

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

Anagni (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Anagni - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 25.10.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Anagni (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Anagni” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino chiaro; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico.

“Anagni” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico, vinoso, intenso;
sapore: asciutto, sapido, caratteristico dell'invecchiamento in botti di legno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Anagni" bianco

Resa massima:

resa uva: 12 t/ha

resa vino: 84 hl/ha

"Anagni" rosso

Resa massima:

resa uva: 11 t/ha

resa vino: 77 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Anagni" ricade nella provincia di Frosinone e comprende l'intero territorio del comune di Anagni.

--

a. Zona NUTS

ITE45	Frosinone
ITE4	Lazio
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
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
GRECHETTO B.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BELLONE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Anagni"*Informazioni sulla zona geografica:*

La zona geografica, costituita dall'intero territorio amministrativo del comune di Anagni in provincia di Frosinone, si estende per 11.287,15 ettari.

L'areale, ubicato a nord di Frosinone, intorno alla Latitudine di 41° 47' 0" Nord e alla Longitudine di 13° 06' 0" Est, confina nella parte settentrionale con la provincia di Roma e comprende la parte pianeggiante e le colline del bacino dell'alta valle del fiume Sacco.

I terreni dell'area sono riconducibili principalmente alle terre rosse, derivate dalla formazioni calcaree riferibili ai periodi geologici dal Triassico all'Eocene, con caratteristiche che le fanno distinguere nettamente da formazioni calcaree più recenti, originati per decalcificazione di rocce sedimentarie calcaree.

I terreni presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi, oltre che di potassio che in genere si mantiene su livelli bassi, così come la percentuale di humus, che è tra le più basse della provincia.

Da quanto sopra riportato, si deduce che le terre rosse si prestano poco ad un'utilizzazione intensiva delle colture agrarie (anche in relazione alla loro localizzazione); ma proprio in virtù delle loro caratteristiche conferiscono ai vini particolare vigore e complessità.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 167 e i 500 m s.l.m. con pendenza variabile; l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest. Il clima dell'area risulta semiarido nei mesi di luglio ed agosto, temperato nel mese di giugno, subumido nel mese di settembre ed umido nei restanti mesi dell'anno. Le precipitazioni annue variano da un minimo di 1.008 mm ed un massimo di 2.100 mm; la media annua risulta essere di 1.483 mm; i giorni con pioggia sono compresi tra 88 e 121 giorni, con una media di 104,8 giorni piovosi.

La temperatura media annuale è compresa tra i 12,0 ed i 15,6°C, con freddo intenso in inverno, con temperatura media inferiore ai 10°C per 5-6 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 0,1 e 3,0°C.

Tra gli aspetti naturali rilevanti è da evidenziare, in modo particolarmente favorevole, la temperatura relativamente elevata e l'insolazione dei mesi di settembre ed ottobre, che consentono alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di novembre).

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 esaltare il vino "Anagni".

Il territorio di Anagni è sempre stato fruttifero, come attestano diverse fonti antiche, e si presume che da questa zona fossero condotte a Roma ingenti quantità di prodotti agricoli fra cui le uve, la cui coltivazione e successiva lavorazione per

ricavarne vino è attestata dall'esistenza di *torcularia*, reperiti in aree agricole, già sede di ville rustiche romane.

Anche per il Medioevo si hanno diverse attestazioni, sia iconografiche che documentali, relative alla viticoltura. Sulla facciata della cattedrale di Anagni e negli affreschi della cripta si possono ammirare scene che si riferiscono chiaramente alla viticoltura.

Documenti del ricco archivio capitolare dimostrano l'estesa coltivazione di vigneti. Ad esempio, l'*Inventarium omnium bonorum et possessionum* della chiesa di Anagni attesta che, fra 158 proprietà esistono 23 vigne o vignali (senza contare quelli esistenti nei Casali e nei *Tenimenta*, aziende comprendenti molti tipi di colture). Anche documenti dell'Archivio Segreto Vaticano, i registri di Camera del pontefice anagnino Bonifacio VIII, sono la più eloquente dimostrazione dell'alta produzione e qualità del vino prodotto localmente e consumato dalla qualificata corte pontificia, composta da cardinali, vescovi, prelati, cappellani, cavalieri e *milites* al seguito, scrittori e la gran massa della *famiglia* minore. La *buticularia* (in un caso si menzionano spese "*pro domibus butricularie*") era curata da almeno quattro persone (due erano scrittori, cioè incaricati dell'amministrazione) e mensilmente veniva rifornita mediante l'acquisto di vini, presi in salme, caballate e caziis (o catiis) e conservati in *vegetes* (botti), *vegeticula* (botticelle), barili, *flasca* e *dolia* (recipienti); ci sono diverse citazioni che testimoniano dell'acquisto locale di vino: *vini de Trebis, ...de Anagnia* (n. 691), *vino expenso in Pileo* (n. 1068), *emptis et expensis in Anagniai* (n. 1203), *vini expensis tam in Anagni quam in via* (n. 2643). Un uso particolare, forse per la liturgia della messa, era dato dal *clareto*, vino zuccherato e speziato (*speciebus et zucharo pro clareto domini*, n. 869 "*clareto facto Anagnie pro festo Sancti Magni*, n. 1086), ad uso proprio del pontefice .

Il giudizio sui vini bianchi d'Anagni è riportato da A. Cortonesi "*Fra i vini locali godevano...buona fama...i bianchi d'Anagni*"; lo storico ci informa pure che nel medioevo il vino bianco era maggiormente apprezzato del rosso.

Quanto fosse importante la coltivazione della vite e la produzione del vino in Anagni si evince da un documento settecentesco vaticano nel quale si legge che: "*Il territorio di Anagni potrebbe alimentare la città di Roma almeno molti mesi all'anno almeno con i tre generi più essenziali, cioè grano, vino, e granturco*". Il territorio era vignato per circa 2000 rubbia (pari ad ha 3696,8) e, con certi suggerimenti avanzati, si prospettava una produzione di 600 mila barili l'anno (pari a circa 36 milioni di litri).

L'importanza e la fama della qualità del vino di Anagni è autorevolmente dimostrata da una lettera del 1831 che il sacerdote Filippo Giammaria da Roma rimette al fratello Francesco chiedendo che gli si spediscono, tra i vari rifornimenti ed alimenti, una botticella del *vino di Anagni*, ma se il vino risultasse troppo costoso allora gli si inviassero due botticelle di quello prodotto nell'azienda domestica collocata in Patrica.

Verso la fine dell'Ottocento i principali vitigni coltivati erano il Romanesco, il Bello, il Velletrano ed il Biancone, tutti a bacca bianca, mentre tra quelli a bacca rossa spicavano la Lagrima, il Cesanese ed il Tagliaferro. Di queste uve erano maggiormente apprezzate, per il loro pregio, il Romanesco, la Lagrima ed il Cesanese.

Anche in tempi recenti il vino di Anagni gode di buona fama: nel 1967 la pubblicazione di Luigi Volpicelli, dedicata alla "*Cucina laziale*", riserva una sezione ai *Vini del Lazio*. A proposito della provincia di Frosinone cita, oltre al "*più celebre cesanese*", "*il vino rosso del Marchese Colacicchi di Anagni... che può competere, per gli arrostiti, con ogni Bordeaux.*"

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- *le forme di allevamento*, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura, 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.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare la tipologia bianco presenta un colore di tonalità giallo paglierino mediamente carico, con notevole intensità sia d'aroma di frutta matura, ananas sia ed ancora più intensamente di balsamico proprio della salvia. Ovviamente questi caratteri olfattivi non solo tipicizzano i vini ma li rendono anche gradevoli all'assaggio. I parametri gustativi sono: acidità normale, discreta struttura, sapore equilibrato, morbido (grazie anche al residuo zuccherino ed al buon contenuto in glicerina); alta persistenza gusto-olfattiva.

Il vino rosso, invece, si caratterizza per un colore rosso più o meno intenso, con riflessi granati o violacei. All'odore i vini sono sempre fragranti e franchi. Gli aromi, prevalentemente fruttati (bacche e drupe) unitamente allo speziato, emergono in media con una buona intensità e ad essi si accompagnano, in un armonico equilibrio aromatico, quelli di prugna essiccata ed erbaceo secco. I parametri gustativi sono: acidità normale, debolmente amaro, astringenza percettibile ma gradevole, buona struttura, acidità equilibrata, media persistenza

Legame causale:

L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area del vino "Anagni" - dalle

peculiarità climatiche, all'orografia prevalentemente collinare, ai terreni rossi, alla varietà di giacitura dei terreni ed esposizione delle viti generalmente ad ovest sud-ovest - determinano le condizioni differenziate che risultano ideali per le diverse tipologie di vini. Anche le competenze specifiche dei produttori permettono di ottimizzare le interazioni fra suolo-esposizione-giacitura consentendo di posizionare i vari vitigni in funzione della vocazionalità delle zone in modo da ottenere la massima espressione delle potenzialità del vitigno.

Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona di produzione, determinano, in particolare sui vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici del vino (notevole intensità sia d'aroma di frutta matura, ananas sia ed ancora più intensamente di balsamico proprio della salvia).

Le specifiche caratteristiche dei suoli, con la presenza delle terre rosse povere di elementi nutritivi, potassio ed humus, conferiscono ai vini particolare vigore e complessità, in particolar modo a quelli rossi, determinando una buona struttura ed una acidità equilibrata.

La millenaria storia vitivinicola del comprensorio di Anagni, dall'epoca dei Romani, 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 "Anagni"

La IGT «Anagni» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 25/10/2010.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM controlli vini IGP

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**