

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA”**

Approvato DOC con	DM 13.09.1995	G.U. 232- 04.10.1995
Approvato DOCG con	DM 18.02.2010	G.U. 49 - 01.03.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» è riservata al vino Verdicchio di Matelica Riserva che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografia**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell'85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente per un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva», comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.

La zona di produzione è così delimitata:

partendo dal centro abitato di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile sino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che poi segue sino alla località Case Tribbio. Di qui prende la carrareccia per la frazione Paterno, poi la strada per la frazione Castiglione indi la strada per la chiesa parrocchiale di Attiggio per poi immettersi sulla provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio per la frazione Bassano. Da tale bivio si immette sulla strada che conduce alla frazione Bassano e passando davanti alla chiesa parrocchiale della frazione di Argignano prosegue sino ad inserirsi sulla strada statale n. 76, che percorre sino al bivio con la strada delle Serre. Prende per questa strada sino al confine tra i comuni di Fabriano e Cerreto d'Esì, che segue sino ad incontrare la carrareccia delle Volgore che passa per Case San Martino e poi si immette sulla strada che unisce le frazioni di Cerquete e Fontanelle. Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colletenuto, Colferraio, indi percorre la carreggiabile che da Colferraio porta a Bastia ed a Casa Rossa (quota 460) per raggiungere, lungo un sentiero, quota 554. Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna, poi la direttrice per quota 474 e da questa quota la direttrice per Case Valle Piana. Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Case Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana. Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica.

Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello, giunge alla frazione Salvatagli. Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo – San Severino Marche e che percorre sino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero, segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi, sino all'incrocio con la strada Castelraimondo – Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, sino al bivio per la frazione Sabbietta. Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbietta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, sino al ponte sul Fosso di Sperimento, per congiungersi poi lungo detto fosso alla strada statale Camerino – Castelraimondo. Da qui prosegue lungo il Fosso di Palente, sino al ponte della Cesara. Segue poi la strada per Pianpalente, tocca il bivio parrocchia di Palente, passa per Mistrano, per Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito sino a raggiungere la frazione Seppio. Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km. 2,000 sulla strada statale Prioraco – Casteraimondo. Da qui segue poi il confine comunale Prioraco – Castelraimondo sino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo, che percorre sino alla frazione Sant'Angelo. Raggiunge poi le propaggini di Monte Castel Santa Maria secondo la direttrice che da Sant'Angelo (quota 549) va a Case il Poggio (quota 507), attraverso le quote 684, 592, 529. Da Case il Poggio segue la carrareccia per Casa Foscoli. Da Casa Foscoli sino alle propaggini del Monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (quota 488) va al confine comunale Matelica – Esanatoglia in prossimità di Casa Cantalupo, attraverso le quote 539, 469, 622 e 583. Da Casa Cantalupo percorre il confine comunale Matelica – Esanatoglia sino alla provinciale Esanatoglia – Matelica e da qui si ricongiunge al centro abitato di Esanatoglia.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva » devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro. E' vietata la forma di allevamento a tendone.

E' consentita l'irrigazione di soccorso. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare le tonnellate 9,5. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve a tale limite, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo. Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva».

La Regione Marche, su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite le Organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50 % vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione; 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 di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Non è consentito l'arricchimento. E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 18 mesi.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino ;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore del vino può rilevare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Alla denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

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

E' consentito altresì l'uso delle indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, riferite a frazioni, aree definite amministrativamente e toponimi compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. (Allegato 1)

E' altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare su richiesta

della Regione , sentito il consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

Articolo 8

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la DOCG Verdicchio di Matelica Riserva interessa il territorio di otto Comuni di cui sei compresi nella provincia di Macerata e due in quella di Ancona.

È decisamente interna e lontana dall'ambiente e dall'influenza marina.

Difatti, è una Pianura Alluvionale Interna che include tutti i tratti di fondovalle fluviale e torrentizio, di dimensioni riconosciute cartografabili, all'interno della regione Marche.

La quota media è attorno ai 350 mt .s.l.m.

La zona è attraversata dal fiume Esino nella fase iniziale del suo percorso che scorre parallelo verso nord alla zona montuosa appenninica ed alla costa adriatica. La vallata, ove si sviluppa la zona delimitata, è il prodotto dell'effetto erosivo dei molti corsi d'acqua sulla dorsale pedemontana e montana caratterizzata da rocce calcaree.

L'assenza sul clima di qualsiasi influenza marina per la sua posizione fa registrare periodi invernali con freddi intensi e mesi estivi con temperature elevate che, però, non pregiudicano la coltivazione della vite.

L'area delimitata e pianeggiante è altimetricamente compresa tra 250 mt. s.l.m. fino a 700 mt .s.l.m. con una percentuale di presenza dell'80% tra mt 280 e mt 480 s.l.m.

Un vigneto è stato rilevato anche a 720 mt s.l.m.

La classe di pendenza media è racchiusa per l'80% entro il 2-35%. Dette classi di pendenza identificano bene questa area di collina a discreta energia del rilievo.

Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7/800 mm annui e temperature medie inferiori a 14 °C.

Geologicamente nella parte collinare prevalgono rocce calcarenitico-pelitiche (32%) e quelle marnose e calcaree (26%); sono tuttavia presenti substrati conglomeratici e arenitici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici. Sempre in geologia la valle appartiene alla Sinclinale Camerte che inizia a Fabriano e termina a Camerino quale vallata pre appenninica.

La parte valliva è occupata da depositi alluvionali con prevalenza di terrazzi di granulometria variabile, ghiaiosa e spesso interessata da coperture fini ed alluvionali.

Il 12 % di aree occupate da abitati, il 7% di fasce arborate lungo i corsi d'acqua ed il 22 % di boschi termofili (roverella) completano il paesaggio dell'area destinata ad uso agricolo (59%) ripartito tra colture intensive, erbacee ed arboree (vigneti).

La classe di esposizione si divide equamente a metà tra est ed ovest per il 75% delle aree.

Fattori umani rilevanti per il legame

La valle ha al centro l'abitato di Matelica, centro industriale e vinicolo. Di origine umbra divenne colonia romana.

Popolata dai Piceni è provato che questi già conoscessero l'uva ed il vino per il ritrovamento nel centro abitato di Matelica di una tomba di un giovane "principe" dove, fra splendide armi e scettri ed altri oggetti, è stato rinvenuto un bacile emisferico al cui interno stavano 200 vinaccioli di vitis vinifera, più di un grappolo. Fra i vasi ceramici alcuni erano legati alla mensa ed al vino.

Il periodo Romano ha permesso a Plinio, Varrone, Catone ed altri di dissertare sull'uva e sul vino piceno. Da ciò si può affermare che in queste terre, giudicate fertili, non mancavano le vigne.

La caduta dell'impero Romano, le invasioni medievali, il disfacimento dell'impero d'oriente, che aveva avuto potere ed influenza lungo la costa adriatica, riducono l'attività agricola al solo sostentamento e le vigne, abbandonate le antiche alberate dell'epoca romana quando le viti

venivano “maritate” agli aceri e ad altre piante, ora occupano piccoli appezzamenti a se stanti, protetti. Nasce il vigneto dell’azienda agricola. Alta densità d’impianto per non “sprecare terreno”, applicazione del contratto mezzadrile con la ripartizione del prodotto, due vinificazioni separate destinate all’autoconsumo.

Nel periodo medioevale la valle è feudo della signoria dei “Da Varano” di Camerino, potenti ed illuminati protagonisti della storia dell’area di dominio.

Il passaggio dall’Impero allo Stato della Chiesa nel 1578 creò un risveglio dell’attività agricola dovuto ai monaci ed agli insediamenti monastici nel territorio che influirono sulle attività temporali che le popolazioni accettarono.

Proprio in questo periodo (12 gennaio 1579) un contratto notarile, in quel di Matelica, cita la parola “Verdicchio”.

Da qui la vite riprende un suo ruolo nell’economia aziendale e rurale cessando di essere esclusivo uso del Clero e dei Nobili ed entra nelle abitudini della comunità di persone.

È nella seconda metà dell’800, con l’arrivo dell’oidio, della peronospora e della fillossera, che la viticoltura subisce la sua fine per riprendere il suo nuovo sviluppo ai primi del ‘900 ove la divulgazione tecnica e l’insegnamento permettono di ricreare la viticoltura moderna con nuove varietà e, purtroppo, con l’abbandono di varietà e cloni del territorio.

Con gli anni ‘50 si avvia il passaggio da coltura promiscua a specializzata, ha termine la figura del mezzadro (ope legis), i proprietari divengono imprenditori i quali, accorpendo più poteri, investendo con il sostegno dei fondi comunitari, sfruttando le agevolazioni concesse alle forme cooperative ed allo sviluppo del sistema agroalimentare danno vita alla vitivinicoltura marchigiana di oggi nel matelicese e nella regione.

La denominazione “Verdicchio di Matelica Riserva” è conseguente al D.P.R. 930/1963 che norma le DOC e le DOCG.

La tipologia Riserva è aggiunta alla DOC nel 1995.

Nel febbraio 2010 viene riconosciuta la DOCG in quanto nell’area delimitata si otteneva anche un prodotto classificabile come “eccellenza produttiva”.

Ciò ha permesso ai viticoltori matelicesi, nel 2005, di attivare l’iter normativo per dare ufficialità all’eccellenza produttiva con la DOCG.

L’ampelografia del vitigno autoctono “Verdicchio” trova attenzione nel XIX sec con più descrizioni ufficiali. Nel tempo i viticoltori hanno sempre effettuato una selezione massale per la sua moltiplicazione cui ha fatto seguito una selezione scientifica del materiale di moltiplicazione.

Le forme di allevamento della vite hanno subito una evoluzione passando dall’alberata (acero, olmo, conocchia) alla vigna (filari) forti dell’esperienza acquisita che la prima forma rispondeva alla quantità e la seconda alla qualità.

Oggi la vigna è generalizzata con una densità superiore alle 2.000 viti/ettaro.

Per produrre il vino bianco secco non sono applicate tecniche specifiche per il Verdicchio Riserva, ma occorre precisare che tutti i produttori dell’area sono stati molto sensibili ad applicare le nuove tecnologie di trasformazione vinicola sostenute da sperimentazioni scientifiche come la criomacerazione, l’iperossigenazione, la decantazione a freddo. Ciò permise di distinguere il prodotto vino nella tipologia “Riserva”, poi DOCG.

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

Il clima continentale del matelicese e la quantità di sali minerali presenti nei suoli rendono unico il terroir: il Verdicchio non è versatile come quello di Jesi, meno esplosivo negli aromi, ma più capace di esaltarsi con la terziarizzazione; l’elevata presenza di acido malico lo rende scontroso in gioventù, ma dopo la malolattica il vino si fa pieno, complesso, armonioso.

Grande complessità olfattiva ampi sentori di mandorle tostate, cedro e miele, al gusto strutturato, ricco ed opulento caldo e avvolgente.

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

È proprio l'interazione causale tra quanto descritto che il vitigno, geneticamente a maturazione tardiva, sembra riuscire ad esaltare al meglio le proprie caratteristiche qualitative. Difatti concorrono a ciò la particolare situazione climatica, combinata con una componente pedologica, caratterizzata da terreni formatisi su matrice argillosa e, in particolari situazioni, calcarea.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave, 24 – 00187 Roma

La società “Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.”, con sede in Roma, Via Piave, 24, è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).

Menzione geografica	Comune
Cambrugiano	Matelica
Colferraio	Matelica
Collamato	Fabriano
La Valle	Matelica
La Monacesca	Matelica
Del Cerro	Cerreto D'Esi
Fogliano	Cerreto d'Esi
Mistriano	Matelica
Sainale	Matelica
San Leopardo	Cerreto D'Esi
Santa Teresola	Matelica
Valbona	Matelica
Vinano	Matelica