



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari forestali e del turismo*

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

**Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”.**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l’etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l’uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità –Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il DM 9 luglio 2014, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 165 del 18 luglio 2014 con il quale da ultimo è stato modificato il disciplinare di produzione dei vini della DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui";

VISTO il Provvedimento ministeriale 11 luglio 2017, pubblicato sul sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE ;

VISTO il Decreto ministeriale 19 luglio 2017, pubblicato sul sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con sede ad Acqui Terme (AL), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al citato provvedimento ministeriale 11 luglio 2017

VISTA la comunicazione della Commissione UE, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 05/07/2019, concernente la pubblicazione dell'elenco delle modifiche ordinarie ai disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 6, del citato regolamento (UE) n. 2019/33, e le relative informazioni agli operatori del settore, nel cui ambito è stata inserita anche la modifica "non minore" del disciplinare della DOP dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", di cui al citato Provvedimento ministeriale del 11 luglio 2017;

VISTO il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019, pubblicato sul citato sito del Ministero e della cui pubblicazione ne è stata data comunicazione sulla G.U. n. 178 del 31 luglio 2019, con il quale sono state fornite informazioni agli operatori del settore in merito alle disposizioni applicative da seguire conseguentemente alla pubblicazione della predetta comunicazione della Commissione UE;

RITENUTO che a decorrere dalla data della richiamata pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, la predetta modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", è da ritenere approvata e applicabile nel territorio dell'Unione europea e che in tal senso è da ritenere superato il richiamato DM 19 luglio 2017 di autorizzazione all'etichettatura transitoria;

VISTA la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Piemonte su istanza del Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con sede in Acqui Terme (AL), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui", nel rispetto della procedura di cui al citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della regione Piemonte sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche "non minori" ai sensi del Reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 30 maggio 2019;

CONSIDERATO che ai sensi dei richiamati Regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche "non minori" sono da considerare "modifiche ordinarie" e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno 30 giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

ATTESO che, a seguito della pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale n. 150 del 28.06.2019, entro il termine previsto di 30 giorni dalla citata data di pubblicazione non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n.33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n.34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le "modifiche ordinarie" contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle "modifiche ordinarie" del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse "modifiche ordinarie" alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019;

VISTA la direttiva direttoriale n. 19899 del 19/03/2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTA la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 01/08/2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai 45 giorni, "a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.";

## DECRETA

### Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" sono approvate le "modifiche ordinarie" di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 150 del 28 giugno 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” così come aggiornato con le modifiche di cui al Provvedimento ministeriale 11 luglio 2017, rese applicabili nel territorio dell’Unione europea a seguito dell’avvenuta pubblicazione con le modalità e nei termini richiamati in premessa, e consolidato con “modifiche ordinarie” di cui al precedente comma 1, è riportato all’allegato A.
3. All’allegato B è riportato il documento unico consolidato.

## Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo “e-Ambrosia” messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell’Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.
3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell’allegato disciplinare consolidato.
4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” di cui all’articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE  
Luigi Polizzi  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**Disciplinare di produzione consolidato dei vini della Denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”.**

**Articolo 1**  
**Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui”

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Spumante

“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito.

**Articolo 2**  
**Base Ampelografica**

1. I vini di cui all’art.1, nelle loro diverse tipologie, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per non meno del 97% dal vitigno Brachetto e per il restante 3% provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

**Articolo 3**  
**Zona di produzione delle uve**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG di cui all’articolo 1 devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata:

Provincia di Asti:

l’intero territorio dei seguenti comuni: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:

l’intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

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

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento (in controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o del vino.
3. Per i nuovi e futuri impianti, sono da intendersi idonei esclusivamente i vigneti con una densità di almeno 4.000 viti per ettaro.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
5. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata, per la produzione dei vini di cui all'art.1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uve Kg /ha	Titolo alcolometrico Vol.min. naturale
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui"	8.000	10,00% vol.
"Brachetto d'Acqui" o "Acqui" SPUMANTE	8.000	10,00% vol.
Brachetto d'Acqui" o "Acqui" PASSITO	8.000	12,00% vol prima dell'appassimento 15,50% vol dopo l'appassimento

6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa, con proprio decreto, di anno in anno prima della vendemmia, una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

7. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

9. Per tutte le tipologie di cui all'art.1, con l'esclusione del Brachetto d'Acqui o Acqui passito, in annate particolarmente favorevoli la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di 9,6 t/ha oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa base delle 8 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo articolo 5.

10., Per tutte le tipologie di cui all'art.1 con l'esclusione del Brachetto d'Acqui o Acqui passito la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, può destinare una percentuale della resa massima stabilita, ad essere "bloccata" con l'utilizzo dei mosti ottenuti regolamentato

secondo quanto previsto al successivo articolo 5.

11. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela sentite le Organizzazioni professionali di categoria può fissare i limiti massimi di uva e/o mosti e/o vino rivendicabile per ettaro, tali che siano inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 7.

12. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione o regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di appassimento delle uve, di ammostamento, di vinificazione, di presa di spuma, per la produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente articolo 3.

2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte.

Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui spumante con tenore zuccherino da extrabrut a demisec le operazioni di presa di spuma possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle regioni Liguria, Lombardia, Emilia Romagna e Val d'Aosta, ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea.

3. Conformemente alla normativa dell'Unione europea e nazionale l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella zona di produzione di cui ai commi 1 e 2, per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

4. La resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Produzione max di vino litri
Brachetto d'Acqui o Acqui	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui spumante	70%	5.600
Brachetto d'Acqui o Acqui passito	45%	3.600

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per le tipologie "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" e "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Spumante, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto. Le stesse condizioni valgono per la tipologia "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito qualora la resa superi il 45% ma non il 50%.

5. I mosti ottenuti da quantitativi di uva eccedenti la resa di 8 t/ha, o da uve bloccate nell'ambito della resa massima stabilita in seguito a/ai provvedimento/i della Regione Piemonte di cui al precedente articolo 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Piemonte, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti interessati, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti eccedenti la resa di 8 t/ha o dei mosti bloccati nell'ambito della resa massima stabilita, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Piemonte tutti i mosti sopra descritti oppure la parte di essi non interessata da provvedimento, sono classificati come mosto o mosto parzialmente fermentato, con tutti gli utilizzi consentiti dalle norme vigenti.

7. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

8. L'eventuale aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle partite di mosto o del vino destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art.1, deve essere ottenuto alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.

9. Le partite destinate alla spumantizzazione da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, devono essere ottenute da mosti e/o mosti parzialmente fermentati e/o vini aventi le caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

9.1. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" spumante non può avere una durata inferiore a mesi 1 compreso il periodo di affinamento in bottiglia.

10. L'appassimento delle uve destinate alla produzione del vino a DOCG "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito può essere condotto sulla pianta e/o in ambienti atti a favorire le condizioni ottimali per la conservazione e l'appassimento.

11. E' vietata per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" la gassificazione artificiale parziale o totale.

12. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" Passito non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Brachetto d'Acqui" o "Acqui" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- "Brachetto d'Acqui" o "Acqui"

colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè ;

odore: caratteristico, molto delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

sapore:., delicato, caratteristico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% di cui almeno il 5,00% in alcol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nella tipologia sopra descritta, all’atto dell’immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all’anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

- “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;

odore: caratteristico, molto delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

sapore: aroma muschiato, delicato, caratteristico, da extrabrut a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno il 6,00% in alcol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

-“Brachetto d’Acqui” o “Acqui” Passito

colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;

odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;

Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% di cui almeno il 11,00% in alcol svolto;

zuccheri riduttori: minimo 50,0 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini di cui all’art.1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “riserva”, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e simili.

2. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

3. Nella designazione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini di cui all’art.1, con l’esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” e “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” spumante le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art.1 nelle tipologie non spumanti devono essere immessi al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalla vigente normativa in materia.

E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo a corona;
- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Inoltre, è vietato per tali tipologie l'uso del tappo a fungo e della gabbietta.

2. I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art.1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati nel caratteristico abbigliamento dello spumante e devono essere immessi al consumo in bottiglie aventi le seguenti capacità: litri 0,187 – 0,200 – 0,375 – 0,750 - 1,500 – 3,000 - 4,500 e 6,000.

E' vietato l'utilizzo dei seguenti dispositivi di chiusura:

- tappo costituito in prevalenza da materiale plastico/sintetico;
- tappo tecnico in sughero senza rondelle con granulometria superiore a 2 millimetri nella parte a contatto con il vino.

Per bottiglie aventi una capacità non superiore a 200 ml è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.”.

## **Articolo 9**

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

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

I vini a DOCG “Brachetto d'Acqui” o “Acqui”, nelle diverse tipologie, vengono prodotti in purezza utilizzando il vitigno Brachetto, dotato di un caratteristico e pregevole ventaglio aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce alla denominazione DOCG “Brachetto d'Acqui” o “Acqui”, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo. La forma di allevamento più diffusa è il Guyot che, grazie ad una vigoria contenuta della pianta, esprime uve di altissima qualità. Grazie ad un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, intorno agli anni 50, mise a punto un Brachetto spumante vinificato in autoclave con metodo Charmat.

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

Le caratteristiche del “Brachetto d'Acqui” Docg sono date principalmente dal territorio di produzione, l'Alto Monferrato. All'interno della zona di produzione, ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti ed Alessandria, si trovano terreni di composizione argillosa nella zona di Nizza Monferrato mentre nell'acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente ed in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

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

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Brachetto.

**Articolo 10**  
**Riferimenti alla struttura di controllo**

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 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 in G.U. n. 253 del 30.10.2018

**DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DISCIPLINARE CONSOLIDATO VINI DOP  
“BRACHETTO D’ACQUI” O “ACQUI”**

**1. DOCUMENTO UNICO**

**1.1. Denominazione/denominazioni**

Brachetto d'Acqui (it)

Acqui (it)

**1.2. Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

**1.4. Descrizione dei vini:**

Brachetto d'Acqui o Acqui

E' un vino prodotto da uve Brachetto dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico, che si esprime in modo più o meno esaltato a secondo dei metodi di vinificazione adottati. Le uve vengono prodotte in una zona ben determinata in Piemonte in 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria.

Caratteristiche al consumo:

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;

Odore: caratteristico, molto delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

Sapore: delicato, caratteristico, da secco a dolce.

alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% di cui svolto minimo 5% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali
-------------------------------------

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	5,0
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Brachetto d'Acqui o Acqui spumante

Caratteristiche al consumo:

Spuma: fine, persistente;

Colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato o rosè;

Odore: caratteristico, delicato, talvolta fruttato e tendente allo speziato nella versione meno zuccherina;

Sapore: delicato, caratteristico da extra brut al dolce,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% di cui almeno il

6,00% in alcol svolto;

estratto non riduttore minimo 17g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	6,0
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Brachetto d'Acqui o Acqui passito

Caratteristiche al consumo

Colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato;

Odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno;

Sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00%

estratto non riduttore minimo 20 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11,00
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

## 1.5. Pratiche di vinificazione

### 1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

### 1.5.2. Rese massime:

Brachetto d'Acqui o Acqui anche spumante e passito

8000 chilogrammi di uve per ettaro

## 1.6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG “Brachetto d’Acqui” o “Acqui”, nelle loro diverse tipologie devono essere prodotte nella Regione Piemonte, in 26 comuni tra la provincia di Asti e di Alessandria, come di seguito indicato:

Provincia di Asti:

l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castel Boglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo;

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone.

### **1.7. Varietà principale/i di uve da vino**

Brachetto N.

### **1.8. Legame con la zona geografica**

DOCG Brachetto d'Acqui o Acqui

Le caratteristiche del “Brachetto d’Acqui” DOCG sono date principalmente dal territorio di produzione, l’Alto Monferrato. All’interno di quest’ area , ripartita su 26 comuni tra la provincia di Asti e Alessandria, si trovano terreni argillosi nella zona di Nizza Monferrato mentre nell’acquese vi è presenza di sabbia e limo. Queste caratteristiche influiscono nettamente e in modo rilevante sulle sfumature olfattive delle uve prodotte e dei vini derivanti.

La vocazione del territorio, intesa come particolare morfologia, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di “selezionare” nel corso degli anni il vitigno chemeglio si adatta all’ambiente stesso: il Brachetto.

Nel 1817, il naturalista Gallesio lo definisce “VINO CELEBRE” classificandolo vino da dessert che risultava alcolico e poco colorato, che invecchiando assumeva il sapore del Porto o del vino Xeres e riferisce che il Brachetto, dolce o spumante, era conosciuto e commercializzato con successo nei mercati dell’America Meridionale: da ciò si può dedurre che la produzione in quel periodo doveva essere di entità tutt’altro che trascurabile. La prima definizione ufficiale è del 1922 a firma di Garino Canina, che ne fu il vero classificatore scientifico “Tra i vini di lusso il Brachetto appartiene alla categoria dei vini rossi dolci ed aromatici: è infatti è un vino con profumo speciale, moderatamente alcolico e zuccherino, non molto colorito che per lo più si consuma spumeggiante o spumante ...”

Tra le varie notizie che il Canina dava, molto importanti dal punto di vista storico, una delle più interessanti riguarda il fatto che il Brachetto fosse diffuso in particolare nel circondario di Acqui e di Nizza Monferrato, indicando, però, una produzione per il mercato di soli 500 hl.

Che cosa aveva quasi fatto scomparire un vino che solo 50 anni prima era oggetto di attiva esportazione?

L’avvento della fillossera aveva, alla fine della prima guerra mondiale, devastato i vigneti: i vignaioli, al momento di reimpiantarli, avevano privilegiato altri vitigni che assecondavano maggiormente le tendenze del mercato, a discapito di questa varietà che richiedeva attenzione e cure particolari. Inizia così il suo secondo sonno. Il risveglio è

storia recente: Intorno agli anni 50, dalle colline del sud Piemonte dove la produzione continuava in piccole nicchie di stimatori, un produttore rispettoso della tradizione ma lungimirante quale Arturo Bersano, mise a punto un Brachetto spumante elaborato in autoclave con metodo charmat. Da allora il Brachetto ha continuato il suo percorso di protagonista tra i grandi vini aromatici, tra i quali si distingue per le proprie particolarità e apprezzamento degli intenditori più raffinati. Ma il Brachetto ha una tradizione anche nella versione non dolce come dimostrato dalla produzione di Brachetto nelle tipologie non dolci nella versione ferma fin da prima del '900 nelle zone di Strevi , Alto Monferrato, Acqui Terme, nella versione semisecca delle Cantine Spinola selezionato anche in concorsi enologici (Brachetto d'Acqui rosato semisecco del 1987 e Brachetto secco 1964) , citato nella rivista Barolo e Co (1985) ove si parla del Brachetto come “vitigno tipicamente locale e che può essere emesso in commercio anche nella versione secca” o in riferimento a testimonianza storica sul brachetto secco “dell’oste dell’enoteca regionale di l’oste Carlo Lazzeri dell’Enoteca Regionale di Acqui “Terme e Vino, “intorno agli anni ottanta sbicchieravo brachetto secco delle Cantine Spinola” soprattutto come aperitivo, molto apprezzato grazie al suo gusto non troppo dolce e leggero. In quegli anni il Brachetto secco era selezionato anche nei concorsi enologici ad Acqui Terme”. Grazie alla sperimentazione a partire dal 2008 viene prodotto come vino spumante secco e profumato 100 % da uve Brachetto e dichiarato come “prodotto apprezzato e consumato in ambito locale nonché esportato anche come prodotto di nicchia in Giappone, Sud Corea e USA.”.

#### **1.9. Ulteriori condizioni**

Indicazioni in etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” e “Brachetto d’Acqui” o “Acqui” spumante le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale e nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di appassimento delle uve, di ammostamento, di vinificazione, di presa di spuma, per la produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione così come delimitata dal precedente articolo 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte.

Limitatamente alle tipologie Brachetto d'Acqui o Acqui spumante con tenore zuccherino da extrabrut a demisec le operazioni di presa di spuma possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle regioni Liguria, Lombardia, Emilia Romagna e Val d'Aosta, ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea.