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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONEDELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "CANDIA DEI COLLI APUANI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 27.01.1981	GU 243 - 04.09.1981
Modificato con	DM 09.06.1988	GU 164 - 14.07.1988
Modificato con	DM 14.04.1997	GU 102 - 05.05.1997
Modificato con	DM 19.09.2009	GU 227-30.09.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Candia dei Colli Apuani" bianco anche frizzante (secco e amabile);
"Candia dei Colli Apuani" Vin Santo;
"Candia dei Colli Apuani" bianco Vendemmia tardiva;
"Candia dei Colli Apuani" Vermentino bianco;
"Candia dei Colli Apuani" rosso;
"Candia dei Colli Apuani" rosato
"Candia dei Colli Apuani" Vermentino nero;
"Candia dei Colli Apuani" rosato Vermentino nero;
"Candia dei Colli Apuani" Barsaglina o Massaretta.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Candia dei Colli Apuani» bianco anche frizzante (secco e amabile), Vin Santo e vendemmia tardiva:
Vermentino bianco: minimo 70%
possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in toscana in misura massima del 30%.

«Candia dei Colli Apuani » Vermentino bianco:
Vermentino bianco: minimo 85%
possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in toscana in misura massima del 15%.

«Candia dei Colli Apuani» rosso e rosato:
Sangiovese dal 60 all'80%; Merlot massimo 20%
possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in toscana in misura massima del 20%.

«Candia dei Colli Apuani» rosso e rosato Vermentino nero:
Vermentino nero: minimo 85%.
possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in toscana in misura massima del 15%.

«Candia dei Colli Apuani » Barsaglina o Massaretta:
Barsaglina minimo 85%;
possono concorrere alla produzione dei vini con indicazione del vitigno, da soli o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Toscana in misura massima del 15%.

2.2 Si riportano nell'allegato n. 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successive aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve comprende la parte di territorio dei Colli Apuani idoneo alla produzione del vino di cui all'articolo 1 e precisamente le zone viticole dei comuni di Carrara, Massa e Montignoso, in provincia di Massa Carrara.
Tale zona è così delimitata dal km 378 sulla via Aurelia, il limite segue la strada statale verso nord e raggiunta la città di Massa, prosegue nella stessa direzione per le strade urbane che costeggiano a oriente il centro abitato, pervenuto in località Capaccola (q. 70) segue in direzione nord-est prima e dopo q. 63, est la strada urbana fino ad attraversare il F. Frigido alla confluenza del fosso Colombera; segue poi verso sud la strada che alla q. 46 piega verso nord-ovest per Ortola, la supera e raggiunge Castellare q. 62 da dove, verso sud-ovest, segue la strada per Falce a incrociare Canale della Foce, prosegue quindi nella stessa direzione prima lungo questi e in località Romagnano a q. 33 per la strada che si immette al q. 21 su quella per Nazzano, su questa prosegue verso tale località fino alla q. 17 per prendere poi la strada verso nord-est per Ficola, la supera e raggiunge Fabbrica da dove prosegue verso sud-ovest, per la strada verso la costa; all'altezza di Raglia raggiunge la q. 35 dove piega verso nord-ovest per Raglia, la lambisce per riprendere in direzione sud-ovest la strada che incrocia la linea ferroviaria alla q. 18. Da q. 18 segue verso nord-ovest la strada che passa a sud dei rilievi del M.

Castellare e Barbuto passando per le q. 10, 11 fino a raggiungere la q. 18 sul confine di provincia, lungo questi prosegue verso nord-est fino all'altezza del Pezzo Grande da dove, verso una retta est-sud raggiunge S. Lucia a q. 336, da S. Lucia segue una linea spezzata in direzione nord-est con i vertici su: Fontia (q. 353), il Grattafolo (q. 153), q. 359 e q. 300 (a sud di Selva) e da qui segue, verso nord-est, il fosso affluente del Canale Gragnana e all'altezza di S. Rocco, poco prima del centro abitato di Carrara, segue una retta verso est fino alla q. 99 sulla strada per Miseglia, prosegue verso tale centro abitato e dopo aver attraversato e costeggiato la ferrovia per breve tratto, raggiunge q. 123. Da q. 123 segue in direzione sud prima una retta fino a S. Croce (q. 295) e poi la strada fino a q. 226 (la Foce) incrociando il confine comunale di Massa, ridiscende poi lungo questi verso ovest e sud, toccando le q. 305, 380 e 413 da dove segue una retta verso est fino a q. 201 e successivamente nella stessa direzione l'impluvio per raggiungere il Canale della Foce, ridiscende lungo questi e, all'altezza della q. 125, allorché il canale riceve come affluente il fosso che ha origine sul confine comunale di Massa dai rilievi a nord (q. 569-535), il limite segue una retta in direzione est-sud fino a raggiungere q. 150 sul fosso Colombera, prosegue quindi per il sentiero che, nella stessa direzione attraversa Lavacchio e raggiunge l'impluvio a q. 263, ridiscende lungo questi sino a confluire sul F. Frigido (q. 54). Da q. 54 segue una retta in direzione sud-est e raggiunge a S. Carlo la strada Altagnana-Massa, prosegue lungo questa verso sud fino alla q. 208 da dove segue nella stessa direzione una retta spezzata che passa per le q. 255 e 354 e raggiunge a q. 94 l'acquedotto alle pendici del M. Pepe (q. 228). Da q. 94 segue il sentiero che in direzione est-nord tocca la Presa d'acqua, q. 263 e raggiunge q. 253, per proseguire poi verso est, lungo una linea retta che attraversa le q. 367,213 e 381 per raggiungere infine sul T. lascio la q. 241. Da q. 241, in linea retta verso sud-est, arriva a q. 723 sul confine di provincia per ridiscendere verso sud lungo questi fino alla q. 201. Da q. 201 prosegue per una retta verso ovest fino a incrociare la strada statale Aurelia all'altezza della stazione ferroviaria, al km 374,800 circa, segue quindi la strada statale verso Massa e superato il C.le di Montignoso prende a nord la strada per Capanne a p. 44 quella che in direzione nord-ovest si immette nuovamente sull'Aurelia (km 376,500) e quindi su tale via verso nord-ovest raggiunge il km 378 da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

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

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni collinari calcareo argillosi o argillosi-silicei e di favorevole esposizione, con esclusione di quelli di fondovalle.

4.3 I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati, e comunque quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.4 È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura.

4.5 I nuovi impianti e i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 6.000 ceppi per ettaro e una produzione media di kg 1,5 per ceppo.

4.6 La resa massima di uva a ettaro ammessa per la produzione dei vini «Candia dei Colli Apuani» non deve essere superiore a 9 ton. in coltura specializzata.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4.7 Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima di uva ad ettaro è la seguente:

ANNO DI PRODUZIONE	PRODUZIONE UVA TONNELLATE/ETTATO
PRIMO ANNO VEGETATIVO	0%
SECONDO ANNO VEGETATIVO	50% DELLA PRODUZIONE PREVISTA
TERZO ANNO VEGETATIVO	100% DELLA PRODUZIONE PREVISTA

4.8 La resa massima dell'uva in vino finito 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.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione di vini «Candia dei Colli Apuani» devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni di Carrara, Massa e Montignoso.

5.2 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Candia dei Colli Apuani» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.

5.3 Non è consentita l'aggiunta di anidride carbonica per la rasatura dei vini. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le proprie caratteristiche.

5.4 I vini «Candia dei Colli Apuani» tipologia «amabile» possono essere soggetti a rifermentazione in bottiglia.

5.5 È consentito l'arricchimento nella misura massima di un grado alcolico, secondo le disposizioni di legge vigenti, del vino a DOC «Candia dei Colli Apuani» per le tipologie secco e amabile, con mosto concentrato ottenuto da uve Vermentino e di altri vitigni prodotte nel comprensorio o con mosto concentrato e rettificato.

5.6 Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» possono essere destinate alla produzione della tipologia Vin Santo e debbono assicurare, dopo l'appassimento, al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 16,00% vol.

5.7 Le operazioni di vinificazione del vino «Candia dei Colli Apuani» Vin Santo devono seguire il tradizionale metodo che, in particolare, prevede che le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei, e ammostate non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 27%.

5.8 La resa massima di uva fresca in Vin Santo finito non deve essere superiore al 35%.

5.9 La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» Vin Santo debbono avvenire in recipienti di legno (caratelli)di capacità non superiore ai 5 ettolitri; solo al momento della campionatura può essere contenuto in altri recipienti.

5.10 L'immissione al consumo del «Vin Santo» non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.11 Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» possono essere destinate alla produzione della tipologia "Vendemmia tardiva" e devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15,00%. Le uve destinate alla produzione di questa tipologia possono essere sottoposte ad appassimento in pianta o in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata. La resa massima di uva fresca in vino finito non deve essere superiore al 60%.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini a DOC «Candia dei Colli Apuani», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Candia dei Colli Apuani" bianco amabile:
— colore: giallo paglierino più o meno intenso;
— odore: profumo gradevole, delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
— sapore: fruttato, amabile, armonico, vivace o tranquillo;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

«Candia dei Colli Apuani» bianco secco:
— colore: giallo paglierino più o meno intenso;
— odore: profumo delicato, intenso, caratteristico;
— sapore: asciutto, talvolta morbido, fruttato, pieno, armonico, con retrogusto amarognolo;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

«Candia dei Colli Apuani» Vin Santo:
— colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso;
— odore: etereo, intenso, aromatico;
— sapore: dal secco all'amabile, armonico;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol (di cui almeno 14,00 %vol svolti e un minimo di 2,00% vol da svolgere);
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

«Candia dei Colli Apuani» Vermentino bianco:
— colore: giallo paglierino più o meno intenso;
— odore: fruttato con note di spezie, o di agrumi e miele;
— sapore: asciutto, talvolta morbido, pieno, armonico, con retrogusto amarognolo;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«Candia dei Colli Apuani» Vendemmia tardiva:
— colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso;
— odore: etereo, intenso, aromatico;
— sapore: dal secco all'amabile, armonico;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol;

— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto secco netto minimo: 24,0 g/l;

«Candia dei Colli Apuani» rosso:
— colore: rosso rubino;
— odore: fruttato con note speziate;
— sapore: asciutto, giustamente tannico equilibrato;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 22,0g/l;

«Candia dei Colli Apuani» Vermentino nero
— colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
— odore: fruttato, con note floreali e vegetali o speziate;
— sapore: asciutto, equilibrato;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Candia dei Colli Apuani» Barsaglina o Massaretta
— colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
— odore: fruttato con note speziate e vegetali
— sapore: asciutto, giustamente tannico
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«Candia dei Colli Apuani» rosato:
— colore: rosa di buona intensità;
— odore: vinoso, fruttato con note vegetali o floreali;
— sapore: asciutto, fresco ed equilibrato;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

«Candia dei Colli Apuani» rosato Vermentino nero:
— colore: rosa di buona intensità;
— odore: vinoso, fruttato con note vegetali o floreali;
— sapore: asciutto, fresco ed equilibrato;
— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
— acidità totale minima: 4,5 g/l;
— estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

6.2 In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, l’odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.

6.3 È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

6.4 Sulle bottiglie è obbligatorio riportare in etichetta il riferimento alla tipologia secco o asciutto. È facoltativo il riferimento alla tipologia amabile; qualora esso venga riportato può essere comunicato che il prodotto può essere soggetto a rifermentazione in bottiglia.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «superiore, riserva, extra, fine, scelto, selezionato» e similari.

7.2 È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.3 Sui recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata «Candia dei Colli Apuani» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Per il confezionamento, le capacità nominali, la forma dei recipienti e la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Articolo 9

(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Fattori Naturali rilevanti per il legame

Il territorio interessato dalla Denominazione di Origine presenta una forte omogeneità orografica e geologica distinguendosi nettamente dai rilievi (Alpi Apuane) immediatamente incombenti

Dalle indagini a suo tempo effettuate il territorio mette in evidenza le seguenti formazioni pedologiche.

In predominanza si hanno terreni di origine Eocenica, con predominanza di arenaria compatta (macigno), scisti galestrini e arenacei, calcari compatti, scistosi, marne (alberese), principalmente localizzate nella parte collinare e a maggiore altitudine. Nella fascia altimetrica inferiore ritroviamo formazioni risalenti all'era quaternaria antica in cui si trovano argille con ciottoli e sabbie. Nella zona collinare di Montignoso prevalgono con scisti vari formatisi nel Trias, mentre calcari dolomitici del Retico, sono presenti a macchia di leopardo nella zona sud orientale della zona delimitata.

Le analisi fisico chimiche condotte su vari terreni nel corso degli anni hanno evidenziato l'assenza di carenze degli elementi minerali più importanti per la vite con effetti positivi sullo stato nutrizionale dei vigneti, che grazie al frequente utilizzo dell'inerbimento delle pendici terrazzate possono usufruire di un adeguato mantenimento della sostanza organica nel suolo e quindi dello stato nutritivo delle piante di vite.

Per la piovosità ugualmente si rilevano forti differenze rispetto ai dati della regione con livelli pluviometrici molto elevati : dai dati trentennali (1961-1990) della stazione di Massa, a breve distanza dall'area del Candia , le precipitazioni annuali si attestano sui 1200 millimetri, mentre quelle che riguardano il ciclo della vite (tra aprile e ottobre) sono intorno a 550 millimetri, con una maggiore frequenza nei mesi di aprile-maggio-settembre-ottobre.

Queste precipitazioni sono nettamente superiori rispetto a quelle che si verificano nella maggior parte della Toscana. Tuttavia l'elevata capacità drenante dei suoli (aiutata in quelli argillosi dalle opere di drenaggio effettuate) consente di usufruire delle caratteristiche positive delle piogge (minori rischi di siccità) senza risentire troppo di quelle negative (minore struttura dei vini, rischi nello stato sanitario delle uve).

In questo modo si possono ottenere vini con doti di freschezza superiori anche se i rossi risultano leggermente meno strutturati.

A2) Fattori Umani rilevanti per il legame

La maggior parte dei vigneti ha un'età di oltre 40 anni, in quanto è molto difficile eseguire le operazioni di preparazione del terreno per eventuali nuovi impianti, pertanto la nuova piantagione si limita a specifiche situazioni in cui il vigneto ha perso la capacità produttiva o di ristrutturazioni per consentire un miglioramento della gestione del vigneto.

La viabilità è assente o quasi ed è costituita essenzialmente da sentieri scalinati a rittochino per il solo passaggio delle persone. L'impiego di tecnologie, che in alcuni casi possono essere predisposte, sono costituite allo stato attuale da teleferiche fisse per il trasporto o da canalizzazioni semifisse per l'avallo dell'uva ai punti di raccolta dove possono arrivare piccole macchine di trasporto.

La viticultura si attua su terreno terrazzato con sesto di impianto spesso irregolare sulla fila, che va da 0,4 a 1,2 m e nell'interfila (piani delle terrazze) da 0,8 a 2 m. l'intera area vitata è organizzata in terrazzamenti più o meno ampi, con dimensioni medie di m1,20 x 1,00, tali da escludere i comuni mezzi meccanizzati e limitare gli spazi disponibili all'espansione vegetativa. La densità di impianto è generalmente di oltre 10.000 piante/ha con un sistema di allevamento per lo più irregolare, in genere costituito da guyot semplice o multiplo con un carico di gemme ad ettaro variabile da 60.000 a 150.000.

Questo tipo di coltivazione richiede numerosi interventi di potatura verde con elevato impiego di manodopera, numerosi trattamenti antiparassitari, inerbimento del vigneto e dei ciglioni per mantenere la stabilità del suolo. La vendemmia avviene in modo differenziato o con cernita manuale per garantire la massima qualità ma anche in funzione della diversa epoca di maturazione delle uve. Continui interventi sono necessari sia sul suolo per mantenere una corretta regimazione delle acque, sia per rinnovare i sostegni del vigneto Il comportamento dei viticoltori risente ovviamente di questi vincoli ambientali e si traduce in pratica in azioni che si ripetono ormai da secoli sia nella gestione del vigneto che nelle opere di ricostruzione e manutenzione delle sistemazioni idraulico agrarie senza interventi di lavorazione al terreno per evitare fenomeni di erosione superficiale e quindi asportazione della fertilità, molto spesso operando l'inerbimento spontaneo per consolidare e contenere il terreno, limitando il diserbo chimico e provvedendo a consolidare le pendici mediante la costruzione di muretti a secco con pietre locali e la loro manutenzione. Questo modo di operare ha ovviamente forti ripercussioni sia sul piano tecnico in riferimento alla coltivazione e agli equilibri vegeto-produttivi del vigneto, ma anche rispetto alla forte identificazione territoriale dei produttori e dei prodotti ottenuti che sono da sempre accomunati dalla condivisione e dallo stesso modo di operare.

La Provincia di Massa Carrara si caratterizza dal resto delle provincie toscane per la peculiarità della piattaforma ampelografia, dove eccezionalmente i vitigni più diffusi non sono il *Sangiovese*, tra i rossi e il *Trebbiano toscano* tra i bianchi. Questa differenza è sicuramente legata a ragioni storiche, culturali e ambientali. Sebbene vi sia stato un impoverimento varietale nell'ultimo secolo, sottolineato anche dalla comparsa di vitigni alloctoni, introdotti con il proposito di migliorare le qualità dei vini, questo fenomeno ha toccato solo parzialmente la zona del Candia.

I vini della zona del Candia, sia bianchi che rossi negli ultimi anni hanno compiuto dei significativi progressi sottolineati dall'impegno di alcune aziende che hanno investito risorse per la qualificazione dei vini e per il raggiungimento di una migliore qualità. Nel contempo si sottolinea anche l'interesse delle istituzioni di ricerca che operano in Toscana sui vitigni che interessano il territorio Apuano, in particolar modo il *Vermentino bianc*o, il *Vermentino ner*o, la *Barsaglina*, il *Canaiolo nero* e anche verso le altre varietà minori attraverso uno studio di caratterizzazione e recupero della propria identità (Scalabrelli, 1997, Di Collato e Bandinelli, 1997, Scalabrelli et al. 2004; Storchi, 2007). In particolare , per le tipologie di Vino Rosso si è investito negli ultimi anni nella riscoperta e valorizzazione di alcuni vitigni autoctoni , strettamente collegati al territorio (Vermentino Nero, Barsaglina) in grado di imprimere una forte caratterizzazione ai prodotti finali.

Barsaglina:

Il vitigno appare di sicuro interesse dal punto di vista agronomico, anche se il germogliamento abbastanza precoce lo pone a rischio di gelate tardive. La fertilità è bassa, per cui anche le produzioni per pianta sono in genere limitate, presenta buona resistenza alle principali malattie crittogamiche ad eccezione dell'oidio nei confronti del quale risulta sensibile.

Le ricerche condotte sul questo vitigno, posto in confronto al *Sangiovese*, durante il periodo 1997-2001 hanno evidenziato un comportamento fenologico riassumibile come leggermente più precoce o quasi contemporaneo al *Sangiovese*, per quanto concerne il germogliamento e l'invaiatura, mentre la maturazione risulta anticipata di circa una settimana, risultando così un vitigno idoneo anche in zone dove il *Sangiovese*, soprattutto nelle annate dal settembre fresco e piovoso presenta difficoltà di maturazione.

Dal punti di vista produttivo si sottolinea la minore fertilità della gemme della *Barsaglina*, il grappolo leggermente più grande e acini leggermente più piccoli del *Sangiovese* ma dotati di un maggior contenuto in zuccheri.

All'esame analitico i vini ottenuti da *Barsaglina* evidenziano maggiori contenuti in alcol, estratto secco, ceneri, antociani e polifenoli rispetto al *Sangiovese*, offrendo quindi interessanti prospettive di utilizzazione sia in purezza che in uvaggio. Dalle micro vinificazioni , condotte mediante arieggiamento della massa durante la macerazione hanno prodotto risultati positivi sul piano organolettico, dando vini il cui profilo sensoriale riassuntivo, può essere così sinteticamente descritto:

Vino di colore rosso rubino intenso e vivace, profumo vinoso e fruttato non molto intenso, gusto pieno, ben strutturato e un poco astringente.

Vermentino nero.

II *Vermentino nero*, per le informazioni fino ad oggi raccolte, è vitigno di origine ignota ed anche dalla bibliografia non si ricavano indicazioni precise. Si potrebbe ritenere originario delle colline costiere dell'alta Toscana, dove è coltivato da lungo tempo. Secondo alcuni autori era presente nelle Cinque Terre già nel '600, ma la prima citazione si trova nel Bollettino del Comizio Agrario di Massa del 1874, dove è indicato tra le uve da coltivare in collina per fare vini fini o di lusso. Nel 1881 la Commissione Ampelografica provinciale di Massa Carrara ne riporta una prima descrizione nel Bollettino Ampelografico. Dal 1970 è iscritto al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite. L'analisi genetica eseguita presso l'Università Cattolica di Piacenza (2004) indica il

Vermentino nero come "vitigno autonomo", con solo il 25% di alleli comuni al *Vermentino bianco*

II *Vermentino nero* è vitigno difficile, con produzione legata alle modalità di potatura ed alle condizioni ambientali. Nella zona tradizionale di coltivazione (Massa Carrara) preferisce suoli ben drenati e luoghi ventilati, ben esposti.

La produzione è abbondante ed abbastanza costante, la vigoria è elevata, per cui necessita di potatura adeguata per scaricare l'elevato potenziale vegetativo; presenta elevata fertilità delle femminelle. E' mediamente sensibile alla peronospora, mentre è molto suscettibile a oidio e botrite.

Tradizionalmente il *Vermentino nero* veniva utilizzato in uvaggio per conferire morbidezza e corpo. La vinificazione richiede macerazioni lunghe ed il vino presenta ottima longevità. La fermentazione malolattica va seguita molto più attentamente rispetto ad altre varietà.

Le caratteristiche fondamentali del vino sono: buona tenuta dell'acidità totale che garantisce la freschezza negli anni; forte dotazione di polifenoli che caratterizzano l'intensità del colore; basso contenuto in cianidina (facilmente ossidabile ed instabile) ed alta percentuale di malvidina che ne garantisce la longevità

Le caratteristiche sensoriali del vino sono le seguenti:

colore rosso rubino intenso, consistente e vivace. All'olfatto si presenta intenso, persistente, fine. Gli aromi prevalenti sono di fruttato maturo (frutti di bosco), floreale (ginestra), erbaceo con note speziate. La sensazione amara del finale è simile al Vermentino bianco.

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

La DOC CANDIA DEI COLLI APUANI è riferita alle tipologie descritte all'Art 6, che, dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini Bianchi presentano caratteristiche chimico-fisico equilibrate in tutte le tipologie. In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, modesto tenore di acidità, colore giallo paglierino più o meno intenso nel bianco e dal dorato all'ambrato nel Vin Santo.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con le peculiarità proprie del Vermentino B. (leggero retrogusto amarognolo) che è il vitigno più rappresentativo, capace di conferire una precisa identità e riconoscibilità ai vini prodotti in questa area della Toscana.

Per le tipologie "Rosso" si evidenziano invece i caratteri molto esclusivi e particolari della Barsaglina e del Vermentino N. con vini lievi ma di colore deciso di buona struttura con una concentrazione di frutta notevole, sottobosco, cuoio e cannella e anche un leggero speziato, piacevoli, di pronta beva , con finale dritto nel fruttato rosso.

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

Le specificità ascrivibili alla natura geologica comune (matrice arenaria) dei terreni ricompresi nell'area di produzione, le condizioni di forte pendenza e le sistemazioni idraulico agrarie adottate determinano un omogeneità dell'ambiente di coltivazione che agisce in modo determinante sulle tecniche di coltivazione adottate e di conseguenza anche sulle caratteristiche del prodotto finale.

In particolare i vincoli di natura ambientale hanno favorito nel corso dei secoli la conservazione di metodi di coltivazione condivisi che conferiscono una grande omogeneità nei comportamenti dell'uomo e nei prodotti ottenuti

I sistemi di coltivazione nello specifico, non lasciando margini per la meccanizzazione ripropongono tecniche e comportamenti che fanno ricorso ad operazioni manuali e a lavorazioni tradizionali con l'adozione ormai generalizzata di inerbimenti sull'interfila che rispondono anche alla necessità di contenere i costi di manodopera altrimenti improponibili ed insostenibili. Solo nel recente passato si sono sperimentate nuove applicazioni in campo ma sempre nella logica di adattamento alle condizioni di giacitura ed alle sistemazioni (terrazzamenti) esistenti

Il Vitigno prevalente è il Vermentino che in quest'area è insediato da secoli e che qui ha trovato modo di esaltare le proprie caratteristiche e specificità. La densità di impianto elevatissima (> 10000 ceppi/ha dovuta a sesti d'impianto estremamente stretti ma compatibili con l'esposizione (forte pendenza) e alla esigenza di avere buone rese senza rinunciare alla qualità si è rivelata nel tempo un fattore di modernità perfettamente allineato alle più moderne concezioni della viticoltura moderna. Da queste zone e dalla vicina Liguria proviene il materiale di selezione che ha condotto alla registrazione dei cloni attualmente in commercio. Trattandosi di vigneti assestati a ciclo annuo(si sostituiscono annualmente le piante morte) nel tempo si sono perfezionate e migliorate in campo le tecniche di gestione della vegetazione, introducendo modalità e comportamenti volti a garantire una migliore distribuzione della superficie fogliare mediante adozione dei doppi fili e tecniche di potatura più ordinate ed equilibrate con miglioramenti sostanziali nella fisiologia della pianta e nell'accumulo di zuccheri.

Le condizioni climatiche caratterizzate da un regime pluviometrico con valori elevati rispetto ad altri areali della regione (> 1500 mm/anno) da temperature miti nell'arco dell'anno e livelli di insolazione

ottimali per effetto della collocazione ed esposizione della maggior parte dei vigneti, incidono positivamente sulle caratteristiche organolettiche, sui profumi e sulla struttura dei vini prodotti .

Tali circostanze influiscono senza alcun dubbio sulle caratteristiche dei vini del CANDIA che evidenziano sia all'olfatto che al gusto aspetti di riconoscibilità potendo coniugare a elementi di buona freschezza anche morbidezza, aromaticità e una struttura importante a tutte le tipologie indicate

Tralasciando i riferimenti storici più antichi sulle testimonianze della viticoltura e sulla produzione viticola del Candia (Sacchetti, 1994) segnala come il Candia nel XIX secolo entra anche nella tradizione culturale massese quando il commediografo Paolo Ferrari, personaggio politico del Ducato di Modena, da cui Massa dipendeva, in una commedia dialettale del 1847, "II Baltromeo Calzolaro", introduce il Candia dicendo: "*bianco o negro pur che sia bon, al costasse anche un barbon*" (moneta di quell'epoca).

Nel Bollettino del Comizio Agrario di Massa dell'agosto del 1874 si legge: "*Sino dai tempi antichi la coltivazione delle viti è stata in fiore nel nostro Comune e si è cercato sempre di migliorarne il prodotto con l'introduzione di nuovi vitigni, e questa è la causa per cui nei nostri vigneti abbiamo una quantità grandissima di varietà di viti*".

Inoltre lo stesso Bollettino riporta indicazioni sulla vinificazione del Vermentino sia bianco che nero annoverandoli tra le varietà di antica coltivazione nella zona.

Nel 1881 nella monografia storica del circondario di Massa e Carrara riferito a queste vigne, si legge: "*trovansi stupende vigne e rigogliosi oliveti che ne costituiscono la maggiore ricchezza con i loro vini e oli eccellenti*".

Poi ancora il Pascoli, insegnante al Liceo di Massa, ricorda "le verdi Colline di Candia" e non disdegnava di passare il tempo in compagnia di un buon bicchiere di quel vino. Punto di incontro di diversi popoli, Liguri, Apuani ed Etruschi, poi Celti e Romani. Incrocio della via Francigena proveniente da Compostela e da Canterbury. Avamposto della repubblica cisalpina. Questa grande concentrazione di scambi con altri popoli ha portato ad avere un impianto ampelografico di oltre 90 varietà con collegamenti con tutta l'Europa e l'area del mediterraneo.

Mentre il Bollettino diventa "L'Agricoltore Apuano" e continua in maniera eccellente a fornire consigli ai viticultori, nella Guida Catalogo della prima e seconda Mostra Mercato dei vini tipici d'Italia, tenutasi a Siena dal 3 al 18 agosto del 1933 e del 1935, il vino di Candia ha il primo riconoscimento ufficiale importante: viene classificato superiore da dessert. In particolare si parla così del prodotto apuano: *"Anche i vini bianchi e neri di Candia, nati di fronte all'azzurro Tirreno, sulle ripide e rocciose terrazze della terra omonima, sono vini generosi, dolci, leggermente aromatici, che possono stare accanto ai migliori tipi da pasto e da dessert prodotti in Toscana. La produzione totale di questi due vini raggiunge i 7.000 ettolitri circa all'anno"*.

Nel 1933, alla prima mostra per la provincia di Massa Carrara partecipano: Giovanni Pellerano, Carlo Milani, Carlo Ballerò e il professor Carlo Orecchia. All'edizione del 1935 sono presenti: Ariodante Marchi- Tenuta di Candia (Comune di Massa) - Candia bianco; Carlo Milani - Tenuta di Ponte (Comune di Massa) - Candia bianco e rosso; Cesare Della Tommasina - Tenuta di Lodolina (Comune di Massa) - Candia bianco e rosso, commendator Carlo Delle Piane - Tenuta di Marina di Massa (Comune di Massa) - Candia bianco e rosso. Il Candia nella guida viene denominato "Dolce di Massa Carrara", vino superiore da dessert.

Il De Astis (1937), cita il Vermentino sia bianco che nero quali vitigni interessanti della provincia di Massa, riportando nella sua indagine anche altri vini che si producevano da vitigni a bacca nera come *Massaretta* o *Barsaglina*, *Braciola* e *Bonamico*.

Nel 1941, fu inoltrata al Ministero dell'Agricoltura e Foreste una relazione intitolata "Vini della provincia di Apuania di produzione pregiata" in cui l'Ispettorato agrario segnalò il vino di Candia per il riconoscimento di "produzione pregiata", in modo da essere presentati con questa dizione al Comitato

Centrale dei prezzi il vino di Candia bianco e il vino di Candia rosso. In tale occasione fu delineata la zona di produzione che tuttora è valida (Sacchetti, 1994).

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'autorità di controllo:
Camera i Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara
Via VII Luglio,14 54033 Carrara)
Tel 0585/7641-0585/764204
Fax 0585/776515
E-mail paola.cordiviola@ms.camcom.it

10.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Massa Carrara è l'autorità di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

10.3 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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato 1 – Elenco dei vitigni complemtari idonei alla produzione del vino a DOC CANDIA DEI COLLI APUANI

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.

26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.

79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.