



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT
“FORTANA DEL TARO”**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e Tipologie**

La indicazione geografica tipica “Fortana del Taro”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti, ai mosti parzialmente fermentati ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica “Fortana del Taro” è riservata ai seguenti vini:
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello.

I vini a indicazione geografica tipica “Fortana del Taro” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Fortana localmente detto Fortanella o Uva d'Oro o Fortanina nella misura minima dell' 85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Per i vini a indicazione geografica tipica “Fortana del Taro” tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

**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 l'indicazione geografica tipica "Fortana del Taro" comprende il territorio amministrativo della provincia di Parma, delimitato dai confini di seguito indicati: a nord dal fiume Po; ad est il confine amministrativo con la provincia di Reggio Emilia; ad ovest con il confine amministrativo con la provincia di Piacenza; a sud la zona precollinare non oltre un'altitudine di 300 metri slm. Sono escluse dalla produzione le zone golenali.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Fortana del Taro", non deve essere superiore a 26,00 tonnellate/ettaro. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Fortana del Taro" devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Fortana del Taro" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 9,00% vol. a eccezione della tipologia novello per la quale non deve essere inferiore all'11%.

"Fortana del Taro" frizzante:

colore: rosso rubino chiaro

odore : tipico, fruttato

sapore: da secco a dolce, abboccato, amabile

acidità totale minima 3.5 g/l

estratto non riduttore minimo 14 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo 9% vol

"Fortana del Taro" novello:

colore: rosso rubino chiaro

odore : tipico fruttato

sapore: da secco a dolce, abboccato, amabile

acidità totale minima 3.5 g/l

estratto non riduttore minimo 14 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Fortana del Taro" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

I vini ad indicazione geografica tipica "Fortana del Taro" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionale usato nella zona di produzione

Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del DLgs 8 aprile 2010, n. 61 l'IGT "Fortana del Taro" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3, ed iscritti nello schedario viticolo a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la IGT di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con la zona geografica

A) Informazioni sulla zona geografica

a) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione del vino Fortana del Taro presenta una notevole uniformità degli aspetti pedoclimatici vista la comune origine dei terreni.

La zona è costituita da terreni di piano a composizione argillosa, con sabbia, calare e materie organiche umificate, specie nei terreni vicini al fiume Po ed al torrente Taro.

Il clima è di tipo sub continentale con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere.

b) fattori umani rilevanti per il legame

Nelle campagne parmensi la coltura della vite è una secolare tradizione. Il vitigno Fortana era un tempo conosciuto come "Uva d'oro", probabilmente più che per il colore del frutto, per il riferimento alla possibile regione d'origine che sarebbe la Cote d'Or francese.

Il primo accenno ad un'uva d'oro a frutto nero si trova in un trattato del 1500 circa di Agostino Gallo che ne descrive le caratteristiche produttive ed organolettiche compatibili con l'arte culinaria della zona. Ancora nel 1600 è il bolognese Tanara ad occuparsi di una Fortana che viene citata come la regina "delle uve negre per fare buon vino, sano, durevole e generoso", proveniente dalle "più nobili plaghe viticole della Francia". L'utilizzazione del nome Fortana per molti autori potrebbe derivare dalla "forza" e vigoria del vitigno oltre che dalla sua naturale predisposizione a preferire terre forti ed argillose. Il Fortana del Taro sembra venisse coltivato già dal 1400 nella Bassa Parmense. La presenza della Fortana, vitigno rustico, nelle zone viticole di pianura comprese tra il Po e il Taro è ormai secolare ed ha trovato negli anni il suo habitat naturale nei terreni forti ed argillosi.

Nel Lunario per l'anno bisestile 1872 sono elencati i vitigni della Provincia Parmense, tra questi è descritta la "Fortana" della quale è riportato che "è assai coltivata nella bassa pianura, dove dà uva in copia".

Il sistema di allevamento tipico delle zone della bassa parmense era la Pergoletta Emiliana anche se, negli anni, tale forma di allevamento è stata sostituita con forme a cordone permanente più adatte alla moderna viticoltura, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il GDC. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro.

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

In relazione alle condizioni pedoclimatiche dell'areale delimitato il vitigno a bacca rossa che maggiormente si è diffuso nella zona è il Fortana, pur restando consistente la presenza di varietà di Lambrusco comunque meno presenti rispetto alla limitrofa provincia di Reggio Emilia.

La buona produttività della pianta, associata alla spinta vegetativa data dai terreni di pianura, fertili e normalmente con un buon tenore idrico nelle fasi vegetative, determinano la produzione di uva ad alta acidità, moderato contenuto di zuccheri e poco colore, da cui deriva il vino con grado alcolico modesto, difficilmente supera i 7 gradi svolti e i 9,5 complessivi, ricco di polifenoli ad un perfetto matrimonio con i piatti tipici locali generalmente calorici e saporiti.

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

È logico pensare che il vitigno Fortana abbia trovato nella Bassa Parmense il suo habitat naturale per un connubio di microclima e di terreno argilloso di medio impasto, unito alla forte vocazionalità agricola della zona nonché alla caratteristica cucina locale.

In generale l'Emilia è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale. L'uva si contraddistingue per i suoi tipici acini grossi e tondi; il vino si presenta di un bel colore rosso rubino, dal profumo fruttato tipico e dal sapore dolce, fresco, frizzante e armonico.

Se storicamente il vino nacque come filtrato dolce, quindi a bassa gradazione alcolica ed elevato residuo zuccherino, l'evoluzione dei gusti e della tecnica enologica hanno portato alla nascita delle attuali tipologie a maggiore grado alcolico e a sapore secco.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.