

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Matera (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Basilicata
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Vincenzo Verrastro 85100 Potenza Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0971668718; +39-0971668664
<i>Fax:</i>	+39-0971668751
<i>e-mail:</i>	rocdecan@regione.basilicata.it,filippo.corbo@regione.basilicata.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Matera - Corrigendum.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 13.07.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Matera (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
4. Vino spumante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****«Matera» Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: complesso, fruttato; sapore: armonico, caratteristico.

**«Matera» Primitivo**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento;  
odore: intenso, persistente, caratteristico;  
sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato.

### «Matera» Primitivo Passito

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;  
odore: caratteristico ed intenso;  
sapore: dolce, armonico e vellutato.

### «Matera» Rosato

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato cerasuolo;  
odore: intenso, persistente caratteristico;  
sapore: secco, pieno, armonico.

### «Matera» Moro

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, persistente;  
sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato.

**«Matera» Moro Riserva***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;  
odore: intenso, persistente;  
sapore: secco, di corpo, armonico tendente al vellutato.

**«Matera» Greco***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, intenso, persistente;  
sapore: tipico, caratteristico.

**«Matera» Bianco***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: tipico, secco, sapido.

**«Matera» Bianco Passito***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui effettivo almeno

12,00 % vol;  
acidità totale minima: 4,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal giallo carico all'ambrato a seconda dell'invecchiamento;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: caratteristico, secco, sapido.

### «Matera» Spumante

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: fruttato, tipico, gradevole;  
sapore: tipico, caratteristico.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

#### b. Punto b)

Riserva

Vino passito

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:****«Matera» Rosso***Resa massima:*resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha**«Matera» Primitivo***Resa massima:*resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha**«Matera» Primitivo Passito***Resa massima:*resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 50 hl/ha**«Matera» Rosato***Resa massima:*resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha**«Matera» Moro***Resa massima:*resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha**«Matera» Moro Riserva***Resa massima:*resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha

**«Matera» Greco***Resa massima:*

resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha

**«Matera» Bianco***Resa massima:*

resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha

**«Matera» Bianco Passito***Resa massima:*

resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 50 hl/ha

**«Matera» Spumante***Resa massima:*

resa uva: t/ha 10,  
resa vino: 70 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Matera» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Matera.

**a. Zona NUTS**

ITF52	Matera
ITF5	Basilicata
ITF	SUD
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

CABERNET SAUVIGNON N.
-----------------------

Greco Bianco
--------------

PRIMITIVO N.
--------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Malvasia Bianca di Basilicata B
---------------------------------

**c. Altre varietà****7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Matera"****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata ricade nella parte ovest sud-ovest della Regione Basilicata, su una superficie abbastanza ampia che interessa tutta la provincia di Matera e comprende un territorio di media collina e fascia litorale costiera. Partendo dalla linea di costa e procedendo verso le aree più interne, il territorio della "collina materana" può essere, a grandi linee e dal punto di vista geopedologico, suddiviso in 3 diversi ambienti: Ambiente della Pianura Costiera rappresentato dalle superfici geologicamente più giovani, con morfologie pianeggianti e/o sub-pianeggianti e un substrato litologico molto vario, dai suoli con caratteristiche vertiche a suoli idromorfi (Inceptisuoli ed Entisuoli); Ambiente dei terrazzi marini al di sopra della piana costiera si dipartono diversi ordini di terrazzi d'origine marina, che si collegano con i sovrastanti rilievi collinari plio-pleistocenici, anche queste formazioni geologiche sono a morfologia pianeggiante e/o sub-pianeggiante, con un ambiente pedologico caratterizzato dalla presenza di suoli molto evoluti, profondi, ben drenati o moderatamente ben drenati con colore della matrice rosso intenso (che deriva dall'alto contenuto di ferro e dall'intensa



alterazione dei ciottoli); Ambienti delle superfici della Fossa Bradanica rappresentano la gran parte del territorio collinare materano, sviluppandosi da Nord (Irsina) a Sud (Pisticci), ad Est (Matera, esclusa l'area dell'abitato e quella Sud-Est) ed infine ad Ovest (Stigliano), caratterizzati da superfici a morfologia variabile da sub-pianeggiante ad ondulata, con litologie sabbioso-conglomeratiche: i suoli costituiti da sedimenti grossolani o da sabbie, presentano tessiture variabili dalla moderatamente grossolana in superficie alla sabbiosa in profondità. Sono molto calcarei e hanno permeabilità elevata.

Il clima dell'area è tipicamente mediterraneo, in particolare, la fascia Jonico-Metapontina e la fascia nord-orientale (Valle del Bradano), che comprendono quasi completamente i comuni della provincia di Matera, rappresentano le zone più calde della regione Basilicata con temperature medie che vanno da un minimo di 5,7°C (II decade di gennaio) ad un massimo di 25,3°C (III decade di luglio). Il mese più freddo è gennaio, mentre il più caldo è luglio. La siccità estiva è marcata (piogge inferiori anche ai 100 mm) e la temperatura media del mese più caldo supera i 23°C.

La precipitazione media annua è di circa 580 mm, con alcune differenze tra la zona costiera e quella interna.

Infatti, nella zona costiera la precipitazione media annua è di circa 500 mm, con una precipitazione nel semestre aprile-settembre di circa 190 mm; nella zona più interna la precipitazione media annua è di circa 670 mm, mentre nel semestre aprile-settembre è di circa 250 mm. Generalmente il mese più piovoso è novembre (79,2 mm), mentre il meno piovoso è luglio (18,6 mm).

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Matera".

La coltivazione della vite nell'area è molto antica e testimoniata da una serie di reperti archeologici evidenziano la diffusione della coltivazione della vite e il livello di specializzazione raggiunto dalle popolazioni locali nella produzione del vino.

La capacità di produrre uve di ottima qualità è profondamente legata ad una tecnica colturale, affinata nel corso degli anni, che ha consentito di adeguare la scelta varietale e le operazioni di campagna e di cantina ai macroambienti presenti nell'area.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione con prevalenza di Primitivo e Sangiovese tra le varietà a bacca nera e Greco e Malvasia bianca di Basilicata tra quelli a bacca bianca;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale

disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare ( 10 t./ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.300 piante per ettaro per i nuovi impianti;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La DOC "Matera" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore rosso rubino nelle tipologie rosse, colore cerasuolo nei rosati e giallo paglierino nei bianchi. I vini passiti e gli spumanti presentano colori caratteristici delle tipologie e del periodo di invecchiamento a cui sono sottoposti..

In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici dei vitigni.

Al sapore i vini presentano un'acidità normale ma soprattutto, un'ottima struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una buona longevità del prodotto.

#### *Legame causale:*

In un territorio con caratteristiche orografiche così diverse la viticoltura di qualità è legata alla scelta di ambienti luminosi, aerati e con naturale fertilità del suolo particolarmente vocati alla coltivazione della vite.

L'esposizione dei vigneti, prevalentemente a sud sud-est, le tecniche colturali adottate contribuiscono all'ottenimento di uve sane, con un'ottima maturazione e piena espressione di tutte le caratteristiche varietali

Ancora oggi sono presenti nell'area vigneti con forma di allevamento ad "alberello", modello di origine greca, che meglio di altri si adatta ai climi caldi e siccitosi del sud della Basilicata; tuttavia la forma di allevamento prevalente è la spalliera, "guyot" e "cordone speronato". L'irrigazione nella viticoltura materana è soprattutto "di soccorso" e prevalente nei primi anni di vegetazione della pianta al fine di assicurare condizioni imprescindibili per lo sviluppo e la futura produttività.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Matera".

La millenaria storia vitivinicola legata a questo territorio, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la

qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Matera".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

In particolare la presenza della viticoltura nell'area è attestata fin dall'età del bronzo da una serie di piccoli insediamenti, tra il Basento e il Sinni, le cui necropoli hanno rivelato la presenza di personaggi con ricchissimi corredi funerari che già attestano la coltivazione della vite.

Le figurazioni presenti su vasellame rinvenuto nell'area mostrano la caratteristica forma di coltivazione utilizzata nel periodo della Magna Grecia, l'alberello con speroni corti.

Documento ancora più importante, che testimonia la presenza di una viticoltura evoluta nell'area, è costituito dalle Tavole di Heraclea, risalenti al VII sec. a.C e conservate al museo di Metaponto, che rappresentano la prima mappa catastale che riporta fedelmente la disposizione dei campi coltivati a vite nelle terre di pertinenza del tempio di Atena ad Eraclea (Policoro).

Risalgono al 1200 i primi documenti relativi alla vendita di vigne; nel corso dei secoli successivi i poderi coltivati a vite diventano base dell'imposizione censuaria. Nel 1677 il territorio di Montescaglioso, situato tra la marina e la montagna, produceva buonissima qualità di vini bianchi e rossi, i migliori di tutta la provincia tanto da essere venduti ai vicini paesi della Puglia. Del resto l'economia della città ruotava attorno al monastero benedettino di S. Michele ed i monaci da sempre avevano imparato a separare nelle cantine del monastero il vino da consumare da quello da vendere.

Nel 1887 si tiene la prima mostra enologica lucana, in quella occasione l'archeologo materano Domenico Ridola, esperto anche di enologia, fu premiato con menzione onorevole per un vino color rosso ciliegia, odore fragrante, con sapore squisito da dessert con 15,60% di alcool, chiamato San Bardo. Il vino, di cui si conserva ancora l'etichetta datata 1885 nel Museo Archeologico Nazionale di Matera, era prodotto con uve del vitigno Primitivo.

In quel periodo Matera con i suoi 2000 ettari di suolo coltivato a vigna e con un prodotto di circa 50.000 ettolitri di vino all'anno su una popolazione di 15.593 abitanti (documentata nel 1881), era ancora il maggior produttore di vino della Basilicata.

Una parte rilevante dell'economia vinicola dell'area è legata alla produzione degli spumanti, questi prodotti hanno rappresentato una forma di specializzazione produttiva dell'area che ha permesso di far conseguire agli operatori del posto rilevante notorietà.

I produttori di vini della provincia di Matera commercializzavano fuori regione grandi quantità di vino spumante destinato a banchetti nuziali, feste patronali e

festività religiose.

Le prime produzioni di vino spumante risalgono agli inizi del 1900 ma intorno agli anni 1950-1960 che si raggiunge il picco, infatti alcune aziende ancor oggi in attività si specializzano in tale settore.

Tale fenomeno si spiega con una notevole richiesta del mercato, segno di apprezzamento del prodotto, che determinava un prezzo medio di vendita superiore di tre quattro volte al prezzo medio di mercato del vino fermo.

Le tecniche tradizionali di produzione di questo vino spumante prevedevano una rifermentazione in bottiglia con la produzione di vino che presentava una pressione interna da 3 a 6 bar, un residuo zuccherino da 20 a 60 grammi per litro; non venivano effettuati sboccatura e illimpidimento della bottiglia, di norma la tappatura era effettuata in sughero con gabbiette metalliche oppure con spago.

L'elevata qualità degli spumanti è dovuta all'ottimo grado di maturazione delle uve, , che portava all'ottenimento di produzioni con grado zuccherino talmente elevato da non riuscire a svolgersi in alcol durante la prima fermentazione alcolica, questo fenomeno era responsabile della rifermentazione in bottiglia. Nel corso degli anni le tecniche si sono affinate ed hanno consentito di ottenere dei prodotti caratterizzati da grande finezza che hanno incontrato i gusti del consumatore.

Nella produzione dei vini spumanti DOC "Matera". vengono utilizzati le varietà: Malvasia bianca di Basilicata e Primitivo.

Sia la Malvasia che il Primitivo nell'area della collina materana l'habitat di elezione, infatti i due vitigni risultano essere complementari, la coltivazione della Malvasia si realizza in aree a quota maggiore con clima più fresco dove prevalgono suoli bianchi derivati da marne, marne argillose e calcareniti, nelle aree a quota inferiore caratterizzate da suoli bruni prevale la produzione di spumanti a base di Primitivo; in ogni caso si riscontrano nell'area di produzione condizioni pedoclimatiche ideali e tecniche produttive consolidate che nel corso degli anni hanno rappresentato i fattori caratterizzanti la qualità di queste produzioni.

La DOC Matera è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 6 luglio 2005 e successivamente modificata sempre con Decreto del Ministero del 3 agosto 2011.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
---------------------

Allegato 1 - DLgs 61/2010
---------------------------

*Descrizione:*

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**