

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

Verdicchio di Matelica (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 Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	5 Viale dell'Industria 60035 Jesi 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 di Matelica - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DOC Verdicchio di Matelica - DM 18.02.2010
<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>	Verdicchio di Matelica (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
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Verdicchio di Matelica**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo paglierino tenue; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.</p>

Verdicchio di Matelica Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l. acidità volatile massima 25 meq/l;</p>

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo paglierino all'ambrato;

odore: caratteristico, etereo, intenso;

sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico.

Verdicchio di Matelica Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol;

acidità totale minima: 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 riflessi verdolini;

odore: caratteristico, 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)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Verdicchio di Matelica***Resa massima:*

Resa uva/ha: 13 t

Resa vino/ha: 91 hl

Verdicchio di Matelica spumante*Resa massima:*

Resa uva/ha: 13 t

Resa vino/ha: 91 hl

Verdicchio di Matelica passito*Resa massima:*

Resa uva/ha: 13 t

Resa vino/ha: 58,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», 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'Esi, 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.

a. Zona NUTS

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

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 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

Verdicchio di Matelica

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la DOC Verdicchio di Matelica 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, accorpando più poderi, 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" è conseguente al D.P.R. 930/1963 che norma le DOC e le DOCG.

Il D.P.R. 21 luglio 1967 riconosce la DOC al Verdicchio di Matelica. È il primo vino della regione ad aprire questa nuova pagina della vitivinicoltura regionale.

La scelta della base ampelografica è tutta riposta nella varietà autoctona Verdicchio dalla quale deriva per almeno l'85% il prodotto vino.

È un vitigno molto versatile e la tecnologia di lavorazione nel rispetto della tradizione locale consentono di ottenere prodotti anche con la tipologia spumante

e passito.

Per lo spumante occorre fare riferimento alla importante prova documentale fornita dal Trattato “De salubri potu dissertatio” di Francesco Scacchi, fabrianese, scritto nel 1622. Nel volume “del bere sano” si parla del vino frizzante e dei processi di rifermentazione come di già noto anche durante l’epoca romana.

La produzione di spumante nelle Marche ha tradizione antica e la vocazione di questi territori è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati in prevalenza con vitigni autoctoni quali il Verdicchio, Vernaccia nera, Maceratine ed altri.

Appare utili riprendere quanto la tradizione antica operava aggiungendo un chicco di orzo e dello zucchero o mosto ad ogni bottiglia di vino fermo ed attendere la rifermentazione prima di aprire la bottiglia di “spumante fatto in casa” nelle occasioni della vita familiare.

Informazioni sul prodotto:

Vino con molta struttura, sapido e caratterizzato da buoni profumi dovuti al microclima di tipo continentale. I vigneti del verdicchio di Matelica sono coltivati su terreni calcarei che conferiscono al vino maggior finezza e qualità gusto-olfattiva.

Di colore giallo paglierino con inconfondibili riflessi verdolini, in bocca si presenta secco, persistente e caldo con sentori che ricordano la frutta matura.

Un'avvolgente morbidezza regala al palato sensazioni di rotondità che non stancano, grazie anche al retrogusto di mandorla tipico del Verdicchio.

Legame causale:

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 formati su matrice argillosa e, in particolari situazioni, calcarea.

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.tarmati@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,SAQ9@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: