Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA'
ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DGPQA – Pqa 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI MACERATESI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 08.03.1975	G.U. 177 - 05.07.1975
Modificato con	DM 03.10.1994	G.U. 239 - 12.10. 1994
Approvato con	DPR 08.03.1975	G.U. 5 - 08.01.2001
Modificato con	DM 15.06.2011	Modificato con DM 15.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 26.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modifica ordinaria con	DM 22.07.2024	G.U. n. 176 – 29.07.2024 Sito WEB ufficiale MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
		Pubblicazione nella G.U.U.E. - C23.01.2025 - comunicazione approvazione modifica ordinaria

Articolo 1
(Denominazione e vini)

La Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Colli Maceratesi» Bianco, anche nelle tipologie Passito (Categoria Vino) e Spumante (Categoria VSQ);
- «Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie Passito (Categoria Vino) e Spumante (Categoria VSQ);

- «Colli Maceratesi» Ribona Riserva (Categoria Vino);
- «Colli Maceratesi» Ribona Spumante Riserva (Categoria VSQ);
- «Colli Maceratesi» Rosso (anche nella tipologia Riserva) (Categoria Vino)
- «Colli Maceratesi» Sangiovese (Categoria Vino)

Articolo 2
(Base ampelografica dei vigneti)

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- «Colli Maceratesi» Bianco (anche nella tipologia Spumante e Passito):
Maceratino (Ribona) minimo 70%; Incrocio Bruni 54, Pecorino, Trebbiano toscano, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia
bianca lunga, Grechetto per la sola provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche per un massimo del 15%.

- «Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie Spumante e Passito):
Maceratino (Ribona) minimo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

-«Colli Maceratesi» Sangiovese:
Sangiovese minimo 85%; possono concorre altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

-«Colli Maceratesi» Ribona Riserva (anche nella tipologia Spumante):
Maceratino (Ribona) 100%;

«Colli Maceratesi» Rosso, (anche nella tipologia Riserva):
Sangiovese minimo 50%; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Lacrima, Merlot, Montepulciano, Vernaccia nera, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche per un massimo del 15%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1, ricade nell'intero territorio della provincia di Macerata e quello del comune di Loreto, in provincia di Ancona.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione dei vini di cui all'art. 1.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200.
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico naturale minimo per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (%vol)
«Colli Maceratesi» bianco	13	10,50
«Colli Maceratesi» bianco passito	13	10,50
«Colli Maceratesi» bianco spumante	13	9,50
«Colli Maceratesi» Ribona	13	10,50
«Colli Maceratesi» Ribona passito	13	10,50
«Colli Maceratesi» Ribona spumante	13	9,50
Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante	12	10,50
Colli Maceratesi Ribona Riserva	10	11,50
«Colli Maceratesi» rosso	13	11,00
«Colli Maceratesi» rosso riserva	10	12,00

«Colli Maceratesi» Sangiovese	13	11,00

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi.
Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.
La Regione Marche, su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite, le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della Regione, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione e invecchiamento)

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, la spumantizzazione, l'appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

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

Le uve idonee destinate alla produzione delle tipologie «Passito» devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento al termine del quale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico potenziale non inferiore a 15,5% vol.

E' consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla produzione della tipologia Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa e non oltre il 30 giugno dell'anno successivo all'anno di vendemmia. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione della tipologia Passito al di fuori del citato termine del 31 dicembre.

Le tipologie Colli Maceratesi Bianco Spumante e Ribona Spumante devono essere ottenute esclusivamente per rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 3 mesi, e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 6 mesi.

La tipologia Ribona Spumante Riserva deve essere ottenuta esclusivamente con rifermentazione in bottiglia; la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 36 mesi.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento e presa di spuma, ove previsto, è la seguente:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (hl/ha
Colli Maceratesi Bianco	70%	91
Colli Maceratesi	40%	52

Bianco Passito		
Colli Maceratesi Bianco Spumante	70%	91
Colli Maceratesi Ribona	70%	91
Colli Maceratesi Ribona Passito	40%	52
Colli Maceratesi Ribona Spumante	70%	91
Colli Maceratesi Ribona Riserva	70%	91
Colli Maceratesi Ribona Riserva spumante	70%	91
Colli Maceratesi Rosso	70%	91
Colli Maceratesi Rosso Riserva	70%	91
«Colli Maceratesi» Sangiovese	70%	91

Per la tipologia Passito, qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, entro il 43% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 43% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
Per tutte le altre tipologie, qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, entro il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto dopo un periodo d'invecchiamento che parte dal 1° dicembre successivo alla vendemmia:

	Durata mesi	di cui in legno
Rosso riserva	24	3
Passito	24	3
Ribona Riserva	12	

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Colli Maceratesi» Bianco:
colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato, gradevole sapore armonico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Colli Maceratesi» bianco passito:
colore: paglierino-ambrato più o meno carico;
odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50%vol ;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

«Colli Maceratesi» bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tenue;
odore: gradevole, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona Passito:
colore: paglierino-ambrato più o meno carico;
odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 26g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona spumante:
Spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tenue;
odore: gradevole, lievemente fruttato;

sapore: da dosaggio zero a brut, gradevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Colli Maceratesi» Ribona Riserva:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato;
sapore: asciutto, fresco, con fondo leggermente amarognolo, sapido, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato;
sapore: da dosaggio zero a brut, fresco, con fondo leggermente amarognolo, sapido, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 21 g/l

«Colli Maceratesi» rosso:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Colli Maceratesi» rosso riserva:
colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Colli Maceratesi» Sangiovese:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura e presentazione)

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e che figuri nell'apposito elenco regionale istituito ai sensi della normativa vigente.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 deve figurare l'annata di produzione delle uve ad eccezione dei vini spumanti non qualificati con la menzione riserva.
È facoltà del singolo produttore riportare nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1, ai sensi della normativa vigente, il nome geografico più ampio "Marche" a condizione che detto nome sia separato dal nome geografico della denominazione e della menzione "DOC".

Inoltre il termine "Marche" deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta "Colli Maceratesi", e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta "Colli Maceratesi".

Articolo 8
(Confezionamento e presentazione)

Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» Ribona, Ribona Riserva, Ribona Spumante Riserva, Bianco Spumante, Bianco Passito, Rosso Riserva, sono ammessi esclusivamente recipienti di vetro di capacità da fino a 3 litri.

Per il confezionamento dei vini «Colli Maceratesi» Bianco, Rosso e Sangiovese, 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 come previsto dalla normativa vigente.

Per tutte le tipologie l'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Maceratesi", nelle 10 tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, comprende l'intero territorio della provincia di Macerata e del comune di Loreto in provincia di Ancona. Si tratta di un ampio territorio posto al centro

della regione Marche tra il mare Adriatico e la catena dei monti Sibillini, solcato lungo tutto il percorso dai fiumi Chienti e Potenza e in parte dal fiume Musone,
che segna il confine con la Provincia di Ancona.
Il territorio compreso tra il Musone a nord e il Chienti a sud presenta basse colline originate da rocce sedimentarie nella zona pre-appenninica e rilievi più importanti spostandosi verso l'area appenninica interna, situata a maggiore distanza dal mare. Nella fascia collinare, mesoclima e pedogenesi hanno creato una differenziazione dei suoli con una significativa presenza dei calcisuoli ove è evidente la dinamica di soluzione e riprecipitazione del calcare in orizzonti preferenziali per le variazioni climatiche ed escursioni termiche. Sono da segnalare anche suoli formati da trasporto torrentizio e da apporti colluviali nelle valli minori. Nell'area sono frequenti i substrati geologici calcarenitico-pelitici, ma sono presenti anche terreni argillosi.
L'utilizzazione agricola dei suoli prevale alle quote al di sotto degli 800 m s.l.m. Il 75% della superficie provinciale presenta pendenze comprese tra il 2% ed il 50%. Le esposizioni sono equamente distribuite, con leggera prevalenza dell'esposizione verso est.
Il clima è temperato-caldo: le temperature minime del mese di gennaio sono mediamente superiori allo zero, mentre quelle medie del mese di luglio superano i 20°C. Le precipitazioni, pur concentrate nel periodo autunno-invernale, si verificano anche durante la primavera e l'estate, che è la stagione più asciutta. Si è in presenza del Piano fitoclimatico mesomediterraneo lungo la costa e di una certa xericità nell'area interna. La temperatura media annua risulta superiore ai 14-15 C°.
L'area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» si presenta abbastanza omogenea sotto il profilo del paesaggio agrario, contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell'agricoltura collinare delle Marche.
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza dei Piceni, antico popolo italico che "fu assorbito" dai romani, diede all'intero territorio di produzione dei vini a DOC "Colli Maceratesi" un'unità culturale che persiste tuttora. Dopo la caduta dell'impero romano, che aveva visto l'espandersi della coltivazione della vite, si assistette ad una fase di declino dell'intera attività agricola che ricevette nuovo impulso grazie all'opera degli ordini monastici che si diffusero in modo capillare nell'intero territorio delle Marche.
Di particolare rilievo per il territorio della DOC «Colli Maceratesi» fu l'influsso dei monaci cistercensi che fondarono nel XII secolo l'Abbazia di Chiaravalle di Fiastra, che all'apice del suo successo giunse a controllare con chiese e monasteri gran parte del territorio maceratese, spingendosi anche nell'area dell'attuale comune di Loreto. I cistercensi di Fiastra avviarono un'attività agricola ben organizzata, finalizzata alla produzione di beni da commercializzare, che li portò a primeggiare sui mercati locali. Nonostante la successiva decadenza dell'Abbazia, tuttora presente ed operante dopo un lungo periodo di abbandono, la rinascita dell'attività agricola basata non più sulla sussistenza, ma sulla conduzione economica della terra, compresa la gestione delle vigne e la trasformazione vinicola, era oramai iniziata. Nel periodo rinascimentale la coltivazione della vite e la produzione del vino avevano ripreso un ruolo centrale nell'economia rurale e nella società.
Il rapporto mezzadrile si era intanto diffuso nell'area maceratese unendo capitale terra e forza lavoro e favorendo lo sviluppo rurale del territorio. I mezzadri, ma anche i piccoli proprietari diretti coltivatori, impiantarono vigneti in tutte le zone della provincia per produrre vino destinato al consumo familiare (vino di casa) e diedero luogo a una viticoltura promiscua costituita in massima parte da alberate non molto diverse da quelle dell'epoca romana. Lo sviluppo della viticoltura in modo intenso e razionale avvenne soprattutto nelle zone meno elevate in quanto sollecitato dagli investimenti di proprietari terrieri cittadini. Ne è testimonianza il medico, enologo, archiatra Andrea Bacci di Porto S. Elpidio nel suo "De naturali vinorum historia" (1596 – Roma).
Citazione parziale: "……colline dai pendii assai dolci……che sono fertili e coltivate in grandi vigneti. Vi crescono uve per vini per lo più bianchi ed anche per i soavi Tribolani che riescono più vigorosi se le uve si raccolgono da località battute dal sole….."
Altre testimonianze dirette e d'archivio riportano "che il Trebbiano di Camerino era ben noto a Venezia". Sebbene Bacci nel "De naturali vinorum historia" avesse già descritto vigneti specializzati in cui la vite era sostenuta da pali o canne, le alberate o folignate dominarono il territorio maceratese nel corso dei secoli successivi.

Nella seconda metà del XIX secolo i metodi di coltivazione della vite erano ancora molto simili a quelli impiegati in epoca romana, ma, dopo l'unità d'Italia e in seguito all'epoca fillosserica, iniziò la sperimentazione di nuovi metodi di gestione della vite e tutto il territorio fu interessato da un'intensa attività volta a valutare le migliori varietà di viti da impiegare nei nuovi impianti. Nell'ampelografia del circondario di Macerata (1875) il Santini descrive i vitigni che vi erano prevalentemente coltivati rilevando una netta prevalenza di quelli a "frutto bianco o giallognolo".
Tra questi ultimi viene riconosciuta particolare importanza a Montecchiese (ovvero la Ribona di Loro, San Ginesio e Tolentino; il Greco maceratese di Recanati; il "greco maceratino delle provincie di Ancona e Fermo"), Verdicchio, Trebbiano, Malvasia e Pecorino.
Il Santini descrive anche le principali varietà a bacca nera del circondario di Macerata inserendo Vernaccia e Lacrima. Nello stesso periodo si stava valutando l'adattamento del Sangiovese e dei vitigni di importazione in diversi territori del Maceratese.
All'inizio del XX secolo ebbe inizio una fase intensa di ricostituzione viticola nelle Marche, che interessò la zona di produzione della DOC "Colli Maceratesi" e che vide il diffondersi di
Sangiovese e di altre varietà di pregio a bacca bianca e nera. Occorre tuttavia attendere la scomparsa della mezzadria e l'intervento pubblico degli anni 60 e 70 affinché giunga a compimento il processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e l'impiego delle migliori varietà, quali Maceratino (localmente detto Ribona), Verdicchio, Trebbiano toscano, Sangiovese, Vernaccia nera.
In questo nuovo contesto i produttori sono stati stimolati a produrre non solo vini ottenuti da uvaggi di varietà ben adattate al territorio, ma anche prodotti monovarietali ottenuti soprattutto a partire da Maceratino e Sangiovese. La richiesta della denominazione e il successivo riconoscimento nel 1975 hanno stimolato lo sviluppo e la specializzazione delle strutture di trasformazione enologica presenti nel territorio orientandole al mercato nazionale e internazionale.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini della denominazione di origine «Colli Maceratesi» dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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 "Colli Maceratesi" è attestata dai documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla storia millenaria del relativo territorio, che presentava omogeneità culturale già all'epoca picena. 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 "Colli Maceratesi", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.
Alla luce di tali testimonianze è possibile osservare come gli effetti dei fattori naturali della zona geografica della DOC "Colli Maceratesi", unita all'azione dell'uomo, abbiano consentito di ottimizzare l'interazione delle tecniche colturali, volte a sfruttare al meglio le disponibilità dell'ambiente naturale, con la gamma di vitigni tradizionalmente presenti. Da secoli le colline maceratesi sono state oggetto dell'appoderamento diffuso ove la vite ha avuto notevole importanza e sviluppo, rappresentando una componente basilare dell'economia rurale.
Il vitigno Maceratino, noto anche come Ribona, ha permesso di caratterizzare i vini bianchi della DOC "Colli Maceratesi" dove rappresenta l'elemento varietale preponderante anche nella tipologia base (70% min). La presenza di diversi vitigni bianchi coltivati da tempo nel territorio consente di arricchire di profumi il vino, che presenta un odore delicato e gradevole.
La produzione di spumanti nelle Marche è nota da lungo tempo, come si rileva nel "De salubri potu dissertatio" pubblicato nel 1622 ad opera di Francesco Scacchi, medico di Fabriano. Vengono infatti descritti il vino frizzante e le tecniche di rifermentazione ancor prima della messa a punto in Francia della

tecnica di spumantizzazione da parte del monaco Don Perignon. La produzione di spumante nella regione Marche e nella zona di produzione del vino DOC "Colli Maceratesi" ha dunque radici antiche e documentate e la vocazione in alcune aree viticole è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati prevalentemente da vitigni autoctoni, come il Maceratino per il presente disciplinare. Il processo di spumantizzazione effettuato anticamente in loco prevedeva l'aggiunta di un chicco d'orzo in ciascuna bottiglia, forse per fornire un ulteriore arricchimento della flora microbica.
La produzione del passito poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell'impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a coppie ed appesi. Ciò consentiva un incremento della serbevolezza del vino rendendolo più stabile e più adatto a superare il riscaldamento del periodo primaverile-estivo. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito utile sia come medicamento, sia nelle situazioni derivanti dalla vita di relazione delle famiglie contadine e offerto come segno di benevola accoglienza. È infatti ancor oggi consuetudine delle famiglie contadine produrre in casa vino passito per le proprie esigenze al di fuori delle forme di commercializzazione.
La spiccata connotazione varietale del vino DOC "Colli Maceratesi" è ancor più marcata nel vino Ribona, anche nelle tipologie riserva, spumante e passito, dove l'elevata percentuale di Maceratino (85% min) permette di esaltare colore, odore e sapori espressi dal vitigno selezionatosi nel territorio delimitato. In questo caso, inoltre, l'utilizzo del nome più antico del vitigno "Ribona", ha consentito di meglio comunicare la tradizione del vino e la personalità del vitigno autoctono.
Già dalla seconda metà dell''800, quando nel territorio della DOC "Colli Maceratesi" prevalevano le varietà a bacca bianca, erano coltivati numerosi vitigni a bacca nera quali Vernaccia nera e Lacrima, mentre iniziava la diffusione di Sangiovese e di altri vitigni, in particolare quelli di origine francese. L'azienda Duhet-Casalis di Potenza Picena, come riportato dal Mondini, ospitò con successo importanti prove di confronto di vitigni stranieri da introdurre in Italia dopo l'invasione fillosserica.
Al momento del riconoscimento della denominazione di origine erano pertanto presenti molti vigneti di varietà a bacca nera da tempo adattate all'ambiente e capaci di fornire vini tradizionali dotati di caratteristiche peculiari.
Il vino "Colli Maceratesi" rosso, grazie al mantenimento della produzione di uva per ettaro al di sotto di 13 t, presenta una caratteristica ed intensa emanazione di profumi e una buona struttura.
La tipologia "Colli Maceratesi" rosso riserva, che si caratterizza per l'ottima struttura e il grado alcolico elevato, coglie la tradizione dell'invecchiamento dei vini rossi in botti collocate in piccoli ambienti interrati di cantina o in anfratti naturali (grotte) o, ancora, in appositi locali in muratura destinati alla conservazione dei vini che i mezzadri dovevano alla parte padronale. Il miglioramento qualitativo riscontrato dopo una permanenza in "grotta" ha diffuso la consuetudine di invecchiare i vini rossi nell'intero territorio della DOC "Colli Maceratesi" rosso riserva.
Il vino "Colli Maceratesi" Sangiovese, con i suoi odori intensi e il sapore armonico, è espressione dell'elevata capacità di adattamento di questo vitigno agli ambienti pedoclimatici e alle tecniche colturali dell'area. L'ottima interazione del Sangiovese con l'ambiente naturale e con i fattori umani del territorio delimitato dalla DOC "Colli Maceratesi" ha contribuito ad accrescerne l'importanza negli ultimi due secoli.
Le complesse interazioni tra le caratteristiche del terreno, gli elementi del clima, le scelte di tecnica colturale e dei vitigni, uniti ai metodi di vinificazione messi a punto in un lungo periodo evolutivo e comprendenti tecniche quali appassimento, spumantizzazione e macerazione carbonica, hanno portato all'ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche rispondenti alle differenti tipologie di vini di cui all'art. 6 del presente disciplinare.
Il riconoscimento della DOC "Colli Maceratesi" avvenuto nel 1975, attesta la qualità dei vini bianchi e rossi e spumanti prodotti nell'area, dove terreno, clima ed organizzazione aziendale hanno da lungo tempo favorito la coltivazione della vite, e la professionalità degli operatori che hanno saputo trarre vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente, dalle tradizioni e dalle peculiarità dei vitigni impiegati.

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 XX Settembre 98G – 00185 Roma
info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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.

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, modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato nella GU n. 62 del 15 marzo 2022.