



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot.n. 61981

Decreto 26 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “Esino” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto Ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20-12-2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Esino”;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n.105, rubricato *“Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135”*, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l’incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013 in corso di registrazione;

VISTA la comunicazione n. 1734528 del 05/06/2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A0434 relativo alla citata DOP *“Esino”* (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico *“e-Caudalie”* entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. n. 22304 del 26/06/2013, con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE all’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell’art. 118 *vicies*, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione Marche, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. 747015 - 12/11/2013 con la quale la predetta Regione Marche, ha presentato, con parere favorevole, a questo Ministero la modifica al fascicolo tecnico in questione, così come proposto dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare con il presente Decreto la modifica al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo *“e-Caudalie”*, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente Decreto e, conseguentemente, di dover procedere all’aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini DOP “Esino”, così come consolidato con il DM 30.11.2011, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell’allegato al presente Decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell’ambito del sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
 - b) nell’ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, lì 26/11/2013

Il Capo Dipartimento
F.to Prof. Gianluca M. Esposito

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP “Esino”.

1) L’art. 9 è sostituito con il seguente testo:

**Articolo 9
Legame con l’ambiente**

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Esino”, nelle 4 tipologie descritte all’articolo 6 del presente disciplinare, ricade nell’intero territorio amministrativo della provincia di Ancona e nei Comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata.

Il territorio, compreso tra il mare Adriatico ed i monti Sibillini, è solcato a nord dai fiumi Cesano, Nevola e Misa, a sud dal fiume Aspio e al suo interno dal fiume Esino, da cui prende il nome la DOC, corsi che modellano la bassa collina e le valli dell’area. Si tratta di un ampio bacino che risente dell’influenza delle alture dell’Appennino nella sua parte occidentale e di quella del mare Adriatico nell’area orientale.

L’orografia è essenzialmente collinare e la natura geologica dei terreni è abbastanza omogenea: sono presenti rocce pelitico/calcaree o rocce pelitico/argillose, che denotano alti livelli di instabilità. La litologia delle valli si caratterizza per i depositi alluvionali, talvolta ghiaiosi, che rispecchiano i bacini di alimentazione calcarea.

L’altimetria dell’area è abbastanza contenuta e le pendenze non sono molto elevate: oltre il 70% del territorio della denominazione di origine è posto a quote minori di 350 m s.l.m e le massime non superano i 1400 m. Nell’area prevalgono gli ambienti di terrazzo fluviale di II e III ordine e i fondovalle rappresentano solo una piccola quota del totale.

Le zone pianeggianti, non esclusivamente di fondovalle, costituiscono il 10% della superficie totale del territorio della DOC “Esino”, che per il 70% presenta pendenze comprese tra il 2% ed il 25%. Non si evidenziano esposizioni dominanti, ma una loro uniforme distribuzione rispetto ai quattro punti cardinali.

La temperatura media del mese di Gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Luglio si aggira attorno a 21-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l’indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca generalmente al di sopra di 1600 gradi giorno. Durante i mesi di Settembre ed Ottobre le temperature minime dell’aria si mantengono generalmente sopra i 10°C. La temperatura media annua è di 13-15°C, mentre l’entità delle precipitazioni medie annue si aggira tra 700 e 900 mm. Il clima dell’area è di tipo temperato (Classe C di Koppen) con estati calde.

L’area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Esino” presenta tratti omogenei sotto il profilo pedo-climatico e un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell’agricoltura marchigiana.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il territorio della zona di produzione del vino DOC “Esino”, vide il diffondersi della coltivazione della vite già in epoca romana (come testimoniato dai numerosi reperti e documenti archeologici) e andò incontro, dopo la caduta dell’impero romano, ad un periodo di contrazione della viticoltura. Durante l’alto Medio Evo le poche superfici vitate erano concentrate in piccoli appezzamenti posti nelle immediate vicinanze dei Castelli (chiamate “Corti” o “Cortine”); la viticoltura riprese poi a svilupparsi in seguito all’insediamento di potenti ordini monastici, che fondarono numerose Abbazie, tuttora presenti, nel territorio dell’attuale DOC “Esino”. Furono dapprima i monaci

benedettini, seguiti dai cistercensi, a diffondere nuovamente la coltivazione della vite e a dare nuovo impulso all'attività agricola.

Nell'area di produzione della DOC "Esino", come nel resto della regione, a partire dal Medio Evo si diffuse la mezzadria, speciale rapporto associativo tra capitale e lavoro, che contribuì allo sviluppo rurale del tempo andando a delineare quel paesaggio agrario ordinato e diffusamente coltivato, che tuttora costituisce un tratto tipico delle Marche. La coltivazione della vite interessò la gran parte dei poderi che vennero a formarsi, la cui dimensione era limitata e commisurata alla forza lavoro della famiglia colonica che vi si insediava.

Nel 1269, il giudice De Crescenzi in Senigallia descriveva le vigne della Marca di Ancona "fatte di piante sorrette da canne e pali" e asseriva che la piantata bolognese su olmo ed acero richiedeva minori cure rispetto alla vigna. Nel catasto di Corinaldo del 1532 si riscontra che la vigna rappresentava allora, nell'area provinciale, "l'unico modo di coltivare la vite nel solco di un'antica tradizione risalente alla prima età comunale".

Nel XVI secolo il territorio dell'attuale DOC "Esino" presentava una ragguardevole diffusione della vite nel tessuto agricolo: i campi seminati venivano sovente delimitati da filari di vite e il vino divenne un genere di largo consumo. Il modello colturale dell'alberata, già diffuso in epoca romana, era tornato in auge ad opera di piccoli proprietari coltivatori e di vignaioli parzionari, braccianti immigrati delle coste balcaniche, disposti a stipulare con il proprietario del terreno un contratto con l'impegno ad impiantare una vigna, a dividere a metà il prodotto per divenire, infine, proprietari del terreno vitato. Il vignaiolo si impegnava ad effettuare tutte le cure colturali e tutti i lavori di trasformazione delle uve consegnando al proprietario la metà del vino prodotto.

Andrea Bacci, noto enografo e Archiatra pontificio, nella sua sistematica descrizione dei vini ("De naturali vinorum historia") pubblicata nel 1596 inserisce per la Marca di Ancona i vini di Loreto, Sirolo, Numana definendoli sani e conservabili per lungo tempo e prosegue con quelli delle "tante vigne" dell'osimano. Del territorio di Senigallia afferma "che produce ottimi vini e in abbondanza", mentre per l'area di Jesi richiama la presenza dell'Abbazia di Chiaravalle riportando che "i nobili coloni si dedicano ad essi con non minore impegno importando i migliori vitigni ed i loro vini gareggiano con i generosi Trebbiani". La rassegna dei vini della zona ad opera del Bacci termina con il territorio di influenza del fabrianese e la citazione del "Cerretano, vino di tanta forza che si conserva a lungo più come medicina che come bevanda".

Il "Dialogo sul necessario miglioramento dei Vini Anconitani e del Piceno per formarne un ramo di interessante commercio" pubblicato nel 1809 a Jesi da Don Angelo Rastelli, parroco di Monsano, ci fornisce una viva descrizione della viticoltura e dell'enologia del territorio attualmente interessato alla DOC "Esino". L'abate Rastelli lamenta uno scadimento della qualità dei vini per "colpa dell'Agricoltore, che non sa adattare la buona qualità delle viti alla buona qualità del terreno", consiglia varietà come Verdicchio e Sangiovese, argomenta l'importanza di preferire le vigne alle alberate e alle folignate e fornisce precise indicazioni sul miglior modo di gestire le viti e di vinificare le uve.

In seguito all'unità d'Italia furono avviate diverse attività conoscitive sul territorio nazionale e, per quel che concerne le Marche, i lavori della Commissione Ampelografica fecero emergere l'importanza rivestita dalle varietà di pregio Verdicchio e Sangiovese e promossero la valutazione, la conoscenza e l'impiego di altri vitigni che avevano riscosso successo in altre aree. La ricostituzione viticola all'inizio del XX secolo interessò la zona di produzione della DOC "Esino" e vide il rafforzarsi di vitigni italici di pregio quali Verdicchio, Sangiovese e Montepulciano.

L'intervento pubblico, nazionale e comunitario degli anni 60 e 70 favorì il compimento del processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e una precisa scelta varietale con impiego di vitigni a bacca nera e bianca di qualità. La scomparsa della mezzadria, riscontrata in quel periodo, comportò anche la modifica delle sistemazioni arboree non più compatibili con la moderna agricoltura. Il processo di rinnovamento degli impianti, l'applicazione delle moderne acquisizioni scientifiche e tecniche e i riscontri positivi ottenuti dalle

produzioni enologiche di pregio esistenti nella zona, hanno spinto i produttori dell'area della DOC "Esino" verso la valorizzazione di altre produzioni di qualità del territorio.

In questo nuovo contesto, accanto ai pregiati e rinomati vini monovarietali della tradizione quali Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese e Lacrima, sono stati prodotti altri vini tradizionali ottenuti da uvaggi di varietà bianche e nere, in cui alcune delle varietà sopra menzionate sono presenti in parte preponderante accanto ad altri vitigni ben adattati al territorio per le loro versatilità. Si è così avviato il processo che ha portato alla richiesta della DOC "Esino", il cui riconoscimento è avvenuto con decreto del Ministero nel 1995.

In tal modo è stata recuperata e valorizzata l'ampia offerta di vini qualità provenienti da un territorio ricco di tradizioni viticole ed enologiche ed è stato dato ulteriore impulso all'imprenditoria locale e allo sviluppo delle strutture di trasformazione vinicola del territorio.

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

La denominazione di origine «Esino» è riferita a 2 tipologie di vino bianco ("base" e "frizzante") e 2 tipologie di vino rosso ("base" e "novello"), ottenute prevalentemente da uve di antica e diffusa coltivazione nella zona (Verdicchio, Sangiovese e Montepulciano), che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare e ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- «Esino» bianco: colore giallo paglierino tenue, odore delicato e gradevole, sapore armonico, di buona struttura;
- «Esino» bianco frizzante: colore paglierino tendente all'ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo e intenso, sapore dolce, armonico e vellutato, di buona struttura;
- «Esino» rosso: colore rosso rubino, odore intenso, sapore secco e armonico, di buona struttura;
«Esino» rosso novello: colore rosso rubino, odore fragrante, fine, sapore morbido, armonico e vellutato, di buona struttura.

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC "Esino" è attestata dai documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla millenaria storia vitivinicola del relativo territorio, che va dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri.

In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC "Esino", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

Le caratteristiche ambientali create dal corso di fiumi che scorrono nella zona di produzione della DOC "Esino", l'ampia apertura verso il mare, la pedologia e la tessitura del terreno agrario che consentono l'ampio e totale sgrondo delle acque superficiali, hanno favorito la vocazione viticola del territorio e il suo orientamento alle produzioni enologiche di qualità.

La base ampelografica del vino DOC "Esino" bianco, anche nella tipologia frizzante, consiste principalmente nel vitigno Verdicchio (50% minimo) con il concorso, fino ad un massimo del 50%, di altri vitigni bianchi idonei alla coltivazione nella regione Marche. Il Verdicchio, uno dei più pregiati vitigni italiani, che ha avuto nelle Marche il suo areale privilegiato di diffusione, interagendo

con l'ambiente naturale e attraverso la sapiente gestione dell'uomo, conferisce al vino DOC "Esino" bianco colore, odori, profumi e persistenza gusto-olfattiva, rendendolo caratteristico e distinguibile. Inoltre, per la tipologia "Esino" bianco frizzante, occorre citare l'opera "De salubri potu dissertatio" del medico fabrianese Francesco Scacchi, che riporta un'ampia diffusione del consumo di vini frizzanti presso i ceti nobili già nel 1622. La tradizione spumantistica del territorio della DOC "Esino", testimoniata anche da successi enologici ottenuti fin dall'ottocento, si afferma compiutamente nel secondo dopoguerra con la produzione di vini frizzanti ottenuti con uve Verdicchio.

La base varietale del vino DOC "Esino" rosso, anche nella tipologia novello, consiste principalmente nei vitigni Sangiovese e/o Montepulciano (60% minimo da soli o congiuntamente) con l'inserimento, fino a un massimo del 40%, di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Marche.

Sangiovese e Montepulciano, diffusi da tempo nel territorio della DOC "Esino", sono diventati i vitigni a bacca nera più ampiamente coltivati a partire dal secondo dopoguerra e, interagendo con l'ambiente naturale e sapientemente gestiti dall'uomo, conferiscono al vino DOC "Esino" rosso il colore rosso rubino, l'odore intenso, il sapore secco e armonico e la buona struttura.

La tipologia del vino DOC "Esino" novello trae le sue basi dalla tecnica di vinificazione nota come macerazione carbonica, sviluppata in Francia, e ripresa sperimentalmente nella cantina dell'Ente di Sviluppo Agricolo delle Marche, organismo di sperimentazione agricola regionale, a partire dall'inizio degli anni '80, sotto la guida scientifica dell'Università di Bologna. La tecnica della macerazione carbonica risultò particolarmente efficace nell'esaltare il patrimonio aromatico di vitigni tipici del territorio quali Lacrima e Sangiovese e fu rapidamente trasferita al mondo produttivo, che la adottò per ottenere vini fragranti, ricchi di profumi, vellutati da immettere sul mercato poco dopo la vendemmia. Il successo commerciale di questi vini ottenuti da vitigni tradizionali portò all'inserimento della tipologia novello nel disciplinare di produzione della DOC "Esino", a coronamento di un processo di innovazione tecnologica basato sulla presenza di produzioni fortemente radicate nel territorio.

In sintesi le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale e dei vitigni, unite ad opportune tecniche di vinificazione, portano all'ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini di cui all'art. 6 del presente disciplinare.

Il riconoscimento della DOC "Esino" nel 1995 attesta la qualità dei vini prodotti nell'area e la professionalità degli operatori che hanno tratto vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente e dalle peculiarità dei vitigni impiegati ma che soprattutto hanno saputo valorizzare le molteplici produzioni di qualità e le tradizioni di un territorio storicamente vocato alla viticoltura e addivenire ad un'offerta produttiva completa da proporre ai mercati nazionali e internazionali.