



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>	<b>Pubblicazione</b>
Approvato con D.P.R. 29.05.1973	G.U. 217 - 23.08.1973
Modificato con DM 14.10.1989	G.U. 255 - 31.10.1989
Modificato con DM 06.09.1999	G.U. 219 - 17.09.1999
Modificato con DM 07.03.2000	G.U. 76 - 31.03.2000
Modificato con DM 12.10.2007	G.U. 246 - 22.10.2007
Modificato con DM 22.04.2008	G.U. 117 - 20.05.2008
Modificato con DM 20.10.2009	G.U. 252 - 29.10.2009
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 06.08.2021 (modifica ordinaria ai sensi del Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)	G.U. 201 - 23.08.2021 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. C/451 dell'8.11.2021

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI**

**“CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ”**

**Articolo 1  
Denominazioni e vini**

Le Denominazioni di Origine Controllata "Cinque Terre" anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: "Costa de Sera", "Costa de Campu", "Costa da Posa" e "Cinque Terre Sciacchetrà" anche nelle tipologie "Passito" e "Riserva" è riservata ai vini bianchi ed ai vini bianchi passiti, che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

## **Articolo 2**

### **Base ampelografica**

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vitigni principali: da soli o congiuntamente Bosco e/o Albarola e/o Vermentino bianco non meno dell'80%;

Vitigni complementari: quelli a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Liguria fino ad un massimo del 20%.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata "CinqueTerre" può essere designato con una delle seguenti sottozone: "Costa de Campu", "Costa da Posa", "Costa e Sèra", se esclusivamente ottenuti da uve prodotte da vigneti situati nelle rispettive zone delimitate nel successivo art. 3.

## **Articolo 3**

### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cinque Terre", "Cinque Terre Sciacchetrà" e "Cinque Terre Sciacchetrà Riserva" ricade nella provincia della Spezia e comprende i terreni vocati alla qualità degli interi comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso nonché parte del territorio del comune di La Spezia, denominato "Tramonti di Biassa" e "Tramonti di Campiglia", confinante a nord-ovest col territorio del comune di Riomaggiore, a nord-est con la mulattiera che dal Monte della Madonna (quota 527) va verso sud-est, passa per la chiesa di S. Antonio (quota 510), tocca le quote 567, 588, 562, l'abitato di Campiglia e S. Caterina (quota 398) da dove segue la rotabile a fondo naturale fino alla quota 351. Da tale punto la linea di delimitazione di tale territorio, segue il sentiero che passa per la quota 368 fino ad incontrare la linea di confine del comune di Portovenere, che segue fino al mare.

La sottozona "Costa de Sera" è così delimitata:

dalla strada litoranea La Spezia - Manarola in corrispondenza dell'ingresso della galleria di Lemmen si scende seguendo la linea di delimitazione del Foglio di mappa n. 30 con i Fogli n. 31 e 32 fino al mare, costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Fosso di Val di Serra che si segue risalendo fino a ritornare alla quota della strada litoranea. Da qui in direzione est ci si ricongiunge con il punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel foglio di mappa n. 30 del Comune di Riomaggiore.

La sottozona "Costa de Campu" è così delimitata:

scendendo lungo la strada provinciale La Spezia - Manarola nel punto in cui si supera il Canale del Groppo si sale lungo la linea di separazione del Foglio di mappa n. 16 con il Foglio n. 11 fino ad incontrare la strada comunale di Fiesse che si segue fino ad incontrare la strada comunale di Campo. Da qui si segue, in direzione ovest, la linea di separazione del Foglio di mappa n. 15 con il Foglio n. 8 fino ad incontrare la strada comunale della Collora - Donega che si segue, scendendo, fino ad incrociare la strada comunale del Luogo seguendo la quale, in direzione est, si raggiunge, in prossimità della Chiesa, il Canale di Groppo e da qui, risalendo, fino al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nei Fogli di mappa n. 16 e 15 del comune di Riomaggiore.

La sottozona di produzione "Costa da Posa" è così delimitata:

dalla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia in corrispondenza del Rio della Valle Ascittuta si scende, seguendo questo, fino al mare costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Rio Molinello. Si risale il Rio fino ad incrociare la strada comunale Vecchia Corniglia - Volastra che si segue, salendo, fino all'intersezione della linea di separazione del

Foglio di Mappa n. 4 con il Foglio n. 1 del Comune di Riomaggiore. Da qui si segue la linea di delimitazione del Foglio n. 4 con il Foglio 1 fino a ritornare sulla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia e da qui, verso est, si ritorna al punto di origine.  
La predetta sottozona risulta compresa nel Foglio di mappa n. 4 del comune di Riomaggiore.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" e delle relative sottozone devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi unicamente su terreni collinari ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000.

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" devono essere riportati nei limiti di cui sotto purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

La produzione massima di uva a ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:

<b>Tipologia e sottozona</b>	<b>Prod. Uva Tonn./ha</b>	<b>Titolo. alcol. Vol. Nat. Min. % Vol.</b>
"Cinque Terre"	Non sup. a 9 Tonn./ha.	10,5%
"Cinque Terre Sciacchetrà"	Non sup. a 9 Tonn./ha.	10,5 %
"Cinque Terre Costa de Sera"	Non sup. a 8,5 Tonn./ha.	11%
"Cinque Terre Costa de Campu"	Non sup. a 8,5 Tonn./ha.	11%
"Cinque Terre Costa da Posa"	Non sup. a 8,5 Tonn./ha.	11%

La Regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate e la struttura di controllo, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3, comma 1.

All'interno della predetta zona devono anche essere effettuate l'appassimento e l'invecchiamento obbligatorio per il vino a DOC "Cinque Terre Sciacchetrà".

Il vino a DOC "Cinque Terre Sciacchetrà" deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino che assicuri una gradazione naturale minima di 19% vol.

La vinificazione delle uve, destinate alla produzione del vino "Cinque Terre Sciacchetrà", e "Sciacchetrà Riserva" non può avvenire prima del 1° ottobre dell'anno della vendemmia.

Le rese massime dell'uva in vino, comprese l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

<b>Tipologia o sottozone</b>	<b>Resa uva/vino</b>	<b>Prod. Massima vino/ha.</b>
"Cinque Terre"	Max. 70%	63 hl.
"Cinque Terre Costa de Sera"	Max. 70%	59,5 hl.
"Cinque Terre Costa de Campu"	Max. 70%	59,5 hl.
"Cinque Terre Costa da Posa"	Max. 70%	59,5 hl.
"Cinque Terre Sciacchetrà"	Max. 32%	28,80 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini "Cinque Terre" con le sottozone "Costa de Campu", "Costa de Sera", "Costa da Posa" o il 40 % per il vino "Cinque Terre Sciacchetrà" anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Il vino a denominazione di origine controllata "Cinque Terre Sciacchetrà" non può essere immesso al consumo se non dopo il 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino "Cinque Terre Sciacchetrà Riserva" non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre del 3° anno successivo alla vendemmia.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

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

**"CINQUE TERRE"**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine, caratteristico;

sapore: secco, gradevole, sapido, talvolta minerale;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"CINQUE TERRE COSTA DE SERA"

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, minerale, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU"

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"CINQUE TERRE COSTA DA POSA"

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ"

colore: da giallo dorato ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, caratteristico, talvolta con sentori di miele, spezie, frutta secca;

sapore: dolce, talvolta tannico, di buona struttura, persistente con retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 19,00% vol di cui almeno 11,50% vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA"

colore: da giallo dorato fino ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, piacevole, speziato, tostato, caratteristico;

sapore: dolce, talvolta tannico, armonico, di buona struttura, con retrogusto talvolta ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui almeno 11,50% vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini, di cui all'art.6, può rivelare percezione di legno.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura designazione e presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui al precedente art. 1 è consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni e frazioni comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi ed i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenente i vini a denominazione di origine controllata "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà", è obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, fattorie, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3, nel rispetto della normativa vigente.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini di cui al presente disciplinare devono essere immessi al consumo confezionati in bottiglie di vetro di forma renana, borgognotta e bordolese, di capacità fino a litri 3,00.

Sono ammesse tutte le chiusure previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale ad esclusione dei tappi a corona, capsule a strappo od altre chiusure analoghe.

È ammesso l'utilizzo del tappo a vite a vestizione lunga.

## **Articolo 9**

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

#### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

##### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine "Cinque Terre" ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia della Spezia e comprende un territorio caratterizzato da vigneti situati per la maggior parte in alta collina, terrazzati e di superficie media ridotta.

Aspetti pedologici:

I terreni coltivati a vite sono di limitata profondità, con tessitura grossolana o franco – grossolana, ricchi di scheletro e quindi molto permeabili, principalmente a reazione acida – subacida. I substrati litologici dei rilievi collinari delle Cinque Terre maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi).

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 600 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 50 e 500m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 2Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 15°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2240°C con valori compresi tra 2050 e 2370 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1970°C con valori compresi tra 1830 e 2110. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 490 e 590. Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 220 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 24 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 47 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 3 giorni a luglio.

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

Cinque Terre è il nome di un tratto della Riviera Ligure di Ponente che riunisce i comuni di Monterosso, Vernazza e Riomaggiore. una terra in cui vengono coltivati vitigni tipici e caratteristici quali l'Albarola, il Bosco e il Vermentino. Questi vitigni sono stati introdotti all'inizio del secolo scorso. Precedentemente le uve caratteristiche della zona erano il Piccabun ed il Rossese bianco. Le uve rosse coltivate fin dall'inizio del secolo scorso sono Sangiovese, Canaiolo e Gambu Russu a Vernazza.

Le prime notizie certe della presenza di attività viticole nella zona delle Cinque Terre risalgono ai secoli VI-V a.C., quando i Greci, abili navigatori e commercianti, approdano sui lidi della Riviera Ligure, portandosi prima del vino e dopo, dato il minor costo, producendolo in loco.

E' molto probabile che in seguito i vini della zona avessero trovato una via commerciale nel vino golfo della Spezia, presso il gran porto di Luni, popolosa e commerciante città dell' Etruria.

Plinio proclama i vini di Luna come i migliori d'Etruria (*Etruriae palmam Luna habet*).

Alla fine del XI secolo, con la formazione dei Comuni, una rete di rapporti commerciali e culturali favorisce lo sviluppo dell'agricoltura nella zona delle Cinque Terre.

Nel Medioevo si verifica in tutta la Riviera Ligure di Levante una notevole espansione demografica, che determina una ulteriore espansione delle aree coltivabili. Le coltivazioni principali dell'epoca, la vite e l'olivo, probabilmente insieme ad altre colture orticole, sfruttano ogni spazio conquistato nell'acclività del versante, con appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze). Nel XVIII e nel XIX secolo la zona delle Cinque Terre si specializza nella produzione di vino. La massima espansione dei terrazzamenti coltivati avviene nel corso dell'800, con l'espansione demografica.

Molti testi descrivono i vigneti e gli uliveti terrazzati, notando “l'industria dei coltivatori liguri, superiore a quanto si conosca al mondo in questo genere”.

Riportando una testimonianza della vita contadina dei primi del 1900, tratta da "Straniero Indesiderabile" di P. Riccobaldi: "Quelli erano tempi veramente duri. La miseria era spaventosa, a Manarola l'unica risorsa era il vino prodotto da terra avara che richiedeva durissimo lavoro e sovrumani sacrifici. Emigrare, cercare lavoro fuori era considerato come una dichiarazione di resa. Perciò quasi tutti rimanevano aggrappati ai loro vigneti, orgogliosi di essere proprietari, di lavorare in proprio."

Nel 1920 le Cinque Terre furono colpite dalla più grave calamità della loro storia millenaria. In quell'anno la viticoltura fu colpita dalla fillossera, un parassita delle piante, che distrusse irrimediabilmente tutti i tipi di vigna coltivati. All'inizio degli anni '30 le vigne erano decimate e vasti spazi incolti. Dopo quella distruzione gli abitanti ricostruirono i vigneti con l'impianto delle

barbatelle di vite americana poi innestate con i vitigni reperibili in zona o importati da altre regioni viticole (Bosco, Vermentino, Albarola, Gambu Russu , Sangiovese, Cilieggiolo, Pollera, Granaccia.

La nascita nel 1973 della Cantina sociale nonché Cooperativa Agricola, e la messa in opera di numerose monorotaie con carrelli per il trasporto di materiali e persone, anche su pendenze molto accentuate hanno ridato impulso, insieme ad altri interventi, all'attività tradizionale per eccellenza delle Cinque Terre: l'agricoltura. Nel 1999 è stato istituito il Parco nazionale delle Cinque Terre il cui territorio si estende dalla zona di Tramonti di Biassa e di Campiglia, nel comune della Spezia al comune di Levanto. Il Parco ha la particolarità di essere l'unico in Italia finalizzato alla tutela di un ambiente antropizzato, uno degli scopi è infatti la tutela dei terrazzamenti e dei muri a secco che li sorreggono.

La letteratura sul vino delle Cinque Terre e' vasta, ma non c'è verso o citazione che possa esprimere l'emozione profonda che dona la vista dei suoi vigneti inerpicati ai limiti del praticabile per coste scoscese che, in pochi metri, si trasformano da scogliera in montagna, evocando il concetto di collina solo per assenza recidiva.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il Bosco, il Vermentino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

## **B) Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

La DOC Cinque Terre fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili. In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità modeste, colori tenui, profumi fini e delicati in prevalenza floreali, sapidità al gusto.

La particolarità del territorio è da ricercarsi soprattutto nella natura agricola delle Cinque Terre, e nell'esigenza di ovviare alla mancanza di spazi adeguati per l'esercizio dell'agricoltura e la produzione di prodotti che anticamente servivano per il sostentamento delle popolazioni locali, viene tratteggiata una terra che non è affatto avara di frutti se lavorata con assiduità, grande dispendio di energie e razionalità. E' piuttosto una terra che non da certezze, per certi versi infida, dove anche un muretto a secco, smottando improvvisamente, o un sentiero percorso con poca attenzione, racchiudevano insidie pericolose.

Quello che ha certamente reso famosa questa terra è senz'altro il suo splendido paesaggio, che è il prodotto dell'opera quotidiana degli abitanti sulle terrazze vignate ed olivate.

Il termine "sciachetrà", con cui il rinforzato è commercializzato e ormai ovunque conosciuto, è attestato soltanto verso la fine dell'Ottocento. Pare che uno dei primi a utilizzarlo sia stato il pittore macchiaiolo Telemaco Signorini il quale, nel suo scritto di memorie *Riomaggiore*, ricordando le tante estati trascorse nel borgo delle Cinque Terre, afferma che «in settembre, dopo la vendemmia , si stendono le migliori uve al sole per ottenere il rinforzato o lo *sciaccatras*».



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

Nella zona delle Cinque Terre la vite si coltiva da secoli cadenzandone la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

La produzione del vino è stata la principale, se non unica fonte di sostentamento per la popolazione per secoli, i contadini per poter coltivare le scoscese colline hanno mirabilmente costruito i terrazzamenti con muretti a secco, dalle cime delle colline fino a pochi metri dal mare.

Notevole è il contributo delle attività agricole e della viticoltura in particolare allo sviluppo socio-economico della zona. Le Cinque Terre hanno tra le loro caratteristiche principali la particolarità del territorio su cui sorgono.

Particolarmente caratteristiche e suggestive le sistemazioni in terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, opera della pratica nonché dell'ingegno degli agricoltori del luogo. In tal senso è significativa l'opera di antropizzazione che l'uomo ha portato avanti nei secoli in perfetta sintonia con l'ambiente e nel rispetto delle biodiversità.

Il clima tipicamente mediterraneo della inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

In considerazione delle caratteristiche dei luoghi e della particolare sistemazione dei terreni in fasce terrazzate, le principali operazioni colturali vengono effettuate interamente a mano, con notevole dispendio in termini di manodopera.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologie di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

#### **Articolo 10**

#### **Riferimento alla struttura di Controllo**

Nome e Indirizzo:

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l.

Viale Belfiore n. 9 - 50144 - Firenze

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Regolamento (UE) n. 34/2019 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, paragrafo 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 D.M. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.