



*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.57254

Decreto 06 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “San Ginesio” 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 DM 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 U.E. 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 “San Ginesio”;

VISTA la comunicazione n. 1396665 del 27/05/2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A0426 relativo alla citata DOP “San Ginesio” (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 n. 22304 – 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 Reg. 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 n. 672209 - 09/10/2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato, con parere favorevole, a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione, così come proposte dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione U.E., 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 “San Ginesio”, 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 U.E., 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 U.E. 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 06/11/2013

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

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP “San Ginesio”.

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 di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», nelle due tipologie descritte all’articolo 6 del presente disciplinare, comprende il territorio dei comuni di San Ginesio, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant’Angelo in Pontano, Loro Piceno, situati nella provincia di Macerata. Il Comune di San Ginesio rappresenta il fulcro della zona.

Si tratta di un’area collinare non molto estesa, delimitata dalla riva destra del fiume Chienti, dalla catena dei Monti Sibillini e dal fiume Fiastra ed è posta ad una distanza dal mare compresa tra i 25 e i 50 km. L’area si colloca nella fascia collinare sub-appenninica, ovvero nella terza fascia longitudinale delineata procedendo da ovest verso est nel territorio delle Marche.

Il clima appartiene al piano fitoclimatico “Alto Collinare” ed è caratterizzato da precipitazioni annue mediamente superiori a 800 mm e da temperature medie annue di 12-15 °C.

La temperatura media del mese più freddo è di 3-5°C, mentre quella del mese più caldo si colloca sui 21-23°C. L’area può essere classificata pertanto come zona a clima temperato caldo (Classe C di Koppen), con attenuata stagione secca ed estate calda.

Il mesoclima di questa fascia collinare mostra marcati effetti topoclimatici dovuti alla giacitura, alle pendenze ed all’esposizione dei versanti.

I suoli dell’area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» sono il risultato dell’origine calcarea della roccia madre. La genesi dei depositi è Olocenica e l’evoluzione dei suoli risente degli effetti delle attività antropiche più recenti che hanno portato a limitare la presenza del bosco a favore dell’attività agricola. I suoli, che presentano di norma un’alta percentuale di argilla e di carbonato di calcio e una scarsa permeabilità, sono facilmente erodibili e possono andare incontro a fenomeni di dissesto idrogeologico. Prevalgono le rocce calcarenitico-pelitiche e quelle marnose, ma sono presenti anche substrati conglomeratici ed arenitici.

L’altimetria dell’area è in massima parte compresa tra 300 e 700 m s.l.m. e le classi di pendenza media variano generalmente tra il 2% ed il 35%.

L’esposizione è equamente distribuita verso le otto sezioni dei quattro punti cardinali ad eccezione di ovest, sud-ovest, alquanto ridotte.

L’area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» si presenta alquanto omogenea sotto il profilo pedo-climatico e con un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell’agricoltura alto-collinare marchigiana.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Dopo la caduta dell’Impero Romano, che aveva visto il diffondersi della coltivazione della vite, le invasioni barbariche e la presenza dei Longobardi spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione dell’attuale vino a denominazione d’origine “San Ginesio” a trasferirsi sulle alture destinate a divenire il fulcro di successivi insediamenti. Lo sviluppo dell’area ebbe slancio nel periodo medievale, come si può ben desumere dalle numerose testimonianze architettoniche tuttora presenti a Colmurano, Loro Piceno e San Ginesio, che iniziò ben presto a esercitare una forte influenza sugli insediamenti dei territori limitrofi.

A partire dal 900, “l’incastellamento” dei luoghi collinari, più facilmente difendibili dagli attacchi esterni indusse una trasformazione delle vigne e le alberate, diffuse in epoca romana, vennero sostituite da piccoli appezzamenti protetti da recinti dove la vite veniva spesso consociata con gli alberi da frutto.

Nell’età dei Comuni, le migliorate condizioni economiche portarono ad aumenti della popolazione e dei fabbisogni alimentari, contribuendo al recupero e al consolidamento del ruolo della viticoltura.

Le più antiche testimonianze della presenza della vite nel territorio interessato alla produzione dell’attuale vino a denominazione d’origine “San Ginesio” ci giungono grazie al lavoro degli storici ginesini Salvi e Severini che nel 1541, trascrivendo le cronache dell’epoca, riferiscono di donazioni di fondi rustici coltivati a vigneto avvenute nel 1040. Del permanere dell’ampia diffusione della viticoltura nella zona, destinata alla produzione di vini bianchi e rossi, è fatta menzione nel testo storico “Caldarola e i suoi anni – Ritagli storici” di Giuseppe Caramelli (Camerino, 1881), in cui viene citato il riconoscimento ottenuto da un produttore locale nell’esposizione enologica camerinese svoltasi nei primi dell’800. Nei secoli successivi e fino alla metà del 1900, la viticoltura nell’area era caratterizzata dalla coltivazione della vite maritata all’acero campestre disposta in filari, come testimonia l’ampia documentazione storica, consistente in foto panoramiche del XIX secolo e prima metà del XX di viti nelle sistemazioni dei pendii collinari a rittochino e nel Catasto Gregoriano del Comune di San Ginesio. Nella seconda metà del XIX secolo i metodi di coltivazione della vite erano pertanto ancora molto simili a quelli impiegati in epoca romana, ma, dopo l’unità d’Italia e in seguito all’epoca fillosserica, iniziò in tutto il territorio un’intensa attività di studio e valutazione delle migliori varietà di viti da impiegare nei nuovi impianti.

Come si può desumere dall’analisi dei Bollettini ampelografici e dall’ampelografia della provincia di Macerata del Santini (1875), risale a tale periodo lo studio del comportamento di Vernaccia nera e la valutazione dell’adattamento del Sangiovese e dei vitigni di importazione alle condizioni ambientali delle diverse aree del Maceratese.

All’inizio del XX secolo ebbe inizio una fase intensa di ricostituzione viticola nelle Marche, che interessò anche l’alto maceratese e che vide il diffondersi di Sangiovese e di altre varietà a bacca nera, come Vernaccia. Occorre attendere l’intervento pubblico, nazionale e comunitario degli anni 60 e 70 affinché giunga a compimento il processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e una precisa scelta varietale con impiego di vitigni a bacca nera di qualità.

Tale rinnovamento e la conseguente specializzazione hanno dato origine ad un nuovo modello di vitivinicoltura e di organizzazione aziendale, non più basato sulla mezzadria e sul mercato locale, ma incentrato su imprese di piccola e media dimensione che si avvalgono delle scoperte scientifiche e tecnologiche per migliorare la qualità dei loro prodotti e incidere su mercati più ampi.

La nuova realtà imprenditoriale, sebbene fortemente legata alla sua storia e ai suoi valori, è in grado di proiettarsi su mercati nazionali ed internazionali per proporre i prodotti della tradizione. La vivace realtà agricola e la nuova consapevolezza hanno stimolato la valorizzazione delle produzioni locali attivando il processo che ha portato nel 2007 al riconoscimento della DOC “San Ginesio” i cui vini sono espressione della storia e tradizione di un territorio modellato dall’agricoltura identificabile con lo specifico paesaggio agrario.

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

La denominazione di origine «San Ginesio» è riferita a 2 tipologie di vino rosso (“base” e “Spumante”) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del presente disciplinare e che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- «San Ginesio» rosso: buona struttura, colore rosso rubino più o meno intenso. Odore caratteristico, delicato, sapore armonico, gradevolmente asciutto.

- «San Ginesio» spumante nelle tipologie secco e dolce: buona struttura, colore rosso rubino con riflessi da violacei a granati, spuma persistente a grana fine. Odore caratteristico, fruttato; sapore caratteristico, da secco a dolce con fondo gradevolmente amarognolo nella tipologia secco.

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 “San Ginesio” è attestata da numerosi 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 “San Ginesio”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

L'orografia collinare dell'area di produzione della DOC “San Ginesio”, posta a ridosso dei monti e attraversata da molti piccoli torrenti e fiumi, il clima mite, la natura calcarea ed argillosa dei suoli, la struttura fondiaria hanno favorito l'attività agricola e la costante presenza della vite. L'appoderamento diffuso e la presenza di piccole estensioni vitate hanno segnato il paesaggio agrario ed hanno creato le basi delle prime forme di economia agricola aziendale.

L'elevata capacità di ritenzione idrica dei suoli, i discreti livelli di piovosità e una quasi regolare distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno possono garantire un'adeguata disponibilità idrica del suolo per buona parte della stagione vegetativa e il verificarsi di brevi periodi di siccità estiva favorevoli alla maturazione delle uve. I regimi idrici dei suoli sono considerati xeratici o più raramente ustici.

Il regime termico dell'area di San Ginesio, particolarmente adatto alla coltivazione di Vernaccia nera, ha permesso la diffusione e l'acclimatazione di Sangiovese e di vitigni di origine francese, inseriti nell'elenco delle varietà idonee alla coltivazione nella Regione Marche. In questa zona alto-collinare e pedemontana le uve maturano lentamente e mantengono un sostenuto livello di acidità fissa.

La diffusione di Sangiovese nell'area di San Ginesio, avvenuta a partire dalla seconda metà del 1800, è stata facilitata dalla buona capacità di questa cultivar di adattarsi a suoli di bassa fertilità producendo uve di elevata qualità, sebbene in quantità limitata.

Le altre varietà ammesse dal disciplinare di produzione del vino “San Ginesio” rosso hanno avuto una buona diffusione poiché le condizioni climatiche permettevano il conseguimento di un grado di maturazione elevato tale da produrre un vino di qualità per struttura, per sapore e serbevolezza e idoneo al trasporto e alla commercializzazione non solo nei vicini territori.

La Vernaccia nera, descritta per la prima volta nei Bollettini Ampelografici nella seconda metà del 1800, è da sempre presente nel territorio ed è capace di adattarsi a climi temperati-caldi, con escursioni termiche anche elevate e ai terreni poco fertili. In queste condizioni le uve presentano elevati livelli di acidità fissa, tanto che in passato venivano utilizzate per il taglio di vini provenienti dalle regioni dell'Italia meridionale destinati all'immissione nel sistema distributivo costituito dalla vendita diretta al dettaglio da parte delle cantine presenti nei vari comuni della zona.

Occorre inoltre richiamare la tradizione vitivinicola che in quel territorio vede l'applicazione della tecnica della rifermentazione fatta in casa anche da non viticoltori. Questa tecnica consisteva nell'aggiungere al vino in bottiglia da poco fermentato una piccola quantità di zucchero e un seme

di orzo al fine di riattivare la fermentazione, la formazione di biossido di carbonio e la conseguente spumantizzazione.

Nel caso della Vernaccia spumante, la presenza di acidità fissa, la buona struttura, l'ottimale contenuto in zucchero, consentono di ottenere un prodotto adatto al consumo familiare e alla commercializzazione a largo raggio.

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

In particolare:

- nel caso di “San Ginesio” rosso, il connubio tra il Sangiovese, i vitigni di origine francese Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot e il Ciliegiolo consentono di raggiungere adeguati livelli di acidità e gradevolezza;
- nel caso del “San Ginesio” Spumante, ottenuto con almeno l'85% di Vernaccia nera è raccolta la grande tradizione spumantistica largamente diffusa nella zona di produzione.

Nel 2007 viene riconosciuta la DOC “San Ginesio” ad attestare 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.