30 settembre, cioè durante il periodo vegetativo della vite.

La cerchia delle Prealpi Giulie, posta a nord della zona collinare costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione. Questa cerchia, unitamente alla prossimità della costa adriatica che dista mediamente una ventina di chilometri, contribuisce a mitigare le escursioni termiche favorendo così l'instaurarsi di un microclima mite e temperato del quale la viticoltura si

avvantaggia particolarmente. A ciò concorre altresì il fenomeno della riflessione dei raggi solari sul vicino mare che determina un effetto di aumento dell'insolazione.

Le elevate esigenze termiche della ribolla gialla suggeriscono come le esposizioni migliori siano proprio quelle rivolte a sud.

Anche la forte ventosità che interessa le colline di Oslavia - dovuta ai venti provenienti da est che si incuneano nella Valle di Vipava - riducendo i ristagni di umidità, si rivela un fattore importante per la miglior riuscita della ribolla gialla, i cui grappoli piuttosto compatti necessitano di un'ottima ventilazione per scongiurare i rischi di marciumi, assai probabili soprattutto in un ambiente particolarmente piovoso.

7.4

Ambito pedologico

La ribolla gialla predilige terreni poveri, marne silicee o calcari e marne scistose. Proprie queste ultime, dette ponche, caratterizzate da bassissima fertilità, ma ricche di elementi minerali, sono da considerarsi i terreni di predilezione. I migliori vigneti sono, dunque, quelli posizionati sulla sommità delle colline, dove la presenza di ponca è più elevata; qui le piante risulteranno meno vigorose, più equilibrate, con grappoli più piccoli e pargoli, senza grossi problemi di marciumi, più ricchi di zuccheri e di sostanze nobili. Le colline di Oslavia, le cui altitudini di aggirano attorno ai 150-190 metri s.l.m., sono di origine eocenica, costituite dall'alternanza molto irregolare di strati di marna ed arenaria, con forte presenza di minerali; consultando le mappe delle esposizioni, inoltre, si rende subito evidente un numero piuttosto elevato di versanti con esposizione sud, dove la captazione della radiazione solare risulta maggiore. Analizzando questi dati è, dunque, facile comprendere il motivo per cui Oslavia risulta uno dei siti ideali e più vocati alla coltivazione della ribolla gialla.

Quanto non esplicitato, si rifà al disciplinare della DOC Collio.

Articolo 8

Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO

Valoritalia Srl

Sede legale

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel.: +390645437975;

Fax: +390645438908;

e-mail: info@valoritalia.it