

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VERDICCHIO DI MATELICA”**

Approvato con	DPR 21.07.1967	G.U. 211 - 23.08.1967
Modificato con	DPR 05.08.1978	G.U. 157 - 09.06.1979
Modificato con	DPR 03.05.1989	G.U. 258 - 04.11.1989
Modificato con	DM 13.09.1995	G.U. 232 - 04.10.1995
Modificato con	DM 18.02.2010	G.U. 52 - 04.03.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata Verdicchio di Matelica è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

“Verdicchio di Matelica”;

“Verdicchio di Matelica” spumante;

“Verdicchio di Matelica” passito.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata “Verdicchio di Matelica” devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell’ 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

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.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È vietata la forma di allevamento a tendone.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare, per tutte le tipologie di cui all'art. 1, le tonnellate 13 ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.

Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica».

La Regione Marche, su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite le Organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata rapportandola all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Verdicchio di Matelica 11,00 % vol

Verdicchio di Matelica Spumante 9,00 % vol.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23%.

L'appassimento delle uve destinate alla vinificazione deve essere protratto sino a raggiungere un contenuto zuccherino atto ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

Le operazioni di elaborazione dei mosti o dei vini per la produzione della tipologia spumante debbono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio delle province di Ancona e Macerata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, anche per la tipologia spumante, pronto per il consumo non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La tipologia spumante può essere commercializzata nei tipi: da extrabrut a secco.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» seguendo il tradizionale metodo di vinificazione che prevede in particolare quanto segue:

La resa massima in vino finito calcolata sull'uva fresca non deve essere superiore al 45%; l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» passito non può avvenire prima del primo dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», con l'esclusione della tipologia passito, è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

È consentita per i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», con l'esclusione della tipologia passito, la dolcificazione secondo le normative comunitarie e nazionali.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

#### **Verdicchio di Matelica**

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

#### **Verdicchio di Matelica Passito**

colore: dal giallo paglierino all'ambrato;  
odore: caratteristico, etereo, intenso;  
sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico;  
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;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

#### **Verdicchio di Matelica Spumante**

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

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione**

La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50 e su ogni recipiente deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e simili.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, riportate nell'elenco allegato, riferite a frazioni, aree definite amministrativamente e toponimi compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto (Allegato 1).

È altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, il suddetto allegato 1, su richiesta della Regione, sentito il consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

## **Articolo 8** **Legame con l'ambiente**

### *A) 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.

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

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.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)*

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

**Articolo 9**  
**Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave, 24 – 00187 Roma

La società “Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.”, con sede in Roma, Via Piave, 24, è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).

Menzione geografica	Comune
Cambrugiano	Matelica
Colferraio	Matelica
Collamato	Fabriano
La Valle	Matelica
La Monacesca	Matelica
Del Cerro	Cerreto D'Esi
Fogliano	Cerreto d'Esi
Mistriano	Matelica
Sainale	Matelica
San Leopardo	Cerreto D'Esi
Santa Teresola	Matelica
Valbona	Matelica
Vinano	Matelica