

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

Verdicchio dei Castelli di Jesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI - I.M.T.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	5 dell'Industria 60035 Jesi (AN) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0731 214827
<i>Fax:</i>	+39 0731 225727
<i>e-mail:</i>	imtdoc@imtdoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 26 07 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 18 02 2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Verdicchio dei Castelli di Jesi (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:**Verdicchio dei Castelli di Jesi**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino tenue; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico;

Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma : fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini; odore: proprio, delicato, fine ampio e composito; sapore: da extrabrut a secco, sapido, fresco, fine e armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Passito

Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

Verdicchio dei Castelli di Jesi

<i>Resa massima:</i>

Resa massima uva: 14 t/ha

Resa massima vino: 98 hl/ha

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

<i>Resa massima:</i>

Resa massima uva: 14 t/ha

Resa massima vino: 98 hl/ha

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Resa massima:

Resa massima uva: 11 t/ha

Resa massima vino: 77 hl/ha

Verdicchio dei Castelli di Jesi passito***Resa massima:***

Resa massima uva: 14 t/ha

Resa massima vino: 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi ricade nelle province di Ancona e Macerata.

Tale zona è così delimitata:

parte dal punto di incontro dei confini comunali di Filottrano – Jesi – Cingoli e segue, all'immissione del Fosso Umbricara sul Fiume Musone, il fiume stesso sino ad incontrare la località di Castreccioni.

Di qui prende la direttrice Castreccioni – Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, sino alla località Annunziata, percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada di Apiro – Poggio San Vicino in prossimità di Case Tosti a quota 280.

Segue poi questa sino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino – Apiro.

Segue quindi il confine comunale tra Apiro e Poggio San Vicino sino al confine comunale di Serra San Quirico (anche confine provinciale) e Poggio San Vicino, sino al confine comunale di Fabriano, poi il confine comunale tra Fabriano e Serra San Quirico sino al cimitero di Sant'Elia (nei pressi dell'imbocco della strada per la frazione Grotte) e da questo punto si inserisce sulla strada Domo – Serra San Quirico che percorre sino all'incrocio con la strada statale n. 76. Segue tale strada statale sino a Borgo Stazione di Serra San Quirico, passa poi attraverso le località Trivio, Vado, Colle di Corte, Montefortino, Palazzo e Montefiore, seguendo la strada che porta prima ad Arcevia ed indi a Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona – Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.

Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.

Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al

confine comunale tra Senigallia e Morro d'Alba.

Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d'Alba e quindi Morro d'Alba e Monte San Vito, Monte San Vito – San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.

Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castelbellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Stàffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.

L'uso della menzione "Classico" è riservata al vino ottenuto dalle uve raccolte nella zona originaria più antica.

Tale zona è costituita da quella delimitata dal presente articolo con l'esclusione dei territori posti alla sinistra del Fiume Misa e dei territori appartenenti ai comuni di Ostra e di Senigallia in provincia di Ancona.

a. Zona NUTS

ITE33	Macerata
ITE32	Ancona
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

VERDICCHIO BIANCO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la produzione del Verdicchio DOC è individuata in parte del bacino geografico del fiume Esino, nei territori di 22 Comuni della Provincia di Ancona e 2 di Macerata storicamente Castelli perché gravitanti nella politica e nell'economia di Jesi che nel 1194 ha dato i natali a Federico II di Svevia. L'area dista circa Km 20 dal mare e si sviluppa nelle colline poste attorno alla valle Esina che ha in Jesi una quota di mt 96 s.l.m. fino ai 630 mt di Cingoli.

Le caratteristiche pedoclimatiche di tale territorio sono il prodotto dell'influenza del mare, del sole, delle brezze, della piovosità e del riparo offerto dalle montagne che superano anche i 2000 mt di quota.

Ciò produce un clima temperato adatto alla coltivazione della vite e delle altre colture mediterranee

Partendo dalle rocce sedimentarie orograficamente le Marche sono distinte in tre fasce longitudinali: fascia pre-appenninica, fascia appenninica, fascia collinare sub-appenninica che dalla prima arriva al mare.

L'insieme del mesoclima della fascia collinare marchigiana e la pedogenesi hanno creato nella regione una differenziazione dei suoli nello spazio con predominanza di dorsali calcaree.

Le aree collinari, ove si sviluppa la denominazione, confluenti nel bacino del fiume Esino presentano un alto contenuto in argille, alta percentuale di carbonato di calcio, scarsa permeabilità, erodibilità, diversa frazione pelitica e calcarenitica.

Il clima, in sintesi, appartiene all'ambiente fitoclimatico "Alto collinare" caratterizzato da piovosità medie superiori a 700/800 mm annui e temperature medie inferiori ai 14 °C.

I suoli originati nell'area sono alquanto vari e profondi e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo, agricolo o naturale.

In detti suoli aumenta l'incidenza di una evidente redistribuzione del calcare nel profilo.

La parte pianeggiante, di origine alluvionale, presenta suoli con materiali quasi sempre calcarei e pietrosi. Il profilo manifesta un arricchimento di sostanza organica.

L'altitudine media dei vigneti che si riscontra nell'area delimitata del Verdicchio dei Castelli di Jesi è per il 70% compresa tra mt 80 e 280 s.l.m.. Il più alto vigneto è a quota 750 mt. s.l.m..

La pendenza dei terreni nella stessa area varia da 0 al 70% con una % di presenza dell'85% dei vigneti compresi tra le classi di pendenza 2 – 35%.

L'esposizione dei vigneti nell'area delimitata raccoglie tutti i quattro punti cardinali

comprese le posizioni intermedie. Tuttavia le esposizioni est – ovest superano in percentuale le esposizioni nord – sud.

Le precipitazioni medie annue sono di 800 mm.

Nel territorio sono frequenti le gelate invernali e primaverili ma non intaccano l'attività vegetativa in quanto non ancora iniziata.

La temperatura media massima nella valle, raggiunge nei mesi di luglio-agosto i 30c che consente il miglior andamento vegetativo della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame storico tra la vite e l'ambiente geografico nel territorio della Marca Anconetana inizia con l'arrivo dei monaci benedettini ed a seguire con quelli camaldolesi che reintroducono e diffondono la vite ormai da secoli tradizionale. Ne è testimone, tra l'altro, la centenaria sagra dell'uva di Cupramontana.

Ai monaci, quindi, nelle Marche si devono il tramandarsi delle tecniche viticolo-enologiche, il miglioramento del prodotto e, soprattutto, la conservabilità.

Con il diffondersi del contratto di mezzadria che crea l'appoderamento diffuso e la disponibilità di forza lavoro, il vino cessa di essere bevanda dei soli ceti agiati e diviene alimento delle classi rurali.

Già ai primi del 1500 lo spagnolo Herrera, professore a Salamanca, descrive le più comuni varietà di viti e la tecnica di vinificazione in bianco.

Fra i nomi dei vitigni descritti figura il Verdicchio così spiegato "uva bianca che ha il granello piccolo e traluce più che niuna altra. Queste viti sono migliori in luoghi alti e non umidi, che piani e in luoghi grassi, e riposati, perciocché ha la scorsa molto sottile e tenera, di che avviene che si marcisce molto presto, et ha il sarmento così tenero che da per sé per la maggior parte cade tutto e bisogna che al tempo della vendemmia si raccoglie tutta per terra, e per questa cagione ricerca luogo asciutto e non ventoso, molto alto nei colli. Il vino di questo vitame è migliore di niuno altro bianco.

Si conserva per lungo tempo, è molto chiaro, odorifero e soave. Ma l'uva di esso per mangiare non vale molto".

E ancora, un significativo legame storico conseguente all'Unità d'Italia del 1861, è l'iniziativa relativa alla istituzione della Commissione Ampelografica Provinciale, promossa dal Prefetto e presieduta dall'enologo De Blasis, che nel 1871 pubblica i "Primi studi sulle viti della Provincia di Ancona".

Sono passate in rassegna le diverse realtà climatiche, geomorfologiche dei territori e si descrivono i vitigni coltivati elencandone caratteri e sinonimie.

Per l'area mandamentale di Jesi viene descritto il Verdicchio (o Verdecchio)

Questo è anche il periodo dei parassiti: oidio(1851), peronospora (1879), fillossera (1890). Il tempo trascorso per trovare le soluzioni spinse i viticoltori ad eliminare molte varietà clonali presenti nel territorio, privilegiando vitigni sconosciuti nella storia enologica regionale meno il Verdicchio che risultava il vino più

commercializzato.

Ne è conferma storica ulteriore quanto scrive nel 1905-6 lo studioso Arzelio Felini in Studi Marchigiani "è oltre un ventennio che i nostri viticoltori, nel tentare di risolvere il problema enologico marchigiano, hanno abbandonato la moltiplicazione delle caratteristiche varietà dei vitigni nostrani per introdurre del nord e del sud" È negli anni '60 che l'aiuto CEE permette di rinnovare tutta la viticoltura regionale passando dalla coltura promiscua (filari) alla coltura specializzata (vigneto) con impianti a controspalliera per meglio svolgere le cure colturali e produrre uve di qualità.

Nella classifica effettuata dal Di Rovasenda (1881) il Verdicchio è dichiarato il vitigno italiano più pregiato tra i vitigni a bacca bianca delle Marche.

Il vino Verdicchio acquisisce notorietà commerciale all'inizio degli anni '50 quando due produttori investirono nella costruzione in uno dei "castelli" di una cantina di trasformazione per lavorare le proprie uve e caratterizzarono il prodotto con una bottiglia tipica: l'anfora greca in riferimento alla civiltà dorica che fondò la città di Ancona.

Allo sviluppo commerciale ha provveduto un altro industriale farmaceutico che ha acquisito la cantina cui ha fatto seguito la valorizzazione con la denominazione d'origine che ha consentito l'attuale sviluppo della DOC.

Il periodo mezzadrile prevedeva la ripartizione delle uve tra proprietario e mezzadro e, di conseguenza, la vinificazione separata nelle rispettive abitazioni.

Tecniche diverse e capacità differenti non permettevano di ottenere un prodotto di qualità. Questo arriva con il sostegno comunitario agli investimenti sui vigneti, sugli impianti di vinificazione e sulle strutture commerciali le quali, forti della denominazione, riescono a raggiungere un notevole sviluppo sul mercato interno e su quello internazionale.

Un cenno va fatto anche all'attività vivaistica.

Nel territorio operavano molti piccoli vivaisti con propri allevamenti di piante madri che hanno consentito di soddisfare la domanda in barbatelle innestate così che il rinnovo della viticoltura degli anni '60 non subisse scompensi ed inquinamenti varietali.

Poi il vivaismo ha assunto forme e valori di dimensione nazionale per cui la domanda è stata soddisfatta in disponibilità e sicurezza varietale.

Informazioni sul prodotto:

Il Verdicchio è un vino dai grandi profumi e sensazioni. Strutturato, corposo, elegante si presenta di un giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini - da qui il nome Verdicchio - che ne evidenziano fragranza, vivacità ed una notevole freschezza. Inizia con decisi profumi di fiori di biancospino e fiori di campo per passare poi ad un fruttato fresco di pesca, mela e lievi ricordi di agrumi. Inconfondibile finale caratterizzato dal retrogusto di mandorla amara. Interessante notare come nella zona classica nella vallata sinistra del fiume Esino si percepiscono notevoli sensazioni minerali per passare ad una maggiore sapidità

dei vini prodotti nella vallata opposta.

Legame causale:

La formazione della valle del fiume Esino alquanto larga, pianeggiante fino alla zona pedemontana, l'orografia collinare, le dolci pendenze ove sono posizionati i vigneti, l'ampia apertura verso il mare, l'attenuata ventilazione, la pedologia che presenta una tessitura del terreno agrario alquanto ghiaiosa ed il terreno fino determinano una struttura chimico-fisica dei terreni coltivati particolarmente adatti alla coltura della vite.

Le migliori uve che riescono a sfruttare la mineralità del terreno agrario sono condizionati dall'altitudine. Difatti, il vitigno posto tra i 300/500 mt s.l.m. presenta il miglior sviluppo e le migliori performance qualitative segno che l'esposizione e la ventilazione influiscono sul prodotto uve alquanto significativamente.

Sicuramente l'uomo-viticoltore ha saputo effettuare queste osservazioni traendone le informazioni nell'effettuare gli investimenti e nel determinarne la zona di produzione nei Colli Jesini.

Altrettanto specifica osservazione dell'uomo riguarda la potatura che deve essere lunga per contenere un alto numero di gemme sui tralci in quanto spesso le gemme prossimali ai tralci non germogliano.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 3 - 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, s.fedeli@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**