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 "SERRAPETRONA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 18.08.2004	G.U. 205 - 01.09.2004
Modificato con	DM 26.05.2010	G.U.136 - 14.06.2010 (S.O. n° 127)
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 vini

La denominazione di origine controllata «Serrapetrona» è riservata al vino che corrisponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in àmbito aziendale la seguente composizione ampelografica:
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, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino «Serrapetrona» comprende in tutto il territorio del comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Tale zona è così delimitata:
a est, partendo dal punto di incrocio dei confini dei comuni di Serrapetrona, Tolentino e S. Severino Marche, la linea di delimitazione segue verso nord, il confine tra i comuni di S. Severino Marche e

Tolentino fino a intersecare la strada che conduce alla frazione Cusiano di S. Severino Marche. Lungo detta strada, verso nord-ovest, raggiunge e segue quella che attraverso la località Terrante passando per casa Bordoni (q. 302), casa Falcitelli (q. 373) e all'altezza della q. 391, piega verso nord-ovest per raggiungere Cusiano. Da Cusiano, in direzione nord segue la strada per la Casette fino al bivio per la Maestà (q. 249); da dove verso nord-ovest e attraverso C. Giacchetti (q. 307), raggiunge q. 315 sulla strada che da Casette conduce alla località Uvaiolo. Da q. 315 prosegue verso sud-ovest sino a incontrare la q. 314 sulla strada statale che congiunge S. Severino Marche con Serrapetrona prosegue quindi sulla medesima verso S. Severino Marche sino alla q. 303. Dalla q. 303 in linea retta verso sud-ovest, attraversando la località Uvaiolo, raggiunge q. 369 e per la strada che porta a S. Severino raggiunge quota 379, quindi segue la strada per casa Caglini in direzione sud-ovest fino a raggiungerla, passando per le qq. 448, 432, 442 e 434; da casa Caglini (q. 464) segue in direzione sud il sentiero per casa Luzi (q. 474,) prosegue quindi per la strada prima e per il sentiero poi che passano per le quote 446, 613 e 583 fino a incrociare il confine del comune di Serrapetrona nei pressi della Posta Bruschetti. La linea di delimitazione inizialmente verso ovest segue il confine occidentale e poi parte di quello meridionale del comune di Serrapetrona sino alla confluenza del medesimo con quello di Belforte del Chienti in prossimità di C. Pizzini e, continuando su detto confine, in direzione ovest, raggiunge (in prossimità del km 62,5) la strada statale 77. Prosegue su detta statale, verso nord-est, fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Belforte del Chienti in prossimità di C. Serani; da questo punto segue verso nord-ovest il confine comunale di Belforte fino a incrociare quello di Serrapetrona, e lungo quest'ultimo, in direzione nord, raggiunge il punto d'incontro delle delimitazioni territoriali tra i comuni di Serrapetrona, Tolentino e San Severino Marche.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Serrapetrona devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono, pertanto, da considerare idonei, soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.
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.
I vigneti impiantati successivamente alla data dell'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro.
La produzione massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 10 tonnellate.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona», devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto, il diritto alla denominazione di origine controllata.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare che il vino «Serrapetrona», un titolo alcolometrico volumico naturale minino di 10,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, compreso l’invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.
Tuttavia tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole

alimentari e forestali, sentita la regione Marche, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 5 km in linea d'aria dal confine, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che vinifichino uve idonee alla produzione dei vini di cui all'art. 1, ottenute da propri vigneti ricadenti nella zona di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Serrapetrona».
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino, compreso l'arricchimento, 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.
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:

«Serrapetrona»:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 10 mesi.
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.
In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona» può rilevare lieve sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifica diversa da quelle previste e disciplinate dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Sulle bottiglie contenenti il vino «Serrapetrona», deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 3.
La tappatura dei recipienti deve essere raso bocca utilizzando sughero o altri materiali innovativi consentiti dalla normativa, ad eccezione dei recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri per i quali è consentito l'uso di dispositivo di chiusura a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica delimitata per la DOC "Serrapetrona", interessa l'intero territorio del Comune di Serrapetrona e parte dei comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti nella provincia di Macerata.

È un'area interna e dista circa 60 km dal mare Adriatico.

È un'area ristretta, per metà classificabile come Ambiente Omogeneo di Montagna e per l'altra metà come Ambiente Omogeneo di Alta Collina.

Nel primo caso il territorio è quello di parte del Comune di Serrapetrona fino al confine col Comune di Camerino ad ovest. L'altimetria è compresa tra 500 e 1000 mt s.l.m. e la viticoltura ha come limite i 700 mt s.l.m..

L'altra metà del territorio comprendente la media e alta collina prende la parte restante del Comune di Serrapetrona e parte del territorio dei Comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti.

L'altimetria di quest'ultima area è compresa tra 250 e 500 mt s.l.m. e la viticoltura ne usufruisce in toto.

I terreni della zona montana sono geologicamente derivati dalle dorsali calcaree che hanno prodotto calcari rupestri affioranti nella valle del torrente Cesolone che attraversa tutto il territorio comunale, calcari selciferi e marne calcaree a scaglia rossa e cinerea.

I suoli coltivati sono sottili e pietrosi, direttamente sviluppati sulla roccia calcareo-marnosa.

I terreni della parte collinare sono vari in relazione all'uso del suolo, agricolo o naturale, ma sono quasi sempre calcarei, pietrosi e raramente fluvici. Sono di formazione arenaceo-argillosa e sono presenti le sabbie quale ultimo episodio della sedimentazione marina.

Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto Collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7/800 mm annui e temperature medie inferiori a 14°C circa.

Nel mese di luglio si rilevano precipitazioni medie di mm 800 e temperature medie di 21 °C.

Le classi di pendenza della parte montana (40% dell'area) sono comprese in gran parte tra il 35 e 70% mentre nella restante parte collinare, (60%) sono comprese tra lo 0 ed il 35%.

L'esposizione del territorio in questione è maggiormente ricorrente verso est e sud, ovvero nelle direzioni maggiormente gradite dalla coltura della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio delimitato con al centro il paese di Serrapetrona subisce nel periodo medioevale tutte le vicende del Comune di Camerino e della Signoria dei "Da Varano", che nomina il Podestà di Serra, e regola i rapporti tra questa e la Chiesa romana.

Già nel 1132 c'è il primo riferimento al nome del paese dettato dalla dominazione longobarda e lo stemma comunale riporta tra l'altro una vite con grappoli.

Dopo l'unità d'Italia si avviano iniziative per lo sviluppo dell'attività agricola e per il sostentamento delle popolazioni. Già nel 1872 Serrapetrona si distingue alla prima esposizione e fiera enologica del circondario di Camerino. Pur esistendo citazioni sulla viticoltura e sulla sua trasformazione in vino fin dal secolo XV, non compare ancora la parola "Vernaccia". Questa può spiegarsi con il lungo stagionamento dei grappoli prima della pigiatura e della successiva fermentazione che rende degustabile il vino non prima della primavera (dal latino "ver").

Nel 1562 la coltivazione della vite nella provincia di Camerino si distingueva per qualità e quantità;cosi riferiscono le cronache del tempo.

Ne da riscontro la lettura della fonte di natura fiscale – Libri dei focolari – che riportano dati sulla produzione di vino nel territorio camerte che per Serrapetrona sono le località di Borgiano e Castel San Venanzo. Date le specifiche condizioni ambientali il territorio, sotto l'influenza camerte, ,produce più vino che grano e ciò è dovuto al riflusso di tradizioni colturali, di mentalità, di prestigio e di organizzazione ed evoluzione sociale.

Con la fine della seconda guerra mondiale il Comune di Serrapetrona subisce il fenomeno dell'emigrazione e dell'abbandono delle zone rurali. Tuttavia la "Vernaccia nera" dona vita industriale al territorio.
Questa DOC ha ottenuto il riconoscimento a seguito del passaggio a DOCG della "Vernaccia di Serrapetrona" e si distingueva da quest'ultima per la tecnica di vinificazione che è la classica "in rosso" con la produzione finale di un vino fermo e secco.
La vinificazione della vernaccia risale al XV secolo.
Nel 1876 l'allora Ministero dell'Agricoltura pubblicò il "Bollettino Ampelografico" che dichiarava la Vernaccia "prima delle uve colorate per fornire eccellenti vini da pasto".
Ancora nel 1893 l'Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia descrive le uve da vino rosso e cita la Vernaccia così esprimendosi: "diamo il primo posto a questo vitigno……perché è uno dei vitigni caratteristici della regione marchigiana…….sia per usarne come correttivo di altri mosti e sia per farne base di un tipo di vino da pasto apprezzabile in Italia e all'estero".

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

La concentrazione del terreno sciolto, con prevalenza di sassi ed arenaria, lo rende all'olfatto minerale e sulfureo, al gusto secco deciso e moderatamente tannico, di corpo. Sentori di gelso rosso, ribes nero, ciliegie selvatiche e note affumicate. In bocca secco, asciutto, caldo e avvolgente.

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

L'area di coltivazione è un'unica realtà risultante dalle interazioni tra terreno, vitigno, clima, protezione dell'ambiente, storia e presenza umana. Ne è conseguito un sistema integrato, perfezionatosi nel tempo e nello spazio, che ha ottenuto un equilibrio ottimale nel piccolo territorio delimitato.

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.