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 "SAN GINESIO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 25.07.2007	G.U. 180 - 04.08.2007
Modificato con	DM 05.10.2010	G.U. 245 - 19.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 06.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La Denominazione d'origine controllata «San Ginesio» è riservata ai vini «San Ginesio» rosso, «San Ginesio» spumante, nelle tipologie secco o dolce, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La Denominazione d'origine controllata «San Ginesio» è riservata ai vini di cui all'art. 1 ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica

«SAN GINESIO» rosso:
Sangiovese minimo 50%;
Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente per un minimo del 35%, possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, anche congiuntamente per un massimo del 15%.

SAN GINESIO spumante (secco o dolce):
Vernaccia Nera: minimo 85%, possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» comprende i territori dei comuni di San Ginesio, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano, Loro Piceno, situati nella provincia di Macerata ed e' come di seguito delimitato: partendo dall'incrocio tra la strada statale Picena 78 con la s.p. 61 che conduce a Loro Piceno in prossimità di Passo Loro, la delimitazione prosegue lungo detta s.s. 78 in direzione nord verso Passo Colmurano fino al secondo incrocio, oltrepassato Passo Colmurano, subito dopo la Casa cantoniera in prossimità della cabina Enel, dall'incrocio prosegue lungo la strada in direzione nord-ovest per circa 180 m per poi continuare in direzione ovest lungo l'impluvio fino all'incrocio (a quota 373 m s.l.m.) con la strada bianca che segue fino ad incrociare la s.p. 129 che collega Urbisaglia con Colmurano, da qui la delimitazione prosegue prima in direzione ovest/nord-ovest fino a quota 420 m s.l.m. (lungo il crinale), quindi in direzione ovest/sud-ovest fino all'incrocio con l'affluente del torrente Entogge (450 m s.l.m.) e continua in direzione sud fino ad incrociare la strada comunale che prosegue in direzione ovest fino all'incrocio con l'altra strada comunale che conduce il confine fino ad incrociare il torrente Entogge, il limite percorre il tracciato del torrente Entogge fino a che questo incrocia per seguirla, la strada che segue parallela il confine comunale tra Tolentino e Colmurano questa strada e' seguita fino all'incrocio in località la Villa e prosegue in direzione ovest sul limite comunale tra Tolentino e San Ginesio, segue tale confine fino in prossimità dell'affluente in destra idrografica del fosso San Rocco, da questo continua in direzione sud-ovest a quota 280 m s.l.m. per poi proseguire in direzione della località Baroncia risalendo di quota il versante esposto ad est/nord-est fino all'incrocio con la strada che attraversa la località Baroncia, da qui prosegue lungo la strada in direzione ovest/sud-ovest fino all'incrocio con la strada che in direzione sud prosegue fino alla località Sant'Andrea Vecchio/Colvenale, dall'incrocio la delimitazione prosegue prima fino al limite comunale poi proseguire lungo l'affluente in destra idrografica del fiume Fiastrone che viene seguito parzialmente in direzione ovest per poi proseguire in direzione sud lungo il suo affluente in sinistra idrografica fino ad incrociare il confine comunale del comune di Camporotondo di Fiastrone con Belforte del Chienti, quindi prosegue in direzione sud fino all'incrocio con il limite comunale tra Camporotondo di Fiastrone e Caldarola fino in prossimità di case Bocci e quindi parallelamente al Fosso Savini fino ad incrociare il limite comunale di Caldarola con Belforte del Chienti, segue tale limite fino in prossimità di case Gratani da dove segue la strada comunale in direzione nord-est (sottopasso della s.s. 77) e quindi fino al fiume Chienti, quindi prosegue risalendo il fiume Chienti fino a giungere sulla diga del lago di Caccamo; a questo punto la delimitazione segue la sponda sud del lago di Caccamo e prosegue sullo spartiacque verso Pievefavera fino ad incontrare la strada comunale asfaltata nell'abitato di Pievefavera; la delimitazione segue detta strada in direzione sud/sud-est attraversando le frazioni di Croce e Vestignano quindi prosegue fino all'abitato Valle di Montalto, frazione del comune di Cessapalombo; al primo incrocio il confine prosegue in direzione sud-ovest direzione Tribbio; nell'abitato del Tribbio il confine prosegue in direzione sud lungo la strada bianca (che delimita l'area a bosco) fino in prossimità del fosso Vallone che si segue parallelamente lungo la strada in direzione nord-est per circa 480 m fino ad incrociare la strada principale in direzione sud fino all'incrocio con la strada che conduce alla località Roccaccia, da qui si prosegue in direzione est (per circa 960 m) lungo il limite comunale tra Cessapalombo e San Ginesio quindi prima in direzione sud-est poi in direzione nord-est fino ad incontrare l'abitato di Morichella; da Morichella si prosegue in direzione sud-est lungo la s.s. 502 percorre detta strada statale in direzione sud fino incontrare la s.s. 78 Picena quindi dall'incrocio della s.s. 502 con la s.s. Picena 78 si segue la s.s. 78 in direzione nord-est fino all'incrocio con la strada comunale che conduce alla località Colle, la strada e' seguita fino a quota 470 m s.l.m. per poi proseguire in direzione est/sudest lungo il limite dell'area boschiva (posta ad ovest) fino alla località case Carotondo numero civico 47 a quota 548.2 m s.l.m., qui percorre per un breve tratto il confine comunale tra San Ginesio e Sarnano fino ad incontrare la strada asfaltata che collega Cerreto a Vecciola segue la strada fino ad

imboccare la s.p. 119 in prossimità del numero civico 87, prosegue su detta provinciale in direzione di Gualdo, in prossimità del km 6 la delimitazione lascia la provinciale e prosegue in direzione est seguendo l'area boschiva fino in prossimità dell'affluente in destra idrografica del fosso Bastano; si segue parallelamente il fosso Bastano e quindi da questo si risale il versante lungo lo spartiacque in direzione est verso case Orlandi quindi il confine prosegue in direzione nord parallelamente all'affluente in sinistra idrografica del torrente Tennacola quindi continua attraverso la macchia boschiva in direzione nord-ovest fino alla s.p. 54 da qui prosegue in direzione nord-est attraverso case Fabioli a quota 602.4 m s.l.m., da prosegue lungo il fosso Cornuto fino a casa Quarantini in prossimità di contrada Sant'Angelo qui il confine riprende la strada provinciale che collega Gualdo a Sant'Angelo in Pontano fino ad incrociare la s.p. 45 Faleriense e prosegue in direzione del centro abitato di Sant'Angelo in Pontano, prosegue su detta strada fino all'incrocio posto in prossimità di quota 452.2 m s.l.m. e svolta in direzione nord est verso case Rieti e quindi prosegue in direzione nord prima sul torrente Ete Morto poi sul limite comunale tra Sant'Angelo in Pontano e Falerone e quindi nuovamente lungo il torrente Ete Morto fino ad incrociare il «Fosso Bagnere» da qui si risale il versante sullo spartiacque fino alla strada comunale che conduce a Loro Piceno fino all'incrocio con la s.p. 44, a questo punto il confine risale il versante lungo lo spartiacque fino ad incrociare la s.p. 61 in prossimità del tornante collocato precisamente sulla curva di livello posta a quota 342.6 m s.l.m. prosegue su questa strada provinciale in direzione del centro abitato di Loro Piceno, oltrepassato il centro abitato il confine prosegue lungo la stessa strada fino all'incrocio con la strada provinciale Picena 78 in località Passo Loro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.
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 delle uve e del vino.
È vietata la forma di allevamento a pergola detta «tendone».
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere una densità di almeno 2500 ceppi per ettaro.
La produzione massima di uva a ettaro, per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», di cui all'art. 1, e' di 11 t.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Vino	% vol.
«San Ginesio» Rosso	10,50
«San Ginesio» Spumante	9,50

La resa massima dell'uva in vino finito, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La Regione Marche, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio provvedimento, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e per conseguire l'equilibrio

di mercato, 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

Le operazioni di vinificazione della tipologia San Ginesio rosso devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato nel precedente art. 3.
Le operazioni di vinificazione e di elaborazione della tipologia "San Ginesio" spumante devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della uve, delimitata nel precedente art. 3 e nelle immediate vicinanze della stessa, ma non oltre un raggio di km 2,5 in linea d'aria dal confine della zona di produzione.
Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, può essere concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, specifica autorizzazione alla elaborazione della sola tipologia spumante (secco e dolce) nei propri stabilimenti ubicati entro un raggio di 35 km dalla delimitazione della zona di produzione di cui al precedente art. 3, purché le ditte medesime dimostrino di possedere stabilimenti nei quali hanno tradizionalmente effettuato tale operazione da almeno 10 anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Per la tipologia San Ginesio rosso è autorizzata la pratica della dolcificazione ai sensi e nei limiti della legislazione vigente.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Ginesio" rosso
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore : armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
zuccheri riduttori: fino ad un massimo di 15,0 g/l.

"San Ginesio" spumante secco:
spuma: persistente a grana fine;
colore: rosso rubino con riflessi da violacei a granati;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: caratteristico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
zuccheri riduttori: da 17,0 g/l a 35,0 g/l.

"San Ginesio" spumante dolce:
spuma: persistente a grana fine;
colore: rubino con riflessi da violacei a granati;
odore: caratteristico, fruttato;

sapore: caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
zuccheri riduttori: minimo 50,0 gr/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti dell' acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «San Ginesio» è vietata l'aggiunta delle seguenti qualificazioni: «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso delle indicazioni facoltative ammesse dalla normativa vigente.
Sulle confezioni contenenti i vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» rosso deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per il confezionamento della denominazione di origine controllata "San Ginesio" sono ammessi tutti i contenitori consentiti dalle vigenti norme.
Per la tipologia "San Ginesio" rosso 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 non inferiore a due litri.
Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura vigenti.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», nelle due tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, comprende il territorio dei comuni di San Ginesio, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano, Loro Piceno, situati nella provincia di Macerata. Il Comune di San Ginesio rappresenta il fulcro della zona.
Si tratta di un'area collinare non molto estesa, delimitata dalla riva destra del fiume Chienti, dalla catena dei Monti Sibillini e dal fiume Fiastra ed è posta ad una distanza dal mare compresa tra i 25 e i 50 km. L'area si colloca nella fascia collinare sub-appenninica, ovvero nella terza fascia longitudinale delineata procedendo da ovest verso est nel territorio delle Marche.
Il clima appartiene al piano fitoclimatico "Alto Collinare" ed è caratterizzato da precipitazioni annue mediamente superiori a 800 mm e da temperature medie annue di 12-15 °C.
La temperatura media del mese più freddo è di 3-5°C, mentre quella del mese più caldo si colloca sui 21-23°C. L'area può essere classificata pertanto come zona a clima temperato caldo (Classe C di Koppen), con attenuata stagione secca ed estate calda.
Il mesoclima di questa fascia collinare mostra marcati effetti topoclimatici dovuti alla giacitura, alle pendenze ed all'esposizione dei versanti.
I suoli dell'area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» sono il risultato dell'origine calcarea della roccia madre. La genesi dei depositi è Olocenica e l'evoluzione

dei suoli risente degli effetti delle attività antropiche più recenti che hanno portato a limitare la presenza del bosco a favore dell'attività agricola. I suoli, che presentano di norma un'alta percentuale di argilla e di carbonato di calcio e una scarsa permeabilità, sono facilmente erodibili e possono andare incontro a fenomeni di dissesto idrogeologico. Prevalgono le rocce calcarenitico-pelitiche e quelle marnose, ma sono presenti anche substrati conglomeratici ed arenitici.
L'altimetria dell'area è in massima parte compresa tra 300 e 700 m s.l.m. e le classi di pendenza media variano generalmente tra il 2% ed il 35%.
L'esposizione è equamente distribuita verso le otto sezioni dei quattro punti cardinali ad eccezione di ovest, sud-ovest, alquanto ridotte.
L'area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» si presenta alquanto omogenea sotto il profilo pedo-climatico e con un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell'agricoltura alto-collinare marchigiana.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Dopo la caduta dell'Impero Romano, che aveva visto il diffondersi della coltivazione della vite, le invasioni barbariche e la presenza dei Longobardi spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione dell'attuale vino a denominazione d'origine "San Ginesio" a trasferirsi sulle alture destinate a divenire il fulcro di successivi insediamenti. Lo sviluppo dell'area ebbe slancio nel periodo medievale, come si può ben desumere dalle numerose testimonianze architettoniche tuttora presenti a Colmurano, Loro Piceno e San Ginesio, che iniziò ben presto a esercitare una forte influenza sugli insediamenti dei territori limitrofi.
A partire dal 900, "l'incastellamento" dei luoghi collinari, più facilmente difendibili dagli attacchi esterni indusse una trasformazione delle vigne e le alberate, diffuse in epoca romana, vennero sostituite da piccoli appezzamenti protetti da recinti dove la vite veniva spesso consociata con gli alberi da frutto.
Nell'età dei Comuni, le migliorate condizioni economiche portarono ad aumenti della popolazione e dei fabbisogni alimentari, contribuendo al recupero e al consolidamento del ruolo della viticoltura.
Le più antiche testimonianze della presenza della vite nel territorio interessato alla produzione dell'attuale vino a denominazione d'origine "San Ginesio" ci giungono grazie al lavoro degli storici ginesini Salvi e Severini che nel 1541, trascrivendo le cronache dell'epoca, riferiscono di donazioni di fondi rustici coltivati a vigneto avvenute nel 1040. Del permanere dell'ampia diffusione della viticoltura nella zona, destinata alla produzione di vini bianchi e rossi, è fatta menzione nel testo storico "Caldarola e i suoi anni – Ritagli storici" di Giuseppe Caramelli (Camerino, 1881), in cui viene citato il riconoscimento ottenuto da un produttore locale nell'esposizione enologica camerinese svoltasi nei primi dell'800. Nei secoli successivi e fino alla metà del 1900, la viticoltura nell'area era caratterizzata dalla coltivazione della vite maritata all'acero campestre disposta in filari, come testimonia l'ampia documentazione storica, consistente in foto panoramiche del XIX secolo e prima metà del XX di viti nelle sistemazioni dei pendii collinari a rittochino e nel Catasto Gregoriano del Comune di San Ginesio. Nella seconda metà del XIX secolo i metodi di coltivazione della vite erano pertanto ancora molto simili a quelli impiegati in epoca romana, ma, dopo l'unità d'Italia e in seguito all'epoca fillosserica, iniziò in tutto il territorio un'intensa attività di studio e valutazione delle migliori varietà di viti da impiegare nei nuovi impianti.
Come si può desumere dall'analisi dei Bollettini ampelografici e dall'ampelografia della provincia di Macerata del Santini (1875), risale a tale periodo lo studio del comportamento di Vernaccia nera e la valutazione dell'adattamento del Sangiovese e dei vitigni di importazione alle condizioni ambientali delle diverse aree del Maceratese.
All'inizio del XX secolo ebbe inizio una fase intensa di ricostituzione viticola nelle Marche, che interessò anche l'alto maceratese e che vide il diffondersi di Sangiovese e di altre varietà a bacca nera, come Vernaccia. Occorre attendere l'intervento pubblico, nazionale e comunitario degli anni 60 e 70 affinché giunga a compimento il processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e una precisa scelta varietale con impiego di vitigni a bacca nera di qualità.

Tale rinnovamento e la conseguente specializzazione hanno dato origine ad un nuovo modello di vitivinicoltura e di organizzazione aziendale, non più basato sulla mezzadria e sul mercato locale, ma incentrato su imprese di piccola e media dimensione che si avvalgono delle scoperte scientifiche e tecnologiche per migliorare la qualità dei loro prodotti e incidere su mercati più ampi.
La nuova realtà imprenditoriale, sebbene fortemente legata alla sua storia e ai suoi valori, è in grado di proiettarsi su mercati nazionali ed internazionali per proporre i prodotti della tradizione. La vivace realtà agricola e la nuova consapevolezza hanno stimolato la valorizzazione delle produzioni locali attivando il processo che ha portato nel 2007 al riconoscimento della DOC "San Ginesio" i cui vini sono espressione della storia e tradizione di un territorio modellato dall'agricoltura identificabile con lo specifico paesaggio agrario.

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

La denominazione di origine «San Ginesio» è riferita a 2 tipologie di vino rosso ("base" e "Spumante") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare e che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:
- «San Ginesio» rosso: buona struttura, colore rosso rubino più o meno intenso. Odore caratteristico, delicato, sapore armonico, gradevolmente asciutto.

- «San Ginesio» spumante nelle tipologie secco e dolce: buona struttura, colore rosso rubino con riflessi da violacei a granati, spuma persistente a grana fine. Odore caratteristico, fruttato; sapore caratteristico, da secco a dolce con fondo gradevolmente amarognolo nella tipologia secco.

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 "San Ginesio" è attestata da numerosi documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla millenaria storia vitivinicola del relativo territorio, che va dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri.
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 "San Ginesio", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.
L'orografia collinare dell'area di produzione della DOC "San Ginesio", posta a ridosso dei monti e attraversata da molti piccoli torrenti e fiumi, il clima mite, la natura calcarea ed argillosa dei suoli, la struttura fondiaria hanno favorito l'attività agricola e la costante presenza della vite. L'appoderamento diffuso e la presenza di piccole estensioni vitate hanno segnato il paesaggio agrario ed hanno creato le basi delle prime forme di economia agricola aziendale.
L'elevata capacità di ritenzione idrica dei suoli, i discreti livelli di piovosità e una quasi regolare distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno possono garantire un'adeguata disponibilità idrica del suolo per buona parte della stagione vegetativa e il verificarsi di brevi periodi di siccità estiva favorevoli alla maturazione delle uve. I regimi idrici dei suoli sono considerati xeratici o più raramente ustici.
Il regime termico dell'area di San Ginesio, particolarmente adatto alla coltivazione di Vernaccia nera, ha permesso la diffusione e l'acclimatazione di Sangiovese e di vitigni di origine francese, inseriti nell'elenco delle varietà idonee alla coltivazione nella Regione Marche. In questa zona alto-

collinare e pedemontana le uve maturano lentamente e mantengono un sostenuto livello di acidità fissa.
La diffusione di Sangiovese nell'area di San Ginesio, avvenuta a partire dalla seconda metà del 1800, è stata facilitata dalla buona capacità di questa cultivar di adattarsi a suoli di bassa fertilità producendo uve di elevata qualità, sebbene in quantità limitata.
Le altre varietà ammesse dal disciplinare di produzione del vino "San Ginesio" rosso hanno avuto una buona diffusione poiché le condizioni climatiche permettevano il conseguimento di un grado di maturazione elevato tale da produrre un vino di qualità per struttura, per sapore e serbevolezza e idoneo al trasporto e alla commercializzazione non solo nei vicini territori.
La Vernaccia nera, descritta per la prima volta nei Bollettini Ampelografici nella seconda metà del 1800, è da sempre presente nel territorio ed è capace di adattarsi a climi temperati-caldi, con escursioni termiche anche elevate e ai terreni poco fertili. In queste condizioni le uve presentano elevati livelli di acidità fissa, tanto che in passato venivano utilizzate per il taglio di vini provenienti dalle regioni dell'Italia meridionale destinati all'immissione nel sistema distributivo costituito dalla vendita diretta al dettaglio da parte delle cantine presenti nei vari comuni della zona.
Occorre inoltre richiamare la tradizione vitivinicola che in quel territorio vede l'applicazione della tecnica della rifermentazione fatta in casa anche da non viticoltori. Questa tecnica consisteva nell'aggiungere al vino in bottiglia da poco fermentato una piccola quantità di zucchero e un seme di orzo al fine di riattivare la fermentazione, la formazione di biossido di carbonio e la conseguente spumantizzazione.
Nel caso della Vernaccia spumante, la presenza di acidità fissa, la buona struttura, l'ottimale contenuto in zucchero, consentono di ottenere un prodotto adatto al consumo famigliare e alla commercializzazione a largo raggio.

In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale e dei vitigni, unite a tecniche di vinificazione raffinate quali la spumantizzazione, portano all'ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini di cui all'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare:

- nel caso di "San Ginesio" rosso, il connubio tra il Sangiovese, i vitigni di origine francese Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot e il Ciliegiolo consentono di raggiungere adeguati livelli di acidità e gradevolezza;
- nel caso del "San Ginesio" Spumante, ottenuto con almeno l'85% di Vernaccia nera è raccolta la grande tradizione spumantistica largamente diffusa nella zona di produzione.

Nel 2007 viene riconosciuta la DOC "San Ginesio" ad attestare la qualità dei vini prodotti nell'area e la professionalità degli operatori che hanno tratto vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente 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 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.