Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MATERA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 06.07.2005	G.U.163 - 15.07.2005
Modificato con	DM 13.07.2011	G.U. 179 - 03.08.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2019	G.U. 173 - 25.07.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n. 2019/33		G.U.U.E. C373/2019 - 05.11.2019

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Matera» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Matera» Rosso;
«Matera» Primitivo;
«Matera» Primitivo Passito
«Matera» Rosato;
«Matera» Moro;
«Matera» Moro Riserva;
«Matera» Greco;
«Matera» Bianco;

«Matera» Bianco Passito
«Matera» Spumante;
«Matera» Spumante Rosé.

Articolo 2
Base ampelografica

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

«Matera» Rosso: Sangiovese: minimo 60%; Primitivo: minimo 30%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Primitivo: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Primitivo Passito: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Rosato: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Moro: Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Moro Riserva: Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Greco: Greco: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Bianco: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Bianco Passito: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Spumante: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Spumante Rosé: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Matera» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Matera.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Matera» devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi.

3. Densità di impianto. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per le uve a bacca bianca che per le uve a bacca nera.

4. Forme di allevamento e sesti di impianto. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.

5. È facoltà della regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per le pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

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

7. La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcoolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonnellate/ ettaro	Titolo alcoolometrico Volumico naturale minimo % vol
“Matera” Rosso	10	11,50
“Matera” Primitivo	10	12,50
“Matera” Primitivo Passito	10	14,50
“Matera” Rosato	10	12,00
“Matera” Moro	10	11,50
“Matera” Moro Riserva	10	13,00
“Matera” Greco	10	10,50
“Matera” Bianco	10	10,50
“Matera” Bianco Passito	10	13,00
“Matera” Spumante	10	12,00
“Matera” Spumante Rosé	10	12,00

8. Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra

purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

9. L'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. “Basilicata”. Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a D.O.C. "Matera".

10. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata nella vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, la spumantizzazione, nonché l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell’unione europea e nazionale

2. La spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Matera» Spumante e «Matera» Spumante Rosé deve essere effettuate con fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

4. La resa massima dell’uva in vino, comprese le aggiunte per le elaborazioni dei vini spumanti, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva /vino %
“Matera” Rosso	70
“Matera” Primitivo	70
“Matera” Primitivo Passito	50
“Matera” Rosato	70
“Matera” Moro	70
“Matera” Moro Riserva	70
“Matera” Greco	70
“Matera” Bianco	70
“Matera” Bianco Passito	50
“Matera” Spumante	70
“Matera” Spumante Rosé	70

5. Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 5% senza che abbia il diritto alla rivendicazione a denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita

6. L'immissione al consumo delle tipologie «Matera» Rosso, «Matera» Primitivo, «Matera» Moro

può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

7. L'immissione al consumo della tipologia «Matera» Moro Riserva può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 36 mesi di cui almeno 24 mesi in botte a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Matera" Rosso:
colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Matera" Primitivo:
colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, con un residuo zuccherino massimo di 14,0 g/l, pieno, armonico tendente al vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Matera" Primitivo Passito:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Matera" Rosato:
colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Matera" Moro:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, persistente;
sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Matera” Primitivo Passito:
colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Matera” Rosato:
colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Matera” Moro:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, persistente;
sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Matera” Moro Riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: intenso, persistente;
sapore: secco, di corpo, armonico tendente al vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Matera” Greco:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Matera” Bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Matera” Bianco Passito:
colore: dal giallo carico all’ambrato a seconda dell’invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui effettivo almeno 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

“Matera” Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: fruttato, tipico, gradevole;
sapore: tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Matera” Spumante Rosé:
spuma: fine, persistente;
colore: rosato cerasuolo;
odore: fruttato, caratteristico, gradevole;
sapore: caratteristico;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

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

2. È tuttavia 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 il consumatore.

3. Per i vini a denominazione di origine controllata Matera Rosso, Matera Primitivo, Matera Rosato, Matera Moro, Matera Moro Riserva, Matera Greco, Matera Bianco, l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri.

2. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

3. Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata ricade nella parte ovest sud-ovest della Regione Basilicata, su una superficie abbastanza ampia che interessa tutta la provincia di Matera e comprende un territorio di media collina e fascia litorale costiera.

Partendo dalla linea di costa e procedendo verso le aree più interne, il territorio della "collina materana" può essere, a grandi linee e dal punto di vista geo-pedologico, suddiviso in 3 diversi ambienti: Ambiente della Pianura Costiera rappresentato dalle superfici geologicamente più giovani, con morfologie pianeggianti e/o sub-pianeggianti e un substrato litologico molto vario, dai suoli con caratteristiche vertiche a suoli idromorfi (Inceptisuoli ed Entisuoli); Ambiente dei terrazzi marini al di sopra della piana costiera si dipartono diversi ordini di terrazzi d'origine marina, che si collegano con i sovrastanti rilievi collinari plio-pleistocenici, anche queste formazioni geologiche sono a morfologia pianeggiante e/o sub-pianeggiante, con un ambiente pedologico caratterizzato dalla presenza di suoli molto evoluti, profondi, ben drenati o moderatamente ben drenati con colore della matrice rosso intenso (che deriva dall'alto contenuto di ferro e dall'intensa alterazione dei ciottoli); Ambienti delle superfici della Fossa Bradanica rappresentano la gran parte del territorio collinare materano, sviluppandosi da Nord (Irsina) a Sud (Pisticci), ad Est (Matera, esclusa l'area dell'abitato e quella Sud-Est) ed infine ad Ovest (Stigliano), caratterizzati da superfici a morfologia variabile da sub-pianeggiante ad ondulata, con litologie sabbioso-conglomeratiche: i suoli costituiti da sedimenti grossolani o da sabbie, presentano tessiture variabili dalla moderatamente grossolana in superficie alla sabbiosa in profondità. Sono molto calcarei e hanno permeabilità elevata.

Il clima dell'area è tipicamente mediterraneo, in particolare, la fascia Jonico-Metapontina e la fascia nord-orientale (Valle del Bradano), che comprendono quasi completamente i comuni della provincia di Matera, rappresentano le zone più calde della regione Basilicata con temperature medie che vanno da un minimo di 5,7°C (II decade di gennaio) ad un massimo di 25,3°C (III decade di luglio). Il mese più freddo è gennaio, mentre il più caldo è luglio. La siccità estiva è marcata (piogge inferiori anche ai 100 mm) e la temperatura media del mese più caldo supera i 23°C.

La precipitazione media annua è di circa 580 mm, con alcune differenze tra la zona costiera e quella interna.

Infatti, nella zona costiera la precipitazione media annua è di circa 500 mm, con una precipitazione nel semestre aprile-settembre di circa 190 mm; nella zona più interna la precipitazione media annua è di circa 670 mm, mentre nel semestre aprile-settembre è di circa 250 mm. Generalmente il mese più piovoso è novembre (79,2 mm), mentre il meno piovoso è luglio (18,6 mm).

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Matera".

La coltivazione della vite nell'area è molto antica e testimoniata da una serie di reperti archeologici evidenziano la diffusione della coltivazione della vite e il livello di specializzazione raggiunto dalle popolazioni locali nella produzione del vino. La capacità di produrre uve di ottima qualità è profondamente legata ad una tecnica colturale, affinatasi nel corso degli anni, che ha consentito di adeguare la scelta varietale e le operazioni di campagna e di cantina ai macroambienti presenti nell'area.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione con prevalenza di Primitivo e Sangiovese tra le varietà a bacca nera e Greco e Malvasia bianca di Basilicata tra quelli a bacca bianca;

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (10 t./ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.300 piante per ettaro per i nuovi impianti;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona.

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

La DOC "Matera" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore rosso rubino nelle tipologie rosse, colore cerasuolo nei rosati e giallo paglierino nei bianchi.
I vini passiti e gli spumanti presentano colori caratteristici delle tipologie e del periodo di invecchiamento a cui sono sottoposti.
In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici dei vitigni.
Al sapore i vini presentano un'acidità normale ma soprattutto, un'ottima struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una buona longevità del prodotto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
In un territorio con caratteristiche orografiche così diverse la viticoltura di qualità è legata alla scelta di ambienti luminosi, aerati e con naturale fertilità del suolo particolarmente vocati alla coltivazione della vite.
L'esposizione dei vigneti, prevalentemente a sud sud-est, le tecniche colturali adottate contribuiscono all'ottenimento di uve sane, con un'ottima maturazione e piena espressione di tutte le caratteristiche varietali
Ancora oggi sono presenti nell'area vigneti con forma di allevamento ad "alberello", modello di origine greca, che meglio di altri si adatta ai climi caldi e siccitosi del sud della Basilicata; tuttavia la forma di allevamento prevalente è la spalliera, "guyot" e "cordone speronato". L'irrigazione nella viticoltura materana è soprattutto "di soccorso" e prevalente nei primi anni di vegetazione della pianta al fine di assicurare condizioni imprescindibili per lo sviluppo e la futura produttività. Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Matera".
La millenaria storia vitivinicola legata a questo territorio, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Matera".
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.
In particolare la presenza della viticoltura nell'area è attestata fin dall'età del bronzo da una serie di piccoli insediamenti, tra il Basento e il Sinni, le cui necropoli hanno rivelato la presenza di personaggi con ricchissimi corredi funerari che già attestano la coltivazione della vite.
Le figurazioni presenti su vasellame rinvenuto nell'area mostrano la caratteristica forma di

coltivazione utilizzata nel periodo della Magna Grecia, l'alberello con speroni corti.
Documento ancora più importante, che testimonia la presenza di una viticoltura evoluta nell'area, è costituito dalle Tavole di Heraclea, risalenti al VII sec. a.C e conservate al museo di Metaponto, che rappresentano la prima mappa catastale che riporta fedelmente la disposizione dei campi coltivati a vite nelle terre di pertinenza del tempio di Atena ad Eraclea (Policoro).
Risalgono al 1200 i primi documenti relativi alla vendita di vigne; nel corso dei secoli successivi i poderi coltivati a vite diventano base dell'imposizione censuaria.
Nel 1677 il territorio di Montescaglioso, situato tra la marina e la montagna, produceva buonissima qualità di vini bianchi e rossi, i migliori di tutta la provincia tanto da essere venduti ai vicini paesi della Puglia. Del resto l'economia della città ruotava attorno al monastero benedettino di S. Michele ed i monaci da sempre avevano imparato a separare nelle cantine del monastero il vino da consumare da quello da vendere.
Nel 1887 si tiene la prima mostra enologica lucana, in quella occasione l'archeologo materano Domenico Ridola, esperto anche di enologia, fu premiato con menzione onorevole per un vino color rosso ciliegia, odore fragrante, con sapore squisito da dessert con 15,60% di alcool, chiamato San Bardo. Il vino, di cui si conserva ancora l'etichetta datata 1885 nel Museo Archeologico Nazionale di Matera, era prodotto con uve del vitigno Primitivo.
In quel periodo Matera con i suoi 2000 ettari di suolo coltivato a vigna e con un prodotto di circa 50.000 ettolitri di vino all'anno su una popolazione di 15.593 abitanti (documentata nel 1881), era ancora il maggior produttore di vino della Basilicata.
Una parte rilevante dell'economia vinicola dell'area è legata alla produzione degli spumanti, questi prodotti hanno rappresentato una forma di specializzazione produttiva dell'area che ha permesso di far conseguire agli operatori del posto rilevante notorietà.
I produttori di vini della provincia di Matera commercializzavano fuori regione grandi quantità di vino spumante destinato a banchetti nuziali, feste patronali e festività religiose.
Le prime produzioni di vino spumante risalgono agli inizi del 1900 ma intorno agli anni 1950-1960 che si raggiunge il picco, infatti alcune aziende ancor oggi in attività si specializzano in tale settore. Tale fenomeno si spiega con una notevole richiesta del mercato, segno di apprezzamento del prodotto, che determinava un prezzo medio di vendita superiore di tre quattro volte al prezzo medio di mercato del vino fermo.
Le tecniche tradizionali di produzione di questo vino spumante prevedevano una rifermentazione in bottiglia con la produzione di vino che presentava una pressione interna da 3 a 6 bar, un residuo zuccherino da 20 a 60 grammi per litro; non venivano effettuati sboccatura e illimpidimento della bottiglia, di norma la tappatura era effettuata in sughero con gabbiette metalliche oppure con spago.
L'elevata qualità degli spumanti è dovuta all'ottimo grado di maturazione delle uve, che portava all'ottenimento di produzioni con grado zuccherino talmente elevato da non riuscire a svolgersi in alcol durante la prima fermentazione alcolica, questo fenomeno era responsabile della rifermentazione in bottiglia. Nel corso degli anni le tecniche si sono affinate ed hanno consentito di ottenere dei prodotti caratterizzati da grande finezza che hanno incontrato i gusti del consumatore.
Nella produzione dei vini spumanti DOC "Matera" vengono utilizzati le varietà: Malvasia bianca di Basilicata e Primitivo.
Sia la Malvasia che il Primitivo nell'area della collina materana l'habitat di elezione, infatti i due vitigni risultano essere complementari, la coltivazione della Malvasia si realizza in aree a quota maggiore con clima più fresco dove prevalgono suoli bianchi derivati da marne, marne argillose e calcareniti, nelle aree a quota inferiore caratterizzate da suoli bruni prevale la produzione di spumanti a base di Primitivo; in ogni caso si riscontrano nell'area di produzione condizioni pedoclimatiche ideali e tecniche produttive consolidate che nel corso degli anni hanno rappresentato i fattori caratterizzanti la qualità di queste produzioni.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Potenza
Corso XVIII Agosto, 34
85100 - Potenza
Tel. 0971.412111
Fax 0971.412248
E-mail info@pz.camcom.it -Web: www.pz.camcom.it

La C.C.I.A.A di Potenza è l'Autorità pubblica designata 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.