DI PUGLIA
IL CUORE

PUGLIA SVEVA®

CONSORZIO DI TUTELA
VINI DOC CASTEL DEL MONTE

Storia della vite e del vino

La tradizione vitivinicola millenaria della Puglia è attestata da numerosi documenti e manufatti, alcuni risalenti agli antichi Greci, oggi custoditi nel Museo Nazionale di Palazzo Jatta a Ruvo di Puglia. Già Plinio Il Vecchio e Marziale erano soliti decantare le qualità del vino pugliese, la cui produzione, già molto diffusa, si espanse ulteriormente sotto l'imperatore Federico II di Svevia, con l'introduzione di nuove varietà provenienti dall'oriente.

Vigneti a Castel del Monte

Col passare dei secoli, il vino delle Puglie cresce nella fama e nelle esportazioni, tant'è che, già nel 1596, Andrea Bacci, nel testo "De Naturali Vinorum Historia", scrive in riferimento ai vini delle zone di Bari e Lecce che «se ne esporta una stragrande maggioranza, tanto nelle terre transmarine che in ogni luogo delle Venezie». Nella seconda metà dell'Ottocento, vengono poste le basi di un'agricoltura moderna e di maggiore qualità, grazie a Sosthène la Rochefoucauld de Bisaccia, duca di Doudeauville e di Bisaccia, nel nord della Regione, e della famiglia Jatta, in quel di Ruvo.

Canne della Battaglia >

^ Cantina monumentale Giulio Bucci (1874)

Dopo l'avvento della fillossera in Francia e in Italia (di cui il Sud rimane inizialmente escluso), la Puglia vive un momento di massimo fulgore della viticoltura, con la messa a dimora nella Regione di varietà idonee alla realizzazione di basi alcoliche, diventando così il principale produttore ed esportatore di mosti. Grazie inoltre allo sviluppo di scuole e istituzioni promotrici del rigore scientifico nella vitivinicoltura la Puglia valorizza a pieno il proprio potenziale di territori e varietà di uve.

Dalla seconda metà degli anni Settanta si iniziano così a vedere i segni di quel progresso che verrà poi consolidato nei decenni successivi del secolo scorso, legato alle tre grandi varietà a bacca rossa della Regione – il Nero di Troia al nord e nel barese, il Primitivo nell'areale di Manduria e nel Salento e il Negroamaro ancora nel Salento e nel brindisino – e soprattutto a uomini di grande volontà e lungimiranza che hanno saputo rivoluzionare l'enologia pugliese con vini moderni e innovativi.

Alta Murgia

Territorio e clima

Il carsismo è un fenomeno geologico che interessa gran parte della Puglia, ma che trova la sua espressione più visibile nella Murgia, altopiano carsico di forma rettangolare che domina la parte centrale della Puglia innalzandosi subito a sud del fiume Ofanto, confine della Daunia, e declinando 200 km più a sud nella soglia messapica, confine naturale con il Salento. Il Carsismo Murgiano si alimenta di calcari, calcareniti, pulicchi, grotte, cavità e solchi, chiamati lame o gravine, parte integrante di questo paesaggio che mostra tuttavia caratteri di disomogeneità. L'area più rappresentativa è quella a nord, denominata Alta Murgia, situata tra le province di Bari e Barletta-Andria-Trani (BAT), che presenta un paesaggio particolarmente aspro e solitario, dall'aspetto quasi lunare, privo di centri urbani e caratterizzato da estati assolate e inverni rigidi, in cui formazioni rocciose erose si alternano a lande desolate, doline e conche, le caratteristiche lame. Qui la disponibilità d'acqua per le piante è molto limitata, così come la presenza di sostanza organica, mentre elevato è il contenuto di calcio, magnesio e potassio scambiabili.

Tipici muretti a secco

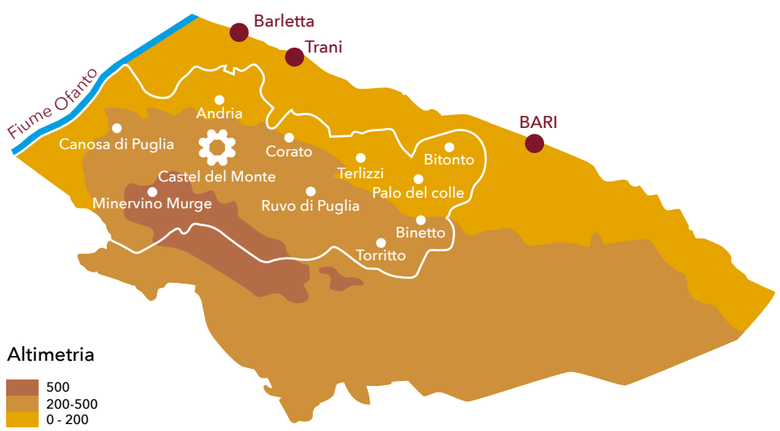
Anche le precipitazioni sono moderate, addirittura scarse in estate, con temperature medie che si aggirano attorno ai 15-16 °C ed escursioni termiche stagionali molto accentuate, tipiche di un clima di tipo mediterraneo continentale, che si fa subcontinentale verso la costa adriatica. Questo ecosistema ambientale rappresenta l'ultimo esempio di pseudosteppa mediterranea presente nell'Italia peninsulare e uno dei più importanti del Mediterraneo, e per questo, nel 2004, è stato istituito nell'area il Parco Nazionale dell'Alta Murgia che rappresenta oggi il più grande Parco Rurale d'Italia e uno dei più grandi del continente europeo. In questo habitat suggestivo è possibile ritrovare anche i segni del paziente lavoro dell'uomo, che vi ha ricavato piccoli spazi vitali e di lavoro, bonificando i campi dall'onnipresente pietra. Muretti a secco per i confini, "casedde" e trulli per ripararsi dalle intemperie, "jazzi" per il ricovero degli ovini lungo gli antichi tratturi della transumanza e le masserie per l'alloggio dei contadini e il ricovero dei raccolti sono le testimonianze ancora attive di secoli di antropizzazione, oggi divenute anche luoghi di ospitalità per turisti.

Jazzi

Parco Nazionale dell'Alta Murgia >

Deposito argillo-sabbiosi

Rocce calcaree



Non mancano infine le testimonianze storico-architettoniche della dominazione normanno-sveva, le cui tracce sono ancora presenti nei comuni del territorio e trovano il loro apice nell'imponente Castel del Monte, fatto costruire nel XIII secolo proprio nel cuore dell'Alta Murgia da Federico II di Svevia, imperatore del Sacro Romano Impero e uno dei personaggi più straordinari dell'intero Medioevo, definito dai suoi coevi "Stupor Mundi" oltre che "Puer Apuliae" o Figlio di Puglia, avendo eletto la Regione come terra prediletta di residenza. Adagiato su uno dei colli più alti dell'Alta Murgia, in posizione dominante sull'intero territorio dei comuni di Ruvo di Puglia, Corato, Andria, Minervino e Canosa di Puglia, è universalmente noto per la sua pianta ottagonale, piena di riferimenti simbolici ed esoterici, e nel 1996 è stato dichiarato dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità (la sua immagine è riprodotta anche sul centesimo di Euro coniato in Italia). Il castello è stato scelto come simbolo della tradizione vitivinicola del territorio, dando il suo nome alla Denominazione di Origine Controllata, e dal 2011 anche Garantita, più importante del centro-nord della Puglia.

1. Ruvo di Puglia
2. Corato
3. Canosa di Puglia (Mausoleo di Boemondo)
4. Minervino Murge
5. Castel del Monte

I vitigni

La varietà protagonista di questo territorio è il **Nero di Troia** (o Uva di Troia), il terzo vitigno autoctono a bacca nera più diffuso della Regione (circa 2.500 ha), che caratterizza fortemente tutta la vitivinicultura di questa parte della Puglia. La leggenda vuole che sia stato importato nella città di Troia, in provincia di Foggia, da Diomede, sbarcato sulle rive del Gargano, dove avrebbe trovato il suo habitat naturale. Gli studi ampelografici danno per certa, comunque, l'appartenenza genetica del vitigno a un gruppo di varietà dell'Adriatico orientale. Molto amato da Federico II di Svevia per la sua corposità, avrebbe conquistato anche i palati dei marchesi D'Avalos, i quali, dopo aver acquistato la città di Troia nel 1533, incrementarono la produzione di Nero di Troia in tutta la zona. La sua catalogazione tra le uve nere risale al Bollettino Ampelografico del 1875 del Ministero dell'Agricoltura a cura di Domenico Froio, direttore della Cantina Sperimentale di Barletta e San Severo, che lo definisce "Uva di Troia o Vitigno di Canosa" e indica come aree di produzione "Barletta, Corato, Andria e Trani. Infatti, sebbene la sua zona di origine fosse il foggiano, a seguito di un notevole incremento dell'olivicoltura, il vitigno si sarebbe via via spostato verso la zona litoranea pugliese della Provincia di Barletta-Andria-Trani, nella parte settentrionale della provincia di Bari, dove costituisce ormai il fondamento dei vini rossi della denominazione Castel del Monte.

Nero di Troia

L'altra varietà a bacca nera più importante della zona, tradizionalmente coltivata
in particolare sulle colline più elevate dell'Alta Murgia, è il **Bombino Nero**, che ha la particolarità di non essere utilizzata per la produzione di vini rossi ma esclusivamente per i vini rosati. Questo perché i suoi acini sono rivestiti da una buccia sottile e poco colorata e tendono raramente a raggiungere la piena maturità, seppure raccolti tardivamente, mantenendo quindi basso il grado alcolico e alto il livello di acidità. Queste sue caratteristiche e il forte legame con il territorio Castel del Monte ha portato il rosato da Bombino Nero ad essere, unico in Italia, tutelato da una specifica DOCG.

< Bombino nero

Tra le uve bianche la più diffusa è il **Bombino Bianco**, il cui nome potrebbe derivare dalla forma del grappolo, che ricorda un bambino con le braccia sollevate. È noto anche col nome di Buonvino, per l'elevata resa in mosto dei suoi grappoli. Questa Varietà è caratterizzata da grappoli spargoli di forma conica medio-grandi, con acini sferici e dalla buccia abbastanza spessa.
A maturazione alquanto tardiva (seconda metà di settembre) è in grado di mantenere ottimi livelli di acidità anche nei climi più caldi e sviluppa un potenziale zuccherino relativamente modesto.
Altre varietà proprie di questo territorio sono poi l'Aglianico, il Montepulciano, il Pampanuto, il Moscato Reale.

Bombino bianco >

Vigneto di Nero di Troia

La Denominazione

Castel del Monte è una denominazione di territorio con produzione di vini bianchi, rosati e rossi da varietà autoctone specifiche e alcune varietà alloctone. La denominazione identifica i vini bianchi, rosati e rossi della DOC Castel del Monte e le tre DOCG Castel del Monte Nero di Troia Riserva, Castel del Monte Riserva e Castel del Monte Bombino Nero. La zona di produzione insiste nella vasta area compresa nel Parco Rurale della Murgia, dove ricadono i territori amministrativi degli undici comuni della DOC e dei dieci della DOCG, nella parte nord-occidentale della provincia di Bari e nella provincia di Barletta-Andria-Trani, che sono: Canosa di Puglia (solo la DOC), Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle, Toritto, Binetto e Minervino Murge. Caso rarissimo, se non unico, nel frastagliato panorama delle denominazioni italiane: il 27 novembre 2011 la DOC Canosa ha accettato di rinunciare alla propria denominazione per confluire nella DOC Castel del Monte. L'area vitata della denominazione è di circa 550 ha e insiste su un'altitudine tra i 180 e i 450 metri con orientamento prevalente Est e Nord-Est. La produzione media annua è di a 40.000 hl di vino DOC e DOCG e di circa 5.300.000 di bottiglie. Circa il 65% della produzione è destinata al mercato interno. Per quanto riguarda il mercato estero i Paesi di riferimento sono quelli europei con Russia, Stati Uniti, Giappone e Cina.

I vini DOC

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Il Castel del Monte Bianco, anche Frizzante e Spumante, è ottenuto tradizionalmente da uvaggio della varietà Bombino Bianco associata a Pampanuto e Chardonnay, oltre che nelle versioni monovarietali Bombino bianco, Sauvignon e Chardonnay. Possono concorrere alla produzione, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale". La resa massima di uva è di 150 q.li/ha.

Il Castel del Monte Rosso, anche Novello, è ottenuto tradizionalmente da uvaggio della varietà Nero di Troia associata a Montepulciano e Aglianico, oltre che nella versione monovarietale Nero di Troia che sta mostrando risultati assai incoraggianti. Possono concorrere alla produzione, 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 "Murgia Centrale". La resa massima di uva è di 140 q.li/ha.

Nel Castel del Monte Rosato, anche Frizzante e Spumante, è tradizionalmente basato sul il Bombino Nero in purezza o in uvaggio con Aglianico e Nero di Troia. Possono concorrere alla produzione, 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 "Murgia Centrale". La resa massima di uva è di 140 q.li/ha.

Infine, fanno parte della DOC i vini monovarietali con le seguenti specificazioni:

- Bombino bianco, anche Frizzante e Spumante
- Chardonnay, anche Frizzante
- Sauvignon, anche Frizzante
- Nero di Troia
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), anche Riserva
- Aglianico, anche Riserva
- Aglianico Rosato, anche Frizzante

ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale".

Fase di invecchiamento in botti di legno

I vini DOCG

Castel del Monte Bombino Nero DOCG
Elevato al rango di DOCG nel 2011, il Castel del Monte Bombino Nero è riservata ai vini rosati ottenuti da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale minimo il 90% di Bombino nero. Possono concorrere alla produzione, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale". produzione omogenea "Murgia Centrale". La resa massima di uva è di 120 q.li/ha.

Castel del Monte Riserva DOCG
Castel del Monte Riserva DOCG Elevata a rango di DOCG nel 2011, il vino Castel del Monte Rosso Riserva DOCG deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale il 65% minimo di Nero di Troia. Possono concorrere alla produzione, 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 "Murgia Centrale". La resa massima di uva è di 100 q.li/ha. Prima dell'immissione al consumo il vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno uno in legno.

Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG
Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG Elevata a rango di DOCG nel 2011, il vino Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale minimo il 90% di Nero di Troia. Possono concorrere alla produzione, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale". La resa massima di uva è di 100 q.li/ha. Prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno uno in legno.

Silos in acciaio

Analisi sensoriale e abbinamenti con il cibo

I vini bianchi da Bombino Bianco si distinguono per gli aromi fruttati che rievocano l'albicocca, la frutta tropicale e a polpa gialla, i fiori di campo, la mandorla e i semi di anice, preludio di una struttura leggiadra e di buona freschezza. Per questo si prestano all'abbinamento con le ricette della gastronomia marinara, in particolare gli antipasti, con i formaggi freschi tradizionali e con le preparazioni a base di verdure, come minestre di legumi, orecchiette con le cime di rapa o i cavolfiori, le frittate e le fritture.

I vini rosati da Bombino Nero si caratterizzano per i profumi fruttati e fragranti di piccole bacche rosse (ribes, lampone) e fiori freschi (peonia) e dal gusto sempre agile e fresco. Si abbinano per questo a preparazioni non eccessivamente complesse a base di pesce, carne e verdure, come cozze arraganate, riso patate e cozze, pasta allo scoglio, al ragù di mare o al sugo di capitone, oltre che ai secondi di pesce della costa al forno o in guazzetto, le seppie ripiene e a tutta la rosticceria pugliese.

I vini rossi da Nero di Troia sono sempre eleganti, longevi, marcati da profumi complessi di amarene, ribes rosso, pepe nero, cannella, tabacco e sottobosco, accompagnati da cenni balsamici; al palato sono corposi, strutturati, con la dote alcolica mai eccessiva e ben equilibrata alla freschezza. Si accostano quindi perfettamente alle preparazioni più saporite ed elaborate a base di carne di agnello, capretto, cavallo e alle frattaglie, come le paste al forno, le orecchiette al sugo di braciole (involtini di carne di cavallo), i funghi arrosto, i tucinelli, le bombette e le salsicce di cavallo.

Una fase della vendemmia

Il Consorzio di tutela

Il Consorzio per la Tutela dei Vini DOC Castel del Monte è stato costituito nel 1998 con sede a Corato e riunisce oggi 806 viticoltori e 15 aziende vinificatrici e imbottigliatrici. Nato dalla volontà di un piccolo ma motivato gruppo di vignaioli, il Consorzio di Tutela della DOC Castel del Monte, riconosciuto dal MIPAAF con Decreto del 20.7.2000, è un buon esempio di gioco di squadra, che ha permesso di ottenere, in breve tempo, risultati importanti. Grazie a regole certe e condivise che si innestano in un forte senso di appartenenza e di desiderio di valorizzare la zona e le sue peculiarità, un terroir straordinario per storia e bellezza, è diventato così, non per caso, il primo Consorzio nel Sud ad aderire a un ferreo piano dei controlli, muovendosi alla pari con altri Consorzi già affermati e blasonati.

Il sistema adottato dal consorzio, grazie anche ad una convenzione stipulata con la Camera di Commercio di Bari, registra tutti i dati relativi alle aziende che producono, trasformano e imbottigliano vino Doc Castel del Monte (produzione, giacenze ecc.). In un prossimo futuro si arriverà, grazie a questo sistema, a risalire da ogni singola bottiglia, al produttore dell'uva utilizzata per il vino contenuto, tramite un codice e un sito internet.

Diraspatura

Con il riconoscimento della DOC Castel del Monte, dal gennaio 2009 il Consorzio è stato autorizzato a espletare le funzioni di controllo previste dal decreto ministeriale del 29 marzo 2007 e nel novembre 2012 è arrivato il riconoscimento e l'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione.

Oggi la nuova mission è dare un rinnovato slancio al Nero di Troia, che dal 2015 ha mostrato ottime performance, conquistando l'attenzione e l'apprezzamento di consumatori e critica.

Organigramma

Consiglieri
Francesco Liantonio – Presidente
Carlo de Corato
Francesco Addario Chieco
Pasquale D'Introno
Pierluigi Spagnoletti Zeuli
Pasquale Cinone
Riccardo Ravasio
Sebastiano Marinelli
Donato Di Gaetano

Collegio dei revisori
Michele Zingaro – Presidente
Salvatore Berardi
Rocco Positano

Sindaci supplenti
Salvatore Casamassima
Biagio Figliolia

I NUMERI DELLA DENOMINAZIONE CASTEL DEL MONTE DOC E DOCG

Castel del Monte DOC
Superficie rivendicata: 310 ha
Produzione in bottiglie: 3,8 milioni

Castel del Monte Bombino Nero DOCG
Superficie rivendicata: 18 ha
Produzione in bottiglie: 199mila

Castel del Monte Riserva DOCG
Superficie rivendicata: 43 ha
Produzione in bottiglie: 396mila

Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG
Superficie rivendicata: 28 ha
Produzione in bottiglie: 258mila

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC CASTEL DEL MONTE
Corso Cavour, 27 Corato (Bari), Italy | tel. +39 080/8983010
email: vinicasteldelmontedoc@pugliasveva.it | sito web: pugliasveva.it

Le immagini sono di proprietà di Puglia Sveva
realizzate da Studio 9 Italia e Crea branding

VISITA IL NOSTRO SITO
SCARICA LA APP "Puglia Sveva"
Disponibile per IOS e Android

Con il contributo
del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali