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 «TERRE DI OFFIDA »

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 23.05.2001	G.U. 136 - 14.06.2001
Modificato con	DM 20.02.2009	G.U. 57 - 01.10.1997
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 149 - 29.06.2011
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 "Terre di Offida" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Terre di Offida" Passerina nella tipologia passito,Vino santo e spumante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art.1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"Terre di Offida" Passerina nella tipologia Passito, Vino santo e spumante:
Passerina: minimo 85%;
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Offida" di cui al precedente art. 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Ascoli Piceno e di Fermo ed inclusi nei territori appresso delimitati.
La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Offida" Passerina passito e "Terre di Offida" Passerina spumante, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano,

Montefiore dell'Aso, Offida , Ripatransone, nonchè parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla SS 16 Adriatica la linea di delimitazione segue la SS 4 Salaria fino ad incontrare la strada che porta a Vallesenzana e raggiunto per detta strada il confine amministrativo che divide il comune di Ascoli Piceno con il comune di Appignano, segue lo stesso fino al torrente Bretta, per continuare sul confine amministrativo tra il comune di Castignano ed il comune di Ascoli Piceno. La stessa linea segue poi il confine amministrativo tra il comune di Castignano e Rotella fino ad incrociare la SP 178 che collega la SP 73 al centro abitato di Capradosso, prosegue per la SP 178 fino al centro abitato di Capradosso per continuare poi fino alla frazione Madonna di Montemisio, da qui prosegue fino alla strada provinciale che collega Castignano a Rotella fino al centro abitato di Rotella da cui prosegue in direzione Poggio Canoso toccando le quote 418, 427, 474,480,495, 488 fino ad arrivare al centro abitato di Poggio Canoso. Da qui prosegue in direzione C.Rossi passando per le quote 505, 586, 576, 511, 457 e 557. Prosegue per C. Vallorani toccando le quote 565, 507, 400 per raggiungere il centro abitato di Rotella passando per quota 571 da cui prosegue lungo la strada provinciale Rotella-Montalto Marche, fino al ponte sul fiume Aso e da qui prosegue lungo il fiume, verso valle fino all'incrocio con la SS 16 Adriatica che percorre fino alla SS 4 Salaria. La zona di produzione della tipologia "Terre di Offida" Passerina Vino santo e' limitata all'intero territorio amministrativo dei comuni di Offida e Ripatransone.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Offida" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000, in coltura specializzata.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli gia usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice.
La Regione può consentire le forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
“Terre di Offida” Passerina spumante	12	10,50
“Terre di Offida” Passerina passito	12	11,50
“Terre di Offida” Passerina Vino santo	12	11,50

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione, devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle province di Ascoli Piceno e Fermo.
L'appassimento delle uve e tutte le operazioni successive, relative alla produzione delle tipologie "passito" e "Vino santo" devono essere effettuate all'interno delle rispettive zone di produzione delimitate al precedente art. 3. La tipologia "Terre di Offida" passito deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve in pianta e/o dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 260 g/l.
La tipologia "Terre di Offida" Vino santo deve essere ottenuto con appassimento delle uve esclusivamente in locali idonei, su graticci od appese, senza nessun tipo di forzatura, fino a raggiungere un contenuto zuccherino di almeno 260 g/l. L'uva appassita può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario, la Regione Marche, su richiesta documentata del Consorzio, può autorizzare l'inizio delle predette operazioni antecedentemente alla citata data del 1° dicembre e comunque non prima del 1° novembre.
La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno della capacità massima di 500 litri per un periodo di almeno 1 anno per la tipologia "passito" e di almeno 2 anni per la tipologia"Vino santo".
La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 6 mesi.
La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte per l'elaborazione dei vini spumanti, sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
“Terre di Offida” Passerina spumante	70	84
“Terre di Offida” Passerina passito	40	48
“Terre di Offida” Passerina Vino santo	40	48

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75% per i vini, "Terre di Offida" Passerina nella tipologia "spumante", o il 43% per i vini "Terre di Offida" Passerina nelle tipologie "passito"e "Vino santo", anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e per tutta la partita.
I seguenti vini devono essere sottoposti al seguente periodo d'invecchiamento:

	Durata in mesi	decorrenza di cui in legno in mesi
“Terre di Offida” Passerina passito 1° dicembre successivo alla vendemmia	18	12
“Terre di Offida” Passerina Vino santo 1° dicembre successivo alla vendemmia	36	24

L'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Offida", nelle tipologie "passito", "Vino santo", può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Terre di Offida" Passerina spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tenue;
odore: gradevole, lievemente fruttato;
sapore: da dosaggio zero ad abboccato, tipico, caratteristico, gradevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Offida" Passerina passito:
colore: giallo-ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico, etereo, intenso;
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. (di cui almeno 13,00% svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Terre di Offida" Passerina Vino santo:
colore: dal giallo dorato al giallo ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. (di cui almeno 13,00% svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

I vini a dominazione di origine controllata "Terre di Offida" di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura 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 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.

Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia spumante, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
Per gli spumanti prodotti con il metodo classico è obbligatorio indicare l'anno della sboccatura.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiori a 0,750 litri con tappo di sughero raso bocca. La tipologia "spumante" deve essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.
Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme vigenti.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

1. *1. Fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica che delimita la DOC Terre di Offida ricade nella parte sud della regione Marche a cavallo tra le province di Ascoli Piceno e Fermo, e comprende un'area che va dalla zona litoranea sino ad arrivare ad una media alta collina. L'altitudine dei vigneti coltivati è compresa tra 50 e 650 msl. Dal punto di vista strettamente geologico ed evolutivo, l'area della DOC Terre di Offida rientra nella fascia periadriatica marchigiano abruzzese, caratterizzata dalla successione plipleistocenica con alla base depositi sabbiosi conglomeratici, cui segue una potente successione peltica, all'interno della quale si intercalano, a varie altezze stratigrafiche, orizzonti sabbioso – conglomeratici o sabbioso argillosi a geometria tabulare o lenticolare. I suoli che sostengono i vigneti della DOC Terre di Offida hanno caratteristiche quali la profondità sempre superiore a 80, 100 cm, che consente di avere un notevole volume di suolo esplorabile dalle radici, una AWC (available water capacity) elevata, sempre superiore a 150 mm che assicura un contenuto di umidità nel suolo, anche durante i periodi di siccità estivi. Dal punto di vista pedogenetico i suoli dei vigneti sono Cambisols , dove i processi della pedogenesi, modificando il materiale parentale, hanno determinato la formazione di un orizzonte profondo, dotato di buona aggregazione e porosità., l'orizzonte cambico, senza significative traslocazioni di argilla. Questi suoli hanno un contenuto in carbonati omogeneo all'interno del profilo e la presenza di un orizzonte cambico ha effetti positivi sul drenaggio degli stessi, perché ne migliora la permeabilità.
L'area della DOC Terre di Offida mostra caratteri climatici mediterranei, con estati calde ma non afose ed inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si attestano tra 21-23°C, mentre quelle invernali tra 6-7°C, le precipitazione medie annue sono comprese tra 650 e 850 mm, con minimo estivo (luglio) e massimo autunno vernino (Ottobre Dicembre), nel corso dell'anno le precipitazioni annue si ripartiscono su 80-90 giorni piovosi; le nevicate sono relativamente rare e per lo più scarse. Fra i caratteri distintivi dell'area sono inoltre le temperature medie annue intorno ai 13-14°C, la media del mese più freddo intorno a 5.5-6.5°C, tre mesi estivi con medie superiori a 20°C e un'escursione termica annua, intesa come differenza fra temperatura media del mese più freddo e di quello più caldo, di circa 17-18°C . Tutti questi elementi fanno si che la zona possa essere definita come zona a clima temperato caldo, con stagione secca non molto pronunciata e con estate molto calda. Questo influenza in modo positivo sia la condizione vegetativa delle piante sia l'accumulo dei polifenoli nelle bucce.

2. fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale importanza sono i fattori umani nella produzione dei vini Terre di Offida DOC.

La coltivazione della vite nel Piceno ha origine antichissime, millenarie, se ne parla infatti in numerosi scritti di autori latini quali Catone, Varrone, Columella, Plinio il vecchio.
Poiché per tutto il corso dei secoli quella della vite è sempre stata la coltura caratterizzante del territorio e l'incidenza determinante nel suo sviluppo qualitativo è testimoniata dalla continua e costante evoluzione dei fattori tecnico produttivi, che hanno portato oggi alla costituzione del vigente disciplinare di produzione, quali la base ampelografica, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le pratiche enologiche
La base ampelografica é costituita da un vitigno base che é la Passerina da sempre coltivata in questo territorio, appartenente alla grande famiglia dei trebbiani, considerato autoctono dell'Italia centro adriatica; poiché gli acini erano di colore giallo dorato essi erano appetiti dagli uccelli e da qui sembra derivare il termine Passerina.
È vitigno dotato di buona produttività e di un buon livello qualitativo delle uve, soprattutto per quello che riguarda la componente acidica, dalla quale ne scaturisce la sua attitudine alla spumantizzazione.
Con il passare del tempo, le forme di allevamento sono cambiate; in epoca antica i vigneti erano allevati, in questa zona, con forme bassemedioevali, senza alcuna frammistione con gli arativi ed in aree protette da clausure di siepi, si é passati poi agli arativi vitati, nella forma della folignanata ed alle alberate, forme di allevamento che prevedevano sesti d'impianto molto ampi nei quali la vite era sempre coltivata in consociazione ad altre colture siamo arrivati infine alle odierne, forme classiche a spalliera potate a Guyot o a Cordone Speronato.
La coltivazione delle viti con forme a spalliera ha sortito effetti positivi sia per quanto riguarda la razionalizzazione della gestione della chioma finalizzata a raggiungere un equilibrio vegeto produttivo delle viti e quindi ottenere prodotti finali di qualità sia per quanto riguarda la scurezza del lavoro.
Le tecniche enologiche sono quelle tradizionali della zona per la produzione di vinsanto e passito e per quanto riguarda lo spumante, quelle classiche Charmat e metodo classico.
I vini Offida sono stati riconosciuti DOC nel 2001 (DPR 23 maggio 2001) , per la tipologie Passerina spumante, vinsanto e passito é stato variato il nome in Terre di Offida. (DM 15 giugno 2011)

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

La DOC Terre di Offida comprende tre tipologie Passerina spumante, vinsanto e passito, e sono da ascrivere soprattutto all'ambiente di coltivazione ed al microclima le caratteristiche analitiche ed organolettiche peculiari delle stesse descritte nell'articolo 6 del disciplinare.
Il Passerina spumante presenta colore giallo paglierino, una spuma fine e persistente; all'odore presenta note fruttate e di crosta di pane, sapore ampio e leggermente acidulo.
La tipologia vinsanto presenta un colore giallo ambrato, odore intenso, con note di miele, sapore caldo ed intenso con una elevata persistenza.
Il vino Passerina passito presenta un colore giallo ambrato; all'odore si riscontrano note di frutta secca e miele; il sapore é intenso con note dolci ed ha una buona persistenza

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

L'orografia prevalentemente collinare e l'esposizione dei vigneti prevalentemente a est-sud est rendono il territorio particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno Passerina
Da tale area sono esclusi i fondovalle , non adatti ad una viticoltura di qualità.
I suoli dei vigneti della DOC Terre di Offida hanno tessiture variabili, che ricadono prevalentemente nelle tre classi granulometriche della Soil Taxonomy a maggior contenuto di argilla: franca fine , limoso fine e argilla fine; sono suoli abbastanza profondi, ed il ph è sempre nella sfera dell'alcalinità.

Il drenaggio è buono, per cui l'acqua in eccesso viene rapidamente allontanata sia per effetto delle pendenze sia per la buona permeabilità del suolo.
Il clima è caratterizzato da precipitazioni medie annue di 750/850 mm; i mesi più piovosi sono quelli autunno invernali mentre il mese più secco è Luglio.
Le temperature medie estive della zona si attestano sui 21/23°C, mentre quelle invernali tra 6/7°C
La zona presenta valori di indici bioclimatici di Huglin compresi tra 1800 e 2500 e valori dell'indice di Winkler compresi fra 1300 e 2100, ottimali per la coltivazione della vite
L'interazione di tutti questi fattori fa si che la Passerina abbia un areale di coltivazione ideale, per cui si hanno cinetiche di maturazioni ottimali, tali da conferire ai vini caratteristiche analitiche ed organolettiche uniche e non riproducibili
La millenaria storia vitivinicola del Piceno è attestata da numerosi scritti, documenti e reperti e questa è la prova fondamentale dell'interazione tra l'uomo e il territorio, nella viticoltura del Piceno DOC. Inoltre il vitigno principe della DOC terre di Offida, la Passerina, é citata in molti scritti (Soderini 1600), (Malenotti1815), a riprova che si tratta di vitigno storico di ottima qualità, che esplica le sue migliori caratteristiche qualitative nel territorio Piceno.
Nell'epoca medioevale, i prodotti dei campi riuscivano a malapena a sfamare i pochi abitanti dei piccoli borghi, mentre nell'età dei Comuni, anche nel Piceno le condizioni di vita migliorarono, con un conseguente aumento dei consumi. La vite assunse un ruolo sempre più significativo nell'economia rurale e nella società anche perché il vino cessò di essere una bevanda soltanto liturgica, o comunque di esclusivo appannaggio del clero e dei nobili ed entrò nelle abitudini di una più vasta comunità di persone.
Durante il periodo della mezzadria, la vite era coltivata in arativi vitati, che permettevano nuovi equilibri economici, seppure a costo di un maggiore sfruttamento dei suoli. In quel periodo il vino era considerato un alimento. Negli anni del passaggio dallo Stato Pontificio al Regno d'Italia, verso il 1890 giunsero nel Piceno la Fillosera, mentre dieci anni prima era giunta la Peronospora, entrambe importate dall'America e i due parassiti si aggiunsero all'Oidio già segnalato prima. Per la viticoltura Picena fu un colpo devastante , perchè mentre l'Oidio lo si riusciva a contener con lo zolfo, mentre dovettero passare diversi anni prima che fossero trovati i giusti rimedi per combattere gli altri due parassiti, soprattutto per la fillossera, infatti la soluzione per contrastare questo parassita venne trovata dopo soltanto circa quarant' anni, con l'impiego dei portinnesti di vite americana. Fu proprio in questo periodo che nelle Marche nacquero le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, che svolsero un ruolo importantissimo nel miglioramento delle tecniche di coltivazione e nel rinnovamento degli impianti viticoli e delle tecniche enologiche. Dopo la Prima Guerra Mondiale, con la nascita dei nuovi movimenti sociali, si formarono le prime leghe contadine ed i proprietari si impegnarono a migliorare la produttività dei fondi, con una seppur lenta introduzione di nuove tecnologie che accrebbero i redditi delle famiglie contadine, quali i perticari con gli aratri in ferro, le prime trattrici, l'impiego di fertilizzanti minerali etc.
Ai primi successi, si reagì con la frammentazione dei poderi e con la riduzione delle superfici degli stessi, nei quali tutta la famiglia contadina lavorava, dai bimbi alle madri feconde.
É in quegli anni nonostante la diminuzione delle superfici totali che iniziò la trasformazione della viticoltura Picena, con il passaggio da promiscua a specializzata.
Con la fine della mezzadria, nel Piceno vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che accorpando più poderi dettero vita ad aziende a conduzione diretta.
Alla fine degli anni 80, come per gli altri vitigni di antica coltivazione della zona, si accrebbe l'interesse per il vitigno Passerina e vennero fatti studi e sperimentazioni per valutarne l'attitudine alla spumantizzazione e alla produzione di vinsanto e passito. Sull'onda dei successi e degli apprezzamenti ottenuti sia a livello nazionale che internazionale nel 2001 venne istituita la DOC Offida Passerina spumante, vinsanto e passito DOC. Negli anni seguenti queste tipologie hanno avuto un trend molto positivo caratterizzato dall'impianto di nuovi vigneti e da un incremento notevole di produzione

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.