

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“SAN GINESIO”**

Approvato con	DM 25.07.2007	G.U. 180 - 04.08.2007
Modificato con	DM 05.10.2010	G.U. 245 - 19.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La Denominazione d'origine controllata «San Ginesio» è riservata ai vini «San Ginesio» rosso, «San Ginesio» spumante, nelle tipologie secco o dolce, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La Denominazione d'origine controllata «San Ginesio» è riservata ai vini di cui all'art. 1 ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica

«SAN GINESIO» rosso:

Sangiovese minimo 50%;

Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Cilieggiolo, da soli o congiuntamente per un minimo del 35%, possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, anche congiuntamente per un massimo del 15%.

SAN GINESIO spumante (secco o dolce):

Vernaccia Nera: minimo 85%, possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» comprende i territori 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 ed e' come di seguito delimitato: partendo dall'incrocio tra la strada statale Picena 78 con la s.p. 61 che conduce a Loro Piceno in prossimità di Passo Loro, la delimitazione prosegue lungo detta s.s. 78 in direzione nord verso Passo Colmurano fino al secondo incrocio, oltrepassato Passo Colmurano, subito dopo la Casa cantoniera in prossimità della cabina Enel, dall'incrocio prosegue lungo la strada in direzione nord-ovest per circa 180 m per poi continuare in direzione ovest lungo l'impluvio fino all'incrocio (a quota 373 m s.l.m.) con la strada bianca che segue fino ad incrociare la s.p. 129 che collega Urbisaglia con Colmurano, da qui la delimitazione prosegue prima in direzione ovest/nord-ovest fino a quota 420 m s.l.m. (lungo il crinale), quindi in direzione ovest/sud-ovest fino all'incrocio con l'affluente del torrente Entogge (450 m s.l.m.) e continua in direzione sud fino ad incrociare la strada comunale che prosegue in direzione ovest fino all'incrocio con l'altra strada comunale che conduce il confine fino ad incrociare il torrente Entogge, il limite percorre il tracciato del torrente Entogge fino a che questo incrocia per seguirla, la strada che segue

parallela il confine comunale tra Tolentino e Colmurano questa strada e' seguita fino all'incrocio in località la Villa e prosegue in direzione ovest sul limite comunale tra Tolentino e San Ginesio, segue tale confine fino in prossimità dell'affluente in destra idrografica del fosso San Rocco, da questo continua in direzione sud-ovest a quota 280 m s.l.m. per poi proseguire in direzione della località Baroncia risalendo di quota il versante esposto ad est/nord-est fino all'incrocio con la strada che attraversa la località Baroncia, da qui prosegue lungo la strada in direzione ovest/sud-ovest fino all'incrocio con la strada che in direzione sud prosegue fino alla località Sant'Andrea Vecchio/Colvenale, dall'incrocio la delimitazione prosegue prima fino al limite comunale poi proseguire lungo l'affluente in destra idrografica del fiume Fiastrone che viene seguito parzialmente in direzione ovest per poi proseguire in direzione sud lungo il suo affluente in sinistra idrografica fino ad incrociare il confine comunale del comune di Camporotondo di Fiastrone con Belforte del Chienti, quindi prosegue in direzione sud fino all'incrocio con il limite comunale tra Camporotondo di Fiastrone e Caldarola fino in prossimità di case Bocci e quindi parallelamente al Fosso Savini fino ad incrociare il limite comunale di Caldarola con Belforte del Chienti, segue tale limite fino in prossimità di case Gratani da dove segue la strada comunale in direzione nord-est (sottopasso della s.s. 77) e quindi fino al fiume Chienti, quindi prosegue risalendo il fiume Chienti fino a giungere sulla diga del lago di Caccamo; a questo punto la delimitazione segue la sponda sud del lago di Caccamo e prosegue sullo spartiacque verso Pievefavera fino ad incontrare la strada comunale asfaltata nell'abitato di Pievefavera; la delimitazione segue detta strada in direzione sud/sud-est attraversando le frazioni di Croce e Vestignano quindi prosegue fino all'abitato Valle di Montalto, frazione del comune di Cessapalombo; al primo incrocio il confine prosegue in direzione sud-ovest direzione Tribbio; nell'abitato del Tribbio il confine prosegue in direzione sud lungo la strada bianca (che delimita l'area a bosco) fino in prossimità del fosso Vallone che si segue parallelamente lungo la strada in direzione nord-est per circa 480 m fino ad incrociare la strada principale in direzione sud fino all'incrocio con la strada che conduce alla località Roccaccia, da qui si prosegue in direzione est (per circa 960 m) lungo il limite comunale tra Cessapalombo e San Ginesio quindi prima in direzione sud-est poi in direzione nord-est fino ad incontrare l'abitato di Morichella; da Morichella si prosegue in direzione sud-est lungo la s.s. 502 percorre detta strada statale in direzione sud fino incontrare la s.s. 78 Picena quindi dall'incrocio della s.s. 502 con la s.s. Picena 78 si segue la s.s. 78 in direzione nord-est fino all'incrocio con la strada comunale che conduce alla località Colle, la strada e' seguita fino a quota 470 m s.l.m. per poi proseguire in direzione est/sudest lungo il limite dell'area boschiva (posta ad ovest) fino alla località case Carotondo numero civico 47 a quota 548.2 m s.l.m., qui percorre per un breve tratto il confine comunale tra San Ginesio e Sarnano fino ad incontrare la strada asfaltata che collega Cerreto a Vecciola segue la strada fino ad imboccare la s.p. 119 in prossimità del numero civico 87, prosegue su detta provinciale in direzione di Gualdo, in prossimità del km 6 la delimitazione lascia la provinciale e prosegue in direzione est seguendo l'area boschiva fino in prossimità dell'affluente in destra idrografica del fosso Bastano; si segue parallelamente il fosso Bastano e quindi da questo si risale il versante lungo lo spartiacque in direzione est verso case Orlandi quindi il confine prosegue in direzione nord parallelamente all'affluente in sinistra idrografica del torrente Tennacola quindi continua attraverso la macchia boschiva in direzione nord-ovest fino alla s.p. 54 da qui prosegue in direzione nord-est attraverso case Fabioli a quota 602.4 m s.l.m., da prosegue lungo il fosso Cornuto fino a casa Quarantini in prossimità di contrada Sant'Angelo qui il confine riprende la strada provinciale che collega Gualdo a Sant'Angelo in Pontano fino ad incrociare la s.p. 45 Faleriense e prosegue in direzione del centro abitato di Sant'Angelo in Pontano, prosegue su detta strada fino all'incrocio posto in prossimità di quota 452.2 m s.l.m. e svolta in direzione nord est verso case Rieti e quindi prosegue in direzione nord prima sul torrente Ete Morto poi sul limite comunale tra Sant'Angelo in Pontano e Falerone e quindi nuovamente lungo il torrente Ete Morto fino ad incrociare il «Fosso Bagnere» da qui si risale il versante sullo spartiacque fino alla strada comunale che conduce a Loro Piceno fino all'incrocio con la s.p. 44, a questo punto il confine risale il versante lungo lo spartiacque fino ad incrociare la s.p. 61 in prossimità del tornante collocato precisamente sulla curva di livello posta a quota 342.6 m

s.l.m. prosegue su questa strada provinciale in direzione del centro abitato di Loro Piceno, oltrepassato il centro abitato il confine prosegue lungo la stessa strada fino all'incrocio con la strada provinciale Picena 78 in località Passo Loro.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata la forma di allevamento a pergola detta «tendone».

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere una densità di almeno 2500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva a ettaro, per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», di cui all'art. 1, e' di 11 t.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Vino	% vol.
«San Ginesio» Rosso	10,50
«San Ginesio» Spumante	9,50

La resa massima dell'uva in vino finito, per tutte le tipologie, 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 Regione Marche, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio provvedimento, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e per conseguire l'equilibrio di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione della tipologia San Ginesio rosso devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato nel precedente art. 3.

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione della tipologia «San Ginesio» spumante devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della uve, delimitata nel precedente art. 3 e nelle immediate vicinanze della stessa, ma non oltre un raggio di km 2,5 in linea d'aria dal confine della zona di produzione.

Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, può essere concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, specifica autorizzazione alla elaborazione della sola tipologia spumante (secco e dolce) nei propri stabilimenti ubicati entro un raggio di 35 km dalla delimitazione della zona di produzione di cui al precedente art. 3, purché le ditte medesime dimostrino di possedere stabilimenti nei quali hanno tradizionalmente effettuato tale operazione da

almeno 10 anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per la tipologia San Ginesio rosso è autorizzata la pratica della dolcificazione ai sensi e nei limiti della legislazione vigente.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“San Ginesio” rosso

colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore : armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

zuccheri riduttori: fino ad un massimo di 15,0 g/l.

“San Ginesio” spumante secco:

spuma: persistente a grana fine;

colore: rosso rubino con riflessi da violacei a granati;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: caratteristico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

zuccheri riduttori: da 17,0 g/l a 35,0 g/l.

”San Ginesio” spumante dolce:

spuma: persistente a grana fine;

colore: rubino con riflessi da violacei a granati;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

zuccheri riduttori: minimo 50,0 gr/l.

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 e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «San Ginesio» è vietata l'aggiunta delle seguenti qualificazioni: «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso delle indicazioni facoltative ammesse dalla normativa vigente.

Sulle confezioni contenenti i vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» rosso deve

figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

Per il confezionamento della denominazione di origine controllata “San Ginesio” sono ammessi tutti i contenitori consentiti dalle vigenti norme.

Per la tipologia “San Ginesio” rosso possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura vigenti.

Articolo 9 Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica delimitata per la produzione di vino con la denominazione “S. Ginesio” è parte del territorio interno della provincia di Macerata; ha come confine la riva destra del fiume Chienti, la catena dei Monti Sibillini ed è percorsa dal fiume Fiastrone e quindi del Fiastra.

Detta area ha come centro di riferimento economico e mercantile tutto l'esteso territorio del Comune di San Ginesio, quantificabile per metà dell'area delimitata, più altri otto Comuni in toto od in parte della superficie degli stessi.

L'orografia del territorio è caratteristica della media ed alta collina marchigiana quale tipica componente della fascia sub-appenninica – terza fascia longitudinale dopo la pre-appenninica e l'appenninica – che da ovest verso est si estende fino al mare Adriatico.

Il suolo è il risultato dell'origine calcarea della roccia madre. La genesi dei depositi è Olocenica e dovuta in gran parte alle attività antropiche recenti come il disboscamento e l'agricoltura intensiva.

Le colline presentano un'alta percentuale di argilla e di carbonato di calcio, manifestando quindi una scarsa permeabilità e favorendo un'alta erodibilità, causa di dissesto idrogeologico.

In sintesi, prevalgono rocce calcarenitico-pelitiche e quelle marnose. Si manifestano anche substrati conglomeratici ed arenitici.

L'altimetria dell'area è compresa tra 300 e 700 mt s.l.m.. Tali quote riassumono l'80% circa dell'area interessata.

Le classi di pendenza medie dell'area sono comprese tra il 2% ed il 35%, per il 90% dell'area delimitata.

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

Il clima dell'area appartiene al piano fitoclimatico “Alto Collinare” ed è caratterizzato da piovosità medie, superiori a 7/800 mm annui e da temperature medie inferiori a 14 °C.

Nel quadro del macroclima mediterraneo il mesoclima della fascia collinare mostra marcati effetti topoclimatici legati alla variabilità della giacitura, alle pendenze ed all'esposizione dei versanti.

I caratteri distintivi della fascia in questione sono espressi dalle temperature: le medie annue sono dell'ordine di 13/15 °C, la media del mese più freddo è di 3/7 °C ed i mesi più caldi (luglio-agosto) presentano medie > 20 °C.

Questi parametri fanno sì che l'area possa essere classificata come zona a clima temperato caldo con attenuata stagione secca e con estate molto calda.

Fattori umani rilevanti per il legame

È noto che le Marche sono state la Regione mezzadrile a partire dal medioevo ove questo contratto

associativo, capitale e lavoro, ebbe a diffondersi e a consolidarsi. Ancor più nel territorio maceratese ove è stata delimitata l'area del vino "San Ginesio".

La vite, quale pianta colonizzatrice, riteniamo abbia avuto grande ruolo nel condizionare l'ordinato sviluppo agricolo ed anche sociale verificatosi nel tempo. Piantare una vigna, infatti è motivo di fissa dimora, è abbandono dello sfruttamento stagionale del terreno e del nomadismo.

Nel maceratese si è verificato questo processo tanto più accentuato per gli insediamenti diffusi che lo caratterizzano e per la politica fondiaria condizionata dai numerosi centri storici presenti in detto territorio.

Fino agli anni '50, con la fine della seconda guerra mondiale e con il primo censimento dell'agricoltura (1951) la viticoltura era coltura promiscua così schematizzata.

maritata agli aceri singoli, a quinconce o collegata alle tirelle (folignate);

maritata agli aceri disposti a filare con altre viti singole;

disposta in filari insieme a piante fruttifere;

in filari singoli;

a conocchia (pali o canne incrociate).

Con l'intervento pubblico, nazionale e comunitario degli anni '60 e '70, ha origine la riconversione da coltura promiscua a specializzata, si espandono i vitigni di qualità in sostituzione di varietà tradizionali di scarso pregio, si modifica il sesto d'impianto per agevolare le cure colturali con mezzi meccanici, si modifica l'organizzazione aziendale per effettuare i lavori aziendali e per la trasformazione del prodotto.

Da tale realtà umana e produttiva si attiva una nuova realtà della trasformazione con applicazioni tecnologiche moderne che pone fine alla trasformazione aziendale quale conseguenza della divisione a metà del prodotto uva ed al mercato stagionale delle uve teso a soddisfare esigenze dei piccoli trasformatori e produttori di vino ancora legati a valori conservativi di usi e costumi del passato.

Da questa realtà agricola e patrimoniale i tempi stimolano l'attivazione della denominazione che per il territorio ginesino significa una valorizzazione del prodotto vino quale prodotto agricolo non più residuale ma che possiede valori di qualità e di capacità d'impresa in un territorio ove la coltura vite ha creato un paesaggio e mantenuto una immagine rurale da sempre specifica dell'area delimitata.

I viticoltori dell'area hanno da sempre privilegiato i vitigni a bacca nera che prendono il predominio all'indomani delle malattie fungine del XIX secolo.

Con la coltura specializzata scompaiono le forme miste d'allevamento che richiedono maggiore lavoro manuale per le cure colturali, che non agevolano più la raccolta e non permettono di rispettare i tempi necessari previsti dalle tecnologie della trasformazione moderna.

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

Il San Ginesio Rosso Doc presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, l'odore è caratteristico e delicato; il sapore è armonico e gradevolmente asciutto Il San Ginesio Spumante Doc secco presenta una spuma persistente a grana fine dal colore rosso rubino con riflessi che tendono dal violaceo al granato. L'odore è caratteristico e fruttato, il sapore presenta un fondo gradevolmente. Il San Ginesio spumante dolce, infine, presenta una spuma a grana fine, un colore rubino con riflessi dal violaceo al granato; l'odore caratteristico e fruttato; il sapore caratteristico con un fondo gradevolmente amarognolo.

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

L'area totalmente collinare ed il clima mite tipico della fascia sub-appenninica, hanno consentito nei secoli l'attività agricola con un generale appoderamento diffuso.

Ciò ha permesso alla vite ed al vigneto di assicurare parte dell'alimentazione e le prime forme di economia agricola aziendale.

A sostegno dell'enologia e per la conoscenza storica della vitivinicoltura le Marche hanno dato i

natali ad Andrea Bacci, medico ed archiatra di Papa Sisto V, che nel 1596 pubblica l'opera "De naturali vinorum historia" in sette libri. Nel V° libro "De vinis Italiae" si descrivono i vini delle zone d'Italia con riferimenti alla storia, alle caratteristiche, ai modi di prepararli, conservarli e servirli.

In premessa, precisa che in enologia il riferimento agli Antichi serve a poco in quanto "questi vini che abbiamo oggi appaiono nuovi sotto ogni aspetto e richiedono una trattazione tutta nuova". È stata fatta notare la modernità del Bacci che lega il vino al proprio luogo d'origine ed all'ambiente inteso come uomini, storia, tradizioni e cultura.

Scrivendo del territorio "In Picenis" Bacci richiama il romano Plinio il Giovane e Sant'Ambrogio, vescovo di Milano che giudica "preziosi" i vini piceni.

Nel tracciare la storia viticola di San Ginesio così si esprime: "in queste zone si producono vini di diverse e raffinate varietà, per la maggior parte cotti, hanno il colore violaceo dell'uva elviola e si conservano bene. Invecchiati non sono secondi né al Greco, né al Lacrima ed alle Malvasie".

Con il prodotto vino "San Ginesio" Rosso il Disciplinare prevede il "San Ginesio" Spumante.

Per lo spumante bisogna citare l'opera di Francesco Scacchi di Fabriano, medico, che pubblicò nel 1622 "De salubri potu dissertatio" ove viene descritto il vino frizzante ed i processi di rifermentazione come di qualcosa già nota fin dall'epoca dei Romani e prima rispetto alla nascita ufficiale dello spumante da parte del monaco Dom Perignon.

La produzione di spumante nella Regione ha dunque radici antiche e documentali e la vocazione in alcune aree viticole è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati prevalentemente da vitigni autoctoni come: Verdicchio, Vernaccia, Passerina, Maceratino etc...

La Vernaccia nera è il vitigno che nel San Ginesio deve coprire almeno l'85%.

Articolo 10

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 1) 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 2).