

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Terre di Offida (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZI TUTELA VINI PICENI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	19 Ottantunesima Strada 63076 Monteprendone (AP) Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0736.887082
<i>Fax:</i>	+39-0736.888074
<i>e-mail:</i>	consorziovinipiceni@pec.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Terre di Offida - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 15 06 2011
<i>Base giuridica:</i>	30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre di Offida (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Terre di Offida" Passerina spumante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino tenue; odore: gradevole, lievemente fruttato; sapore: da dosaggio zero ad abboccato, tipico, caratteristico, gradevolmente acidulo;

"Terre di Offida" Passerina Vino santo,

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. (di cui almeno 13,00% svolto);

acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo dorato al giallo ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato;

"Terre di Offida" Passerina passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. (di cui almeno 13,00% svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo-ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, etereo, intenso;
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Passito

Vino Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

--

b. Rese massime:**Terre di Offida Passerina spumante**

<i>Resa massima:</i>
resa uva - 12 t, resa vino - 84 hl

Terre di Offida Passerina Vino santo

<i>Resa massima:</i>
resa uva - 12 t, resa vino - 48 hl

Terre di Offida Passerina passito

<i>Resa massima:</i>
resa uva - 12 t, resa vino - 48 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Offida" di cui al precedente art. 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Ascoli Piceno e di Fermo ed inclusi nei territori appresso delimitati.

La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Offida" Passerina passito e "Terre di Offida" Passerina spumante, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore dell'Aso, Offida , Ripatransone, nonchè parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla SS 16 Adriatica la linea di delimitazione segue la SS 4 Salaria fino ad incontrare la strada che porta a Vallesenzana e raggiunto per detta strada il confine amministrativo che divide il comune di Ascoli Piceno con il comune di Appignano, segue lo stesso fino al torrente Bretta, per continuare sul confine amministrativo tra il comune di Castignano ed il comune di Ascoli Piceno. La stessa linea segue poi il confine amministrativo tra il comune di Castignano e Rotella fino ad

incrociare la SP 178 che collega la SP 73 al centro abitato di Capradosso, prosegue per la SP 178 fino al centro abitato di Capradosso per continuare poi fino alla frazione Madonna di Montemisio, da qui prosegue fino alla strada provinciale che collega Castignano a Rotella fino al centro abitato di Rotella da cui prosegue in direzione Poggio Canoso toccando le quote 418, 427, 474,480,495, 488 fino ad arrivare al centro abitato di Poggio Canoso. Da qui prosegue in direzione C.Rossi passando per le quote 505, 586, 576, 511, 457 e 557. Prosegue per C. Vallorani toccando le quote 565, 507, 400 per raggiungere il centro abitato di Rotella passando per quota 571 da cui prosegue lungo la strada provinciale Rotella-Montalto Marche, fino al ponte sul fiume Aso e da qui prosegue lungo il fiume, verso valle fino all'incrocio con la SS 16 Adriatica che percorre fino alla SS 4 Salaria. La zona di produzione della tipologia "Terre di Offida" Passerina Vino santo e' limitata all'intero territorio amministrativo dei comuni di Offida e Ripatransone.

a. Zona NUTS

ITE34	Ascoli Piceno
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

Passerina

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Terre di Offida

Informazioni sulla zona geografica:

1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica che delimita la DOC Terre di Offida ricade nella parte sud della regione Marche a cavallo tra le province di Ascoli Piceno e Fermo, e comprende un'area che va dalla zona litoranea sino ad arrivare ad una media alta collina. L'altitudine dei vigneti coltivati è compresa tra 50 e 650 msl. Dal punto di vista strettamente geologico ed evolutivo, l'area della DOC Terre di Offida rientra nella fascia periadriatica marchigiano abruzzese, caratterizzata dalla successione plipleistocenica con alla base depositi sabbiosi conglomeratici, cui segue una potente successione peltica, all'interno della quale si intercalano, a varie altezze stratigrafiche, orizzonti sabbioso – conglomeratici o sabbioso argillosi a geometria tabulare o lenticolare. I suoli che sostengono i vigneti della DOC Terre di Offida hanno caratteristiche quali la profondità sempre superiore a 80, 100 cm, che consente di avere un notevole volume di suolo esplorabile dalle radici, una AWC (available water capacity) elevata, sempre superiore a 150 mm che assicura un contenuto di umidità nel suolo, anche durante i periodi di siccità estivi. Dal punto di vista pedogenetico i suoli dei vigneti sono Cambisols , dove i processi della pedogenesi, modificando il materiale parentale, hanno determinato la formazione di un orizzonte profondo, dotato di buona aggregazione e porosità., l'orizzonte cambico, senza significative traslocazioni di argilla. Questi suoli hanno un contenuto in carbonati omogeneo all'interno del profilo e la presenza di un orizzonte cambico ha effetti positivi sul drenaggio degli stessi, perché ne migliora la permeabilità.

L'area della DOC Terre di Offida mostra caratteri climatici mediterranei, con estati calde ma non afose ed inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si attestano tra 21-23°C, mentre quelle invernali tra 6-7°C, le precipitazioni medie annue sono comprese tra 650 e 850 mm, con minimo estivo (luglio) e massimo autunno vernino (Ottobre Dicembre), nel corso dell'anno le precipitazioni annue si ripartiscono su 80-90 giorni piovosi; le nevicate sono relativamente rare e per lo più scarse. Fra i caratteri distintivi dell'area sono inoltre le temperature medie annue intorno ai 13-14°C, la media del mese più freddo intorno a 5.5-6.5°C, tre mesi estivi con medie superiori a 20°C e un'escursione termica annua, intesa come differenza fra temperatura media del mese più freddo e di quello più caldo, di circa 17-18°C . Tutti questi elementi fanno sì che la zona possa essere definita come zona a clima temperato caldo, con stagione secca non molto pronunciata e con estate molto calda. Questo influenza in modo positivo sia la condizione vegetativa delle piante sia l'accumulo dei polifenoli nelle bucce.

2. fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale importanza sono i fattori umani nella produzione dei vini Terre di Offida DOC.

La coltivazione della vite nel Piceno ha origine antichissime, millenarie, se ne parla infatti in numerosi scritti di autori latini quali Catone, Varrone, Columella, Plinio il vecchio.

Poiché per tutto il corso dei secoli quella della vite è sempre stata la coltura caratterizzante del territorio e l'incidenza determinante nel suo sviluppo qualitativo è testimoniata dalla continua e costante evoluzione dei fattori tecnico produttivi, che hanno portato oggi alla costituzione del vigente disciplinare di produzione, quali la base ampelografica, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche enologiche

La base ampelografica é costituita da un vitigno base che é la Passerina da sempre coltivata in questo territorio, appartenente alla grande famiglia dei trebbiani, considerato autoctono dell'Italia centro adriatica; poiché gli acini erano di colore giallo dorato essi erano appetiti dagli uccelli e da qui sembra derivare il termine Passerina.

È vitigno dotato di buona produttività e di un buon livello qualitativo delle uve, soprattutto per quello che riguarda la componente acidica, dalla quale ne scaturisce la sua attitudine alla spumantizzazione.

Con il passare del tempo, le forme di allevamento sono cambiate; in epoca antica i vigneti erano allevati, in questa zona, con forme basse medioevali, senza alcuna frammistione con gli arativi ed in aree protette da chiusure di siepi, si é passati poi agli arativi vitati, nella forma della folignanata ed alle alberate, forme di allevamento che prevedevano sestri d'impianto molto ampi nei quali la vite era sempre coltivata in consociazione ad altre colture siamo arrivati infine alle odierne, forme classiche a spalliera potate a Guyot o a Cordone Speronato.

La coltivazione delle viti con forme a spalliera ha sortito effetti positivi sia per quanto riguarda la razionalizzazione della gestione della chioma finalizzata a raggiungere un equilibrio vegeto produttivo delle viti e quindi ottenere prodotti finali di qualità sia per quanto riguarda la sicurezza del lavoro.

Le tecniche enologiche sono quelle tradizionali della zona per la produzione di vinsanto e passito e per quanto riguarda lo spumante, quelle classiche Charmat e metodo classico.

I vini Offida sono stati riconosciuti DOC nel 2001 (DPR 23 maggio 2001) , per la tipologie Passerina spumante, vinsanto e passito é stato variato il nome in Terre di Offida. (DM 15 giugno 2011)

Informazioni sul prodotto:

La DOC Terre di Offida comprende tre tipologie Passerina spumante, vinsanto e passito, e sono da ascrivere soprattutto all'ambiente di coltivazione ed al

microclima le caratteristiche analitiche ed organolettiche peculiari delle stesse descritte nell'articolo 6 del disciplinare.

Il Passerina spumante presenta colore giallo paglierino, una spuma fine e persistente; all'odore presenta note fruttate e di crosta di pane, sapore ampio e leggermente acidulo.

La tipologia vinsanto presenta un colore giallo ambrato, odore intenso, con note di miele, sapore caldo ed intenso con una elevata persistenza.

Il vino Passerina passito presenta un colore giallo ambrato; all'odore si riscontrano note di frutta secca e miele; il sapore é intenso con note dolci ed ha una buona persistenza

Legame causale:

L'orografia prevalentemente collinare e l'esposizione dei vigneti prevalentemente a est-sud est rendono il territorio particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno Passerina

Da tale area sono esclusi i fondovalle , non adatti ad una viticoltura di qualità.

I suoli dei vigneti della DOC Terre di Offida hanno tessiture variabili, che ricadono prevalentemente nelle tre classi granulometriche della Soil Taxonomy a maggior contenuto di argilla: franca fine , limoso fine e argilla fine; sono suoli abbastanza profondi, ed il ph è sempre nella sfera dell'alcalinità.

Il drenaggio è buono, per cui l'acqua in eccesso viene rapidamente allontanata sia per effetto delle pendenze sia per la buona permeabilità del suolo.

Il clima è caratterizzato da precipitazioni medie annue di 750/850 mm; i mesi più piovosi sono quelli autunno invernali mentre il mese più secco è Luglio.

Le temperature medie estive della zona si attestano sui 21/23°C, mentre quelle invernali tra 6/7°C

La zona presenta valori di indici bioclimatici di Huglin compresi tra 1800 e 2500 e valori dell'indice di Winkler compresi fra 1300 e 2100, ottimali per la coltivazione della vite

L'interazione di tutti questi fattori fa sì che la Passerina abbia un areale di coltivazione ideale, per cui si hanno cinetiche di maturazioni ottimali, tali da conferire ai vini caratteristiche analitiche ed organolettiche uniche e non riproducibili

La millenaria storia vitivinicola del Piceno è attestata da numerosi scritti, documenti e reperti e questa è la prova fondamentale dell'interazione tra l'uomo e il territorio, nella viticoltura del Piceno DOC. Inoltre il vitigno principe della DOC terre di Offida, la Passerina, é citata in molti scritti (Soderini 1600), (Malenotti 1815), a riprova che si tratta di vitigno storico di ottima qualità, che esplica le sue migliori caratteristiche qualitative nel territorio Piceno.

Nell'epoca medioevale, i prodotti dei campi riuscivano a malapena a sfamare i pochi abitanti dei piccoli borghi, mentre nell'età dei Comuni, anche nel Piceno le condizioni di vita migliorarono, con un conseguente aumento dei consumi. La vite assunse un ruolo sempre più significativo nell'economia rurale e nella società

anche perché il vino cessò di essere una bevanda soltanto liturgica, o comunque di esclusivo appannaggio del clero e dei nobili ed entrò nelle abitudini di una più vasta comunità di persone.

Durante il periodo della mezzadria, la vite era coltivata in arativi vitati, che permettevano nuovi equilibri economici, seppure a costo di un maggiore sfruttamento dei suoli. In quel periodo il vino era considerato un alimento. Negli anni del passaggio dallo Stato Pontificio al Regno d'Italia, verso il 1890 giunsero nel Piceno la Fillosera, mentre dieci anni prima era giunta la Peronospora, entrambe importate dall'America e i due parassiti si aggiunsero all'Oidio già segnalato prima. Per la viticoltura Picena fu un colpo devastante, perché mentre l'Oidio lo si riusciva a contenere con lo zolfo, mentre dovettero passare diversi anni prima che fossero trovati i giusti rimedi per combattere gli altri due parassiti, soprattutto per la fillossera, infatti la soluzione per contrastare questo parassita venne trovata dopo soltanto circa quarant'anni, con l'impiego dei portinnesti di vite americana. Fu proprio in questo periodo che nelle Marche nacquero le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, che svolsero un ruolo importantissimo nel miglioramento delle tecniche di coltivazione e nel rinnovamento degli impianti viticoli e delle tecniche enologiche. Dopo la Prima Guerra Mondiale, con la nascita dei nuovi movimenti sociali, si formarono le prime leghe contadine ed i proprietari si impegnarono a migliorare la produttività dei fondi, con una seppur lenta introduzione di nuove tecnologie che accrebbero i redditi delle famiglie contadine, quali i perticari con gli aratri in ferro, le prime trattrici, l'impiego di fertilizzanti minerali etc.

Ai primi successi, si reagì con la frammentazione dei poderi e con la riduzione delle superfici degli stessi, nei quali tutta la famiglia contadina lavorava, dai bimbi alle madri feconde.

È in quegli anni nonostante la diminuzione delle superfici totali che iniziò la trasformazione della viticoltura Picena, con il passaggio da promiscua a specializzata.

Con la fine della mezzadria, nel Piceno vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che accorpando più poderi dettero vita ad aziende a conduzione diretta.

Alla fine degli anni 80, come per gli altri vitigni di antica coltivazione della zona, si accrebbe l'interesse per il vitigno Passerina e vennero fatti studi e sperimentazioni per valutarne l'attitudine alla spumantizzazione e alla produzione di vinsanto e passito. Sull'onda dei successi e degli apprezzamenti ottenuti sia a livello nazionale che internazionale nel 2001 venne istituita la DOC Offida Passerina spumante, vinsanto e passito DOC. Negli anni seguenti queste tipologie hanno avuto un trend molto positivo caratterizzato dall'impianto di nuovi vigneti e da un incremento notevole di produzione

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**