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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PERGOLA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 11.07.2005	G.U. 170 - 23.07.2005
Modificato con	DM 07.06.2011	G.U. 143 - 22.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Pergola» è riservata ai vini che rispondono alle caratteristiche ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:
«Pergola» Aleatico anche nelle tipologie superiore, riserva, spumante, passito;
«Pergola» rosato anche nella tipologia frizzante;
«Pergola» rosato o rosé spumante;
«Pergola» rosso anche nelle tipologie novello, superiore, riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Pergola» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
«Pergola» Aleatico: Aleatico per non meno dell'85%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

«Pergola» rosato o rosé: Aleatico per non meno del 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Marche, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«Pergola» rosso: Aleatico per non meno del 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Marche, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pergola» devono essere prodotte nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di Pergola, Fratte Rosa, Frontone, Serra Sant'Abbondio, San Lorenzo in Campo (tutti in provincia di Pesaro e Urbino).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerare idonei, unicamente i vigneti ubicati ad una altimetria non inferiore ai 150 metri e non superiore ai 600 metri s.l.m. ed aventi una adeguata sistemazione idraulico-agraria.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Sono esclusi i sistemi espansi, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura ammessi sono il cordone speronato e il Guyot semplice o doppio e le loro varianti (cordone libero e archetto toscano).
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente alla entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 2.200 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ammessa per i vini di cui all'art. 1, non può superare:
10 tonn/Ha per i vini «Pergola» Aleatico;
9 tonn/Ha per i vini «Pergola» Aleatico superiore;
12 tonn/Ha per i vini «Pergola» rosso;
10 tonn/Ha per i vini «Pergola» rosso superiore;
12 tonn/Ha per i vini «Pergola» rosato.
Fermo restando i limiti sopra indicati la produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura promiscua, rispetto a quella specializzata, deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate purché la produzione totale non superi del 20% i limiti medesimi. Tale esubero non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Pergola».
Qualora detto limite venga superato, l'intero quantitativo di vino, ottenuto dalla partita interessata, decade dal diritto alla denominazione di origine controllata «Pergola».
La Regione Marche, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire limiti massimi di produzione di uva per ettaro, inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, nonché consentire, nel rispetto delle norme vigenti, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, dandone, in ambo i casi, immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche.
Le uve destinate alla produzione dei vini «Pergola», di cui all'art. 1, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10,50% vol per il «Pergola» Aleatico anche nelle tipologie riserva e passito;
11,00% vol per il «Pergola» Aleatico superiore;
9,00% vol per il «Pergola» Aleatico spumante;
10,50% vol per il «Pergola» rosato;
9,00% vol per il «Pergola» rosato frizzante;
9,00% vol per il «Pergola» rosato o rosé spumante;
10,50% vol per il «Pergola» rosso anche nelle tipologie novello e riserva;
11,00% vol per il «Pergola» rosso superiore.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento, appassimento e di imbottigliamento sono consentite esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni di cui all'art. 3.
Per la tipologia spumante, le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento del prodotto spumantizzato potranno essere effettuate anche al di fuori della zona di produzione di cui all'art. 3 sempre che siano effettuate all'interno del territorio della Regione Marche.

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 e la reputazione; 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 alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo non deve essere superiore al:
70% per i vini «Pergola» Aleatico anche nelle tipologie superiore, riserva, spumante,
40% per i vini «Pergola» Aleatico passito;
70% per i vini «Pergola» rosato anche nella tipologia frizzante;
70% per i vini «Pergola» rosato o rosé spumante;
70% per i vini «Pergola» rosso anche nelle tipologie novello, superiore, riserva.
Qualora la resa uva/vino superi detti limiti con una eccedenza fino al 5%, tale eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Pergola».
Le partite di detti vini la cui resa superi di oltre il 5% i predetti limiti decadono nella loro interezza dalla denominazione di origine controllata «Pergola».
Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine «Pergola» sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
È consentito l'arricchimento con mosto concentrato ottenuto da uve dei vigneti iscritti alla denominazione «Pergola» o mosto concentrato rettificato.
Per le uve destinate alla produzione dei vini «Pergola» Aleatico passito, il tradizionale metodo di vinificazione prevede:

1) l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale e può essere ammostata non oltre il 31 marzo dell'anno successivo, è previsto per l'appassimento la possibilità di utilizzare locali idonei dove può essere controllata sia la temperatura che l'umidità';
2) l'appassimento delle uve deve avvenire in condizioni idonee ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata fino a raggiungere un tenore zuccherino non inferiore al 26%;
3) la conservazione e l'invecchiamento possono avvenire in recipienti di legno della capacità massima di litri 500, ovvero in recipienti di acciaio inox, terracotta, cemento vetrificato o vetro;

4) l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Pergola», di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Pergola» Aleatico:
colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato con note violacee;
odore: intenso, caratteristico floreale;
sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pergola» Aleatico superiore:
colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato intenso;
odore: intenso, caratteristico floreale, etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Pergola» Aleatico riserva:
colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato intenso;
odore: intenso, caratteristico, etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Pergola» Aleatico spumante:
spuma: persistente a grana fine;
colore: rosso rubino con eventuali riflessi violacei;
odore: caratteristico floreale;
sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, pieno, armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pergola» Aleatico passito:
colore: da rosa tenue a rosso chiaro o granato tendente all'aranciato con l'affinamento;
odore: intenso, etereo;
sapore: da secco a dolce, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq;
limite massimo di anidride solforosa totale: 350 mg/l.

«Pergola» rosato:
colore: rosato vivace;
odore: floreale fruttato;
sapore: fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pergola» rosé o rosato spumante:
spuma: persistente a grana fine;
colore: rosato vivace;
odore: floreale, fruttato;
sapore: da dosaggio zero a dolce, pieno, armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pergola» rosato frizzante:
spuma: fine, evanescente;
colore: rosato vivace;
odore: floreale, fruttato;
sapore: da secco a dolce, fresco vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:18,0 g/l.

«Pergola» rosso:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: intenso caratteristico;
sapore: pieno ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pergola» rosso riserva:
colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: intenso caratteristico etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Pergola» rosso superiore:
colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: intenso caratteristico etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Pergola» rosso novello:
colore: rosso rubino;

odore: floreale;
sapore: armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Pergola» Aleatico e «Pergola» rosso, possono avere diritto alla menzione «riserva» se sottoposti ad invecchiamento di almeno 24 mesi dei quali 2 di affinamento in bottiglia. L'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.
In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, con l'esclusione del vino novello, nel sapore dei vini di cui sopra si potrà rilevare sentore di legno.
È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
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.

Articolo 8
Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Pergola», ad esclusione delle tipologie del terzo comma, sono ammesse soltanto bottiglie aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio con la capacità di litri 0,187 - 0,250 - 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,500 - 3,000 e con chiusura con tappo raso bocca, in sughero o altro materiale inerte.
Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 - 0,250 - 0,375 - 0,500 e da 0,750 è ammessa la chiusura con tappo a vite.
Per le tipologie spumante e frizzante sono ammesse tutte le bottiglie aventi forma e capacità consentite dalle norme vigenti e per le quali dovranno utilizzarsi sistemi di chiusura a norma di legge.
È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine controllata «Pergola» ad eccezione della tipologia spumante e frizzante.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame
Pergola, cittadina in Provincia di Pesaro, è posta a ridosso della catena montuosa appenninica e fa parte del territorio regionale di Media ed Alta Collina (MAC)
Area interna delimitata, per la denominazione, nel territorio di 5 Comuni tutti compresi nella Provincia di Pesaro Urbino.
L'area è percorsa dal fiume Cesano e dista circa Km 30 dal mare. Essa si sviluppa nella parte valliva del percorso del fiume che ha in Pergola il suo centro abitato di riferimento economico e sociale.
La parte iniziale del percorso del fiume e della delimitazione raggiunge un'altezza di mt 1702

s.l.m..
L'altezza media è di 260 mt s.l.m. ed i vigneti sono presenti in tutta l'area ed a tutte le altezze comprese da mt 100 fino ai mt.1. 600 s.l.m. con una accentuazione tra mt 200 e mt 500 s.l.m..Geologicamente nell'area pedemontana prevalgono rocce calcarenitico-pelitiche e marnoso-calcaree.
La valle è occupata da depositi alluvionali, con prevalenza di terrazzi soprattutto ghiaiosi ed interessati da copertura fine e alluvionale proveniente dai versanti collinari e montani prossimi.
Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7-800 mm annui e temperature medie inferiori ai 14 °C.
Le classi di pendenza dell'area delimitata sono concentrate per il 70 % tra il 5 ed il 40%.
Il percorso del fiume Cesano, per la parte che attraversa la delimitazione, è verso nord per cui le formazioni collinari che formano la parte del relativo bacino sono esposte verso est ed ovest per l'80%.

Fattori umani rilevanti per il legame
Città fondata dagli Eugubini attorno al 1220, fu contesa dai Malatesta di Rimini e poi distrutta nel 1455 da Francesco Sforza.
Già il nome Pergola riconduce ad un pergolato viticolo ed il vitigno "Pergola" è giunto dalle colline umbre, dove già si trovava, probabilmente arrivato dalla vicina Toscana.
Lo scorrere dei secoli ha permesso la selezione di una "vernaccia rossa di Pergola", come riporta la documentazione storica del 1600.
Ai nostri tempi, nel xx secolo a memoria d'uomo, si parla di un vino locale chiamato "Vernaccia di Pergola" che i documenti storici riportano al 1520.
La vite giunse nel territorio in quanto portata da un nobile eugubino a Grifoleto, località inclusa nel territorio delimitato, nell'anno 1200.
Nel 1500 un discendente della proprietà di cui sopra, agricoltore, curò la diffusione del vitigno, intuendone pregi e qualità, e ne curò la sua diffusione nell'areale.
Con l'arrivo della fillossera nell'area il vitigno ha conosciuto il suo completo declino. Il suo ripristino è trascurato anche quando avviene, all'inizio del 1900, l'avvio della nuova viticoltura su piede americano.
Un primo serio studio del vitigno è opera di un Accademico Agrario di Pesaro, Giuseppe Mamiani, che effettuò nel 1833 uno studio comparato tra i vitigni autoctoni pesaresi con quelli della Toscana individuando una "Vernaccia nera" e un "Aleatico" ai quali si può ricondurre, per recenti ricerche ampelografiche, la "Vernaccia di Pegola".
Nel 1875 "l'Esposizione agraria regionale" svoltasi in Ferrara, vede la partecipazione di viticoltori con bottiglie di "Vernaccia", sia pura che tagliata, con la dicitura "vino di lusso".
Nel Trattato di Ampelografia di N. Marzotto del 1925, sui vitigni più pregiati per la provincia di Pesaro cita le uve nere "Vernaccia nera, Vernaccia, Aleatico e San Gioveto. Oggi, sulla base di ricerche scientifiche, è stato sciolto qualsiasi dubbio sulla identificazione del vitigno che non può essere considerato una varietà a se stante ma un clone del vitigno Aleatico. Questo vitigno ha trovato, a suo tempo, un'area elettiva di coltivazione nel territorio del Comune di Pergola e nei Comuni limitrofi per produrre il vino "Vernaccia di Pergola".
Da pochi decenni, con l'impianto di nuovi vigneti, il vitigno riprende il suo ruolo per l'opera di illuminati viticoltori.
La prima difficoltà si è manifestata con la mancata disponibilità del materiale di propagazione che è stato recuperato da antichi vitigni presenti su viti maritate all'acero nel territorio del già citato Grifoleto. e su viti presenti nel chiostro di un convento di Pergola.
L'attività vivaistica ha fatto il resto.
Recuperata la base ampelografica e sostenuti dalla secolare tradizione produttiva che ancora riproduce nelle campagne l'alberata marchigiana (vite maritata all'acero), che per la Vernaccia sembra desse i migliori risultati, oggi sostituita dall'allevamento a controspalliera con potatura lunga a doppio archetto dei moderni vigneti, ne è conseguita la scelta di procedere al

riconoscimento della denominazione.

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

Rosso rubino brillante con riflessi di porpora. Questa uva dona al vino grande complessità aromatica, sia all'olfatto che al gusto che si esprime con note che vanno dallo speziato ai sentori floreali come rosa e viola passite ed evoca essenze dei frutti rossi del sottobosco. Il gusto è pieno ed armonico, ben equilibrato. Grazie ai suoi tannini dolci lascia in bocca sensazioni di morbidezza e rotondità.

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

Il vitigno predilige terreni silicei, calcarei, di collina, sassosi, ben esposti ma non molto fertili. Si adatta a diversi sistemi di allevamento, preferendo quelli poco espansi e potatura corta. Produce un vino denso di profumi. Ciò è quanto il vitigno riesce ad esprimere in un territorio pedemontano e collinare riparato dai venti di mare, favorito dalla luminosità del sole per la sua esposizione e, pertanto, particolarmente vocato per la vite.

I viticoltori, prima per soddisfare l'autosufficienza alimentare, hanno piantato viti ovunque e le hanno allevate nelle forme atte più alla quantità e poi alla qualità. Sorse così quella viticoltura promiscua di piano e di collina ove la mezzadria ha attivato le sistemazioni arboree, ora in declino, venendosi così a modificare il paesaggio legato al lavoro delle passate generazioni.

Con tali cambiamenti nel territorio regionale sono cambiate le varietà ma le varietà ricche di tradizione e di credito, come la Vernaccia di Pergola, hanno prevalso sul cambiamento e sull'abbandono per ritornare a nuovo interesse e nuova attenzione nella formazione del reddito agricolo e soddisfazione alimentare.

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.