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 PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «CÒNERO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 21.07.1967	G.U.210 - 22.08.1967
Approvato DOCG con	DM 01.09.2004	G.U. 212 - 09.09.2004
Modificato con	DM 28.05.2009	G.U. 135 - 13.06.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	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 vino

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Cònero» è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in àmbito aziendale la seguente composizione ampelografica:

1. Montepulciano minimo 85%;
2. Sangiovese massimo 15%.

È consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata siano anche idonei all'iscrizione allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata Rosso Cònero.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione del vino «Cònero» comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo compreso tra la zona suddetta e la linea di demarcazione che partendo dal confine di Numana segue il seguente itinerario: via S. Vittore sino al passaggio a livello della ferrovia Ancona Pescara km 223,773; strada Case Romani sino alla casa cantoniera del km 318,646 della strada statale n. 16 Adriatica; statale n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sino alla ex nazionale Flaminia e da questa sino al bivio della scuola di Acquaviva, strada, Acquaviva - Laghi ed indi strada provinciale Val Musone che dalla contrada Laghi va a Case Nuove di Osimo, sino al bivio con la strada comunale La Villa; strada comunale La Villa (Cannone) e strada comunale via Striscione sino alla provinciale Chiaravallese (bivio Offagna), dal bivio di Offagna seguendo la ex via della Venturina, ora via Offagna, sino al comune di Offagna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato specifiche caratteristiche.
Sono, pertanto, da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo ai fini per la produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» i vigneti bene esposti con giacitura collinare, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione controllata e garantita «Cònero», all'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima ad ettaro deve essere di 3.330 ceppi.
La produzione massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 9 tonnellate.
A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Cònero». Oltre detto limite percentuale decade la denominazione di origine di tutto il prodotto.
La resa dell'uva in vino finito, pronto al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto; pertanto la resa massima ettolitro/ettaro di vino non deve essere superiore a 63 Hl.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 e nelle località denominate «Barcaglione» e «Guastuglia» del comune di Falconara Marittima, in provincia di Ancona.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su richiesta delle aziende agricole interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione «Cònero», che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3 possano essere vinificate in cantine situate al di fuori ma nelle vicinanze del territorio precisato nei precedenti commi e, comunque all'interno della

provincia di Ancona, a condizione che:
le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto e di avere alla stessa data terreni vitati iscritti allo schedario vitivinicolo del vino «Cònero»; le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione Marche sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte allo schedario vitivinicolo; le cantine di cui trattasi siano di proprietà delle rispettive aziende agricole e costituiscano parte integrante del complesso aziendale; in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati iscritti allo schedario vitivinicolo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Conero» un titolo alcolometrico naturale minimo di 12% vol.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.
E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino di cui all'art. 1, deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: gradevole, vinoso;
sapore: armonico, asciutto, ricco di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 2 anni.
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo per l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino «Cònero» a denominazione di origine controllata e garantita il termine «Riserva» deve obbligatoriamente figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata e garantita». Detto termine «Riserva» non può figurare in caratteri superiori alla denominazione «Cònero».
Alla denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» deve essere commercializzato

esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.
Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.
Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il riferimento geografico è il promontorio del monte Conero che si erge sul mare Adriatico e le colline che discendono dallo stesso verso l'entroterra. Interessa sette comuni della Provincia di Ancona.
Il territorio, delimitato per la produzione del vino Conero, è un lembo di terra che si inoltra nel mare ad est e ad ovest seguono le colline retrostanti il rilievo montuoso del Conero caratterizzate da una morfologia dolce ed omogenea,ove insistono i vigneti formati da vitigni, anche non autoctoni ma che hanno eletto questa parte delle colline del Monte Conero come habitat degli stessi grazie alla formazione di clima temperato ed ai terreni che nelle diverse geopedologie contribuiscono ad esaltare le potenzialità dei vitigni stessi che dimostrano di esser parte della viticoltura del territorio.
Geologicamente i due territori sono costituiti da rocce calcaree e cretacee quali strutture geologiche specifiche della parte orientale dell'Appennino marchigiano.
La peculiarità geologica del territorio è rappresentata dal fatto che tali terreni riaffiorano lungo la linea di costa dopo che una fascia intermedia di terreni argillosi e sabbiosi determina il paesaggio pedologico ed agrario delle Marche.
L'orografia del territorio presenta un paesaggio collinare con rilievi dolci ed altezze medie intorno ai mt 200 s.l.m. modellato dall'azione delle acque superficiali con affioramenti pelitico-arenacei e marnosi di età mio-pliocenica..
Il clima è mediterraneo con umidità estiva limitata.
Le temperature medie mensili hanno minimi in gennaio e massimi in luglio-agosto con valori rispettivi di 1-2-C° e 26-28 C°.
I mesi più piovosi per la parte collinare del territorio sono settembre – ottobre. La piovosità media annua è di 775 mm.
L'altimetria dell'area investita a vigneto dà una percentuale del 70% tra mt 20 e mt 140 s.l.m. con una presenza dell'1% a mt 550 s.l.m..
La pendenza dei terreni dà una percentuale media tra il 2 e il 25% per circa l''80% della superficie vitata.
L'esposizione dominante dei terreni è sud-ovest per l'80%, la più adatta per la coltura viticola di quel luogo.
L'esposizione ad est per ovvi motivi geografici è trascurabile.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'area anconetana è stata influenzata dai Dori e dalla civiltà dorica, in quanto fondarono la città di Ancona. E proprio i coloni greci 10 secoli a.C. hanno lasciato tracce sicure di viticoltura e di vinificazione. Altrettanto si può dire per gli Etruschi ai quali si possono attribuire le prime nozioni tecniche di coltivazione della vite e di elaborazione enologica, che si diffusero anche nel territorio marchigiano dov'erano installati i Piceni.
Che i Piceni conoscessero l'uva e il vino è dimostrato dal ritrovamento archeologico di circa 200 vinaccioli di Vitis Vinifera in una tomba in quel di Matelica del VII sec. a.c..L'influenza di Roma consentì a Plinio di descrivere un centinaio di varietà di viti coltivate nell'area Picena al suo tempo e di dire "sul mare Adriatico si può citare, fra gli altri, il vino "Pretoriano" prodotto nella zona di Ancona". E, ancora, Apicio Marco Gavio, personaggio romano di arte culinaria, ricorda un vino "anconetanum", rosso e piuttosto corposo.

La presenza nel territorio di numerose aziende agricole con una lunga tradizione vitivinicola e le residenze storiche costruite negli scorsi secoli, destinando il piano terra alla trasformazione vinicola, hanno permesso la produzione di vini rossi che hanno affrontato il mercato con notevoli successi anche nelle competizioni di alto livello.
Produttori illuminati e cantine, anche di interesse architettonico, diedero avvio alla denominazione di origine con il rinnovo e l'espansione dei vigneti negli anni '60 confermando al vitigno Montepulciano la massima espressione del legame tra uve, vino e territorio e che qui esalta le sue migliori caratteristiche.
La base ampelografica è riassunta nel vitigno Montepulciano (min 85%) in quanto è adatto all'invecchiamento e migliora gli uvaggi con altri vitigni consentendo di ottenere profumi che ricordano il gusto "bordolese" richiesto dal mercato.
Vitigno italico a bacca nera, un tempo confuso con Sangiovese grosso e Brunello, presenta una sua identità.
Predilige ambienti caldo asciutti ed esposizioni soleggiate,come offre il territorio delimitato, per garantire una buona e regolare maturazione dell'uva. Viene allevato con forme in parete e si adatta alla potatura corta.
Inoltre, germoglia tardivamente e ciò consente ad esso di sfuggire ai danni che le gelate primaverili possono arrecare alla vite. È anche una varietà poco soggetta alla muffa grigia.
L'insieme delle caratteristiche varietali e le condizioni pedoclimatiche consentono a quest'area vitata, protetta dai venti freddi provenienti da nord e dallo stesso Conero, mt 572 s.l.m., di produrre uve sane, mature e di alto contenuto zuccherino.

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

Il prodotto vino Conero è secco, sapido, giustamente tannico e di corpo. La maturazione in legno ne migliora la morbidezza, crea maggiore equilibrio ed affinamento della nota olfattiva. Ciò deriva, sicuramente dalla pedologia con terreni grossolani e spesso aridi e dal clima, dalla forma di impianto e di allevamento che da sempre è alquanto simile, per un alto numero di ceppi per ettaro, che ricorda la viticoltura del passato tesa a risparmiare terreno da coltivare con altre colture ed a contenere la produzione.
Occorre, infine, ricordare anche che tutta l'area del Conero fa parte del Parco del Conero che contribuisce all'ottenimento di produzioni maggiormente rispettose dell'ambiente e della naturalità.
Detto ambiente, in passato, produceva cacciagione e ciò è stato anche un legame con detto vino, molto adatto a tali tipi di cibo, determinandone il suo consumo.

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

La particolare geologia del territorio e la lontana origine della storia vitivinicola dell'area anconetana hanno permesso che la vigna fosse estesa in questi sette comuni fin dai tempi remoti ed il vino rosso prodotto fosse conosciuto di qualità superiore.
Nelle basse pendici bianche (calcaree) ed assolate del monte e, verso terra, a riparo dai venti marini, per ampie distese, la vite trova le più favorevoli condizioni per produrre uve zuccherine e profumate del vitigno Montepulciano.

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 è l'Organismo 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.
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.