



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN: SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

DENOMINAZIONI D'ORIGINE REGIONE MARCHE

TIPO TESI: compilativa

Studente:
GIOVANNI DE SANTIS

Relatore:
PROF./DOTT. ORIANA
SILVESTRONI

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

ELENCO DELLE TABELLE	3
ELENCO DELLE FIGURE.....	4
INTRODUZIONE E SCOPO DELLA TESI.....	5
CAPITOLO 1.....	7
STORIA DELLA VITICOLTURA MARCHIGIANA.....	7
CAPITOLO 2.....	9
2.2 Attuale sistema di certificazione	11
CAPITOLO 3.....	14
DENOMINAZIONI D'ORIGINE REGIONE MARCHE.....	14
3.1 La distribuzione geografica dei vini a Denominazioni di Origine nelle Marche	15
CONCLUSIONI.....	36
BIBLIOGRAFIA.....	38

ELENCO DELLE TABELLE

Tabella 1 Vini a denominazione di origine delle Marche, data di pubblicazione del primo e dell'ultimo disciplinare di produzione, quantità di vino rivendicate nel triennio 2019-21.	17
Tabella 2 la base ampelografica prevalente di tutte le 21 denominazioni di Origine secondo l'ultimo disciplinare di produzione	20
Tabella 3 La base ampelografica complementare dei vini a denominazione di origine delle Marche secondo l'ultimo disciplinare di produzione.	22
Tabella 4:Densità di impianto(ceppi/ha) e altre norme per la viticoltura nei disciplinari dei vini di denominazione di origine delle Marche.....	25
Tabella 5 Denominazioni di Origine messe in confronto in base alla quantità massima di uva ottenibile per ettaro (t/ha) e la gradazione alcolica naturale delle uve prodotte da ciascun vigneto.....	28
Tabella 6 denominazioni di origine regione Marche confrontate secondo alcune caratteristiche al consumo come: Gradazione alcolica minima, acidità totale minima e estratto secco	32

ELENCO DELLE FIGURE

Figura 1 paesaggio caratteristico vigneto collinare regione Marche.....	8
Figura 2 Piramide delle certificazioni "sistema italiano"	11
Figura 3 Piramide delle certificazioni "sistema internazionale"	12
Figura 4 Rappresentazione loghi utilizzati dagli stati membri.....	13
Figura 5 Rappresentazione aerea geografica regione Marche e suddivisione in base alle denominazioni di origine appartenenti.....	16

INTRODUZIONE E SCOPO DELLA TESI

Generalmente, il vino è quel prodotto al quale l'attenzione della ricerca economica è rivolta sempre più spesso sia perché tende a essere più complesso in termini di caratteristiche (quindi l'acquisizione delle certificazioni) tra i vari prodotti presenti nel processo di produzione, sia perché la produzione stessa di vino va ad "abbracciare" mondi d'interesse differenti come ad esempio la comunicazione. Quando un vino si arricchisce dell'aggettivo "di qualità" diventa un prodotto ad alto livello comunicativo proprio perché questa qualità può avere valore di mercato solo e soltanto se riconosciuta, condivisa e certamente tutelata. Parallelamente è anche vero che il prodotto vino non diventa di qualità fino a quando questa caratteristica non è attribuita dal mercato, questo è possibile solo se ci sono delle informazioni certe sulla composizione del prodotto/caratteristiche del vino e sul processo di produzione/vinificazione.

Il mondo vitivinicolo è fortemente caratterizzato dalla certificazione delle "buone pratiche" mediante disciplinari di produzione. Essi rappresentano l'insieme delle norme che permettono di fissare uno standard perfetto di un vino eccellente e vengono formulati da enti sia privati che pubblici riconosciuti come certificatori autorevoli di qualità.

In questo elaborato viene presentato come avviene il processo di certificazione nella regione Marche analizzando i criteri presi in considerazione in base anche alle caratteristiche specifiche del territorio regionale. Il primo capitolo riporta brevi cenni storici sulla viticoltura delle Marche per poi passare nel secondo capitolo alla descrizione del sistema delle Denominazioni di Origine adottate in Italia e delle modifiche che questo ha subito nel corso del tempo

Nel terzo capitolo l'attenzione si sposta nello specifico sui vini a denominazione di Origine delle Marche, le cui peculiarità vengono inserite in tabelle che permettono di agevolare i confronti. Per ogni vino a Denominazione vengono riportate informazioni relative alla data di pubblicazione del primo disciplinare di produzione e in quella in cui sono apportate le ultime modifiche valutazione. L'esame delle denominazioni parte da valutazioni delle quantità rivendicate, così da evidenziare le denominazioni che rivestono la maggiore importanza a livello commerciale nella regione. Il quarto e ultimo capitolo dell'elaborato

invece è una rappresentazione di quelle che possono essere le caratteristiche primarie, quindi si parla di base ampelografica studiando le composizioni dei mosti, le norme per la viticoltura che risultano essere molto importanti al fine di raggiungere dei vini di ottima qualità e dotati di caratteristiche percettibili dai consumatori e quindi di consumo, che vanno ad attribuire quell'unicità al vino tale da renderlo indistinguibile. Questo lavoro di tesi termina con delle conclusioni finali volte a far comprendere l'importanza del rispetto dei disciplinari.

CAPITOLO 1

STORIA DELLA VITICOLTURA MARCHIGIANA

Le prime tracce della viticoltura nelle Marche risalgono al X secolo a.C., precisamente nell'attuale area del Rosso Piceno, dove la produzione del vino era già molto diffusa. Tra il VI e l'VIII secolo d.C. la viticoltura diventa attività predominante di abazie e monasteri che, attraverso la proprietà di piccoli vigneti, dedicano la maggior parte della loro produzione a prodotti come il vino. Nei decenni successivi, in particolare durante *l'età dei comuni*, il vino inizia a diventare per il clero e per diverse classi sociali una delle bevande più abituali. Negli anni compresi tra la fine dello *Stato Pontificio* e l'inizi del *Regno d'Italia* arrivano nel nostro Paese, specialmente nelle Marche, patologie come Oidio, Peronospora e Fillossera che mettono in difficoltà la produzione vinicola; le prime soluzioni in grado di arginare le conseguenze negative di tali flagelli si scoprono solo 40 anni dopo. Alla fine della *Prima Guerra Mondiale* agricoltori e viticoltori si impegnano per migliorare le produttività andando ad introdurre nuove tecnologie che permettono di aumentare i redditi delle famiglie contadine. Nei *primi anni '90* inizia una ristrutturazione importante dei vigneti; in questo periodo, infatti, i vecchi impianti vengono sostituiti da sistemi di allevamento in linea con le nuove tecniche di meccanizzazione che permettono il mantenimento di vitigni di antica coltivazione marchigiana e che introducono allo stesso tempo nuove varietà internazionali .it

Oggi, tra i 400 musei attivi nelle Marche, ce ne sono alcuni dedicati al vino, in cui è possibile trovare le radici della civiltà contadina che ha contribuito a preservare il territorio, che il lavoro delle generazioni che continuano a promuovere ed esportare il vino marchigiano in tutto il mondo. Il vitigno bianco autoctono maggiormente diffuso è sicuramente il Verdicchio, Questa varietà di vino può essere Classico, Riserva, spumante e passito, molto importante anche Pecorino, Passerina, tutti autoctoni. I vitigni a bacca nera sono

rappresentati per lo più da Lacrima e Vernaccia nera a cui si vanno ad aggiungere alcune varietà di antica e ampia diffusione come Montepulciano, Sangiovese ed Aleatico. In modo particolare le due varietà autoctone Lacrima e Vernaccia nera hanno accentuate peculiarità che permettono la realizzazione di *Lacrima di Morro d'Alba*, nella provincia di Ancona e la *Vernaccia di Serrapetrona* in provincia di Macerata.

Si può anche dire che la regione Marche ha, in un certo qual modo, anticipato la produzione di “bollicine”, infatti, ad inizio Seicento in alcune zone nord della regione si iniziano a produrre vini spumanti poi successivamente esportati e commercializzati nell'Europa dell'est. Francesco Scacchi infatti, precisamente nel 1622, descrive la tecnica di rifermentazione con l'aggiunta di un chicco d'orzo in ogni bottiglia.



Figura 1 paesaggio caratteristico vigneto collinare regione Marche

CAPITOLO 2

IL SISTEMA DELLE CERTIFICAZIONI E PIRAMIDE DI QUALITÀ

2.1 La piramide delle qualità dei Vini Italiani

Le diverse menzioni tradizionali che caratterizzano i vini che arrivano sulle nostre tavole sono organizzate in maniera tale da costituire una vera e propria “*Piramide delle Qualità*”. Osservando la “Figura2” si può subito notare come i piani questa piramide sono composti da vini che, salendo man mano diventano sempre più “pregiati”.

Vini da tavola: Come si può subito notare alla base della nostra piramide troviamo i Vini da tavola, questi sono quei prodotti che non prevedono nessun tipo di indicazione o riferimento alla zona geografica e/o al territorio. Questo molto spesso può essere frainteso come indice di scarsa qualità perché privi di specifiche caratteristiche qualitative. Hanno sicuramente indicazioni sul colore (es: bianco, rosso, rosato), possono avere in etichetta l’annata di produzione. In etichetta è obbligatorio il lotto di produzione, il volume del recipiente, i dati dell’imbottigliatore, il luogo di imbottigliamento e di vinificazione (qualora avvengono in luoghi diversi). La gradazione alcolica, la gassificazione (se esistente) e la dizione “contiene solfiti” se la soglia di 10mg/l di solforosa totale viene superata, l’indicazione del colore è facoltativa e la menzione del vitigno non è prevista.

Ci possono essere casi in cui vengano a mancare altre indicazioni e trovarci di fronte a un prodotto abbastanza semplice essendo risultato di un insieme di varietà diverse o vini provenienti da diverse zone geografiche.

Vini I.G.T: Al secondo piano si trovano i vini a Indicazione Geografica Tipica, per questi vini è previsto un disciplinare secondo regolamento Comunitario Nr.823 del 1987, cui devono conformarsi. Gli elementi che li contraddistinguono sono appunto l’indicazione geografica di provenienza, del vitigno base. Questi vini, infatti, provengono per almeno

l'85% dalla zona geografica indicata, questi poi devono rispettare dei parametri indicati nei disciplinari di produzione, come:

- Resa massima uva per ettaro -resa di trasformazione uva in vino -gradazione alcolometrica minima naturale -vitigni da cui possono essere ottenuti

Vini D.O.C.: continuando a salire al terzo piano della piramide troviamo i vini a Denominazione di Origine Controllata. Vengono prodotti in un territorio delimitato con caratteristiche organolettiche e chimiche ben precisi, definiti dai vari disciplinari di produzione. Questi disciplinari prevedono le quantità che si possono produrre per un ettaro di vigneto, quali varietà si possono usare, le tipologie di vino che si possono produrre, la gradazione alcolometrica minima naturale e ai vari tipi/durate di invecchiamento, invece, è obbligatorio menzionare l'annata di produzione in etichetta. A differenza delle certificazioni precedenti questi vengono sottoposti anche ad analisi qualitative di tipo chimico-fisico e organolettiche per accertare la loro conformità con quanto esplicito nei disciplinari. Si può quindi dire che l'intero ciclo produttivo è controllato e conforme a quanto indicato. Se questi parametri non sono conformi l'ente di controllo ha il dovere di revocare la certificazione DOC .

Vini D.O.C.G.: Al vertice della piramide troviamo i vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Sono vini di particolare caratura, con delle caratteristiche qualitative decisamente alte e intrinseche con fattori naturali, umani e storici che hanno acquisito valore commerciale col tempo sia a livello nazionale che internazionale. Questi vini vengono sottoposti a regole più severe e disciplinari di produzione decisamente più restrittivi rispetto a quelli D.O.C. da cui derivano.

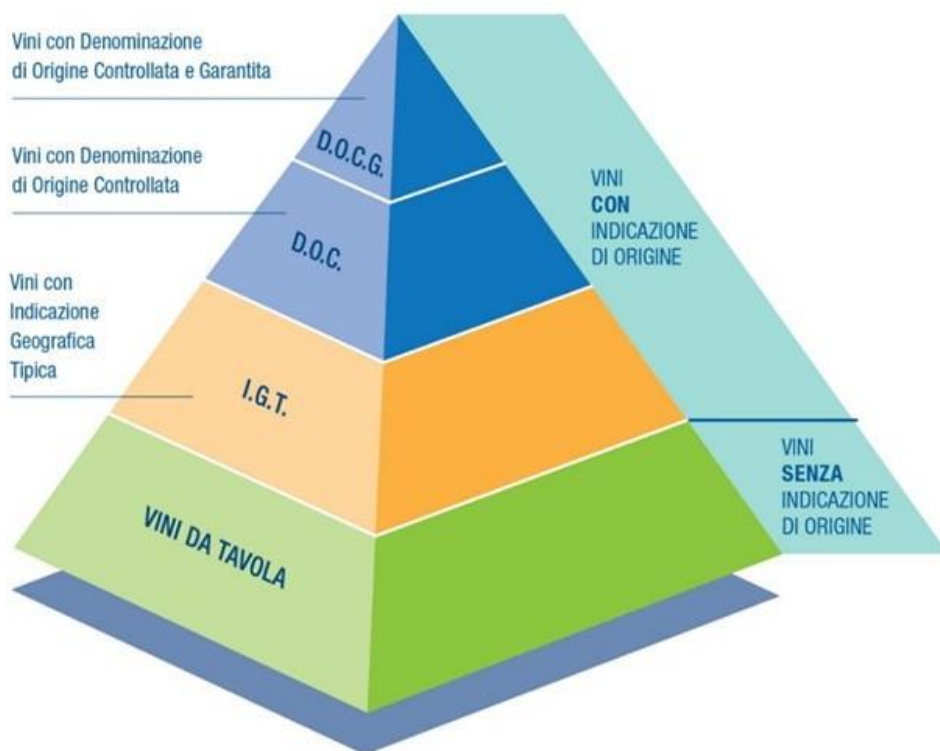


Figura 2 Piramide delle certificazioni "sistema italiano"

2.2 Attuale sistema di certificazione:

Vini Generici: Questi sono vini che non possiedono alcuna indicazione riferita all'origine e possono essere prodotti con delle uve di provenienza da varie zone e/o Stati Membri. In etichetta possono riportare riferimenti all'annata e/o alla varietà di uve utilizzate. L'indicazione del vitigno è limitata solo per determinate varietà come: Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon e Syrah.

Vini I.G.P.: Questa certificazione sta a indicare il nome di una regione, di un determinato luogo o paese di cui una determinata qualità possa essere attribuita proprio all'origine geografica.

Le uve da cui si ottiene un vino I.G.P. per almeno l'85% devono provenire esclusivamente da tale zona geografica, inoltre, per questi vini è stata introdotta la delimitazione della zona di produzione delle uve. Questo significa che non è più possibile produrre un vino I.G.P. da uve vendemmiate in una regione e vinificate in un'altra (eccezione del 15 % delle uve che possono provenire da diverse zone, rispettando comunque le deroghe previste dai disciplinari nazionali). Sostanzialmente questi vini sono sottoposti a più rigide procedure di controllo.

Vini D.O.P.: Indica il nome di una regione, di un determinato luogo e in casi eccezionali anche di un paese che servirà a designare un vino, originario sempre di tale luogo le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente/esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo di fattori umani e naturali. Le uve che compongono un vino di questo calibro sono per il 100% prodotte, trasformate ed elaborate nell'area geografia delimitata.

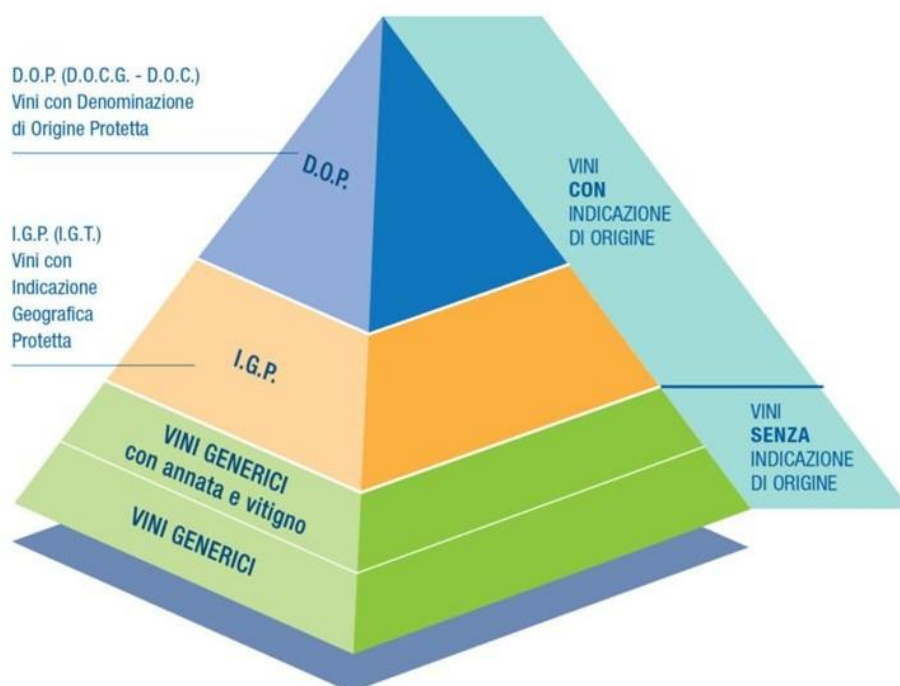


Figura 3 Piramide delle certificazioni "sistema internazionale"

-DEROGA DISPOSTA DAL REGOLAMENTO COMUNITARIO:

gli stati membri possono continuare a utilizzare le proprie menzioni tradizionali riferite alle Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche, mantenendo le sigle.



Figura 4 Rappresentazione loghi utilizzati dagli stati membri

CAPITOLO 3

DENOMINAZIONI D'ORIGINE REGIONE MARCHE

La regione Marche è composta sostanzialmente da due tipi diversi di ambienti: si può osservare come il 70% sia collinare mentre per il restante 30% montuoso. Le aree pianeggianti invece sono limitate lungo la costa o lungo la riva dei fiumi. Così come l'ambiente, anche il clima può essere diverso in funzione anche dell'altitudine. Lungo il litorale e verso Sud si avrà un clima molto più mediterraneo, con rischio di gelate quasi nullo, mentre verso l'entroterra e in direzione nord si avrà un clima più continentale con escursioni termiche più rigide che provocano conseguenze come le gelate.

Queste condizioni pedoclimatiche rendono la regione Marche un territorio particolarmente indicato per la viticoltura e grazie ai suoi 19.000 ettari quasi completamente collinari permette di produrre a livello regionale più di un milione di ettolitri l'anno. I vecchi sistemi di allevamento ad alberello o con tutori vivi come l'acero sono stati sostituiti con spalliere moderne.

In totale troviamo 21 certificazioni differenti di cui:

- 5 DOCG
- 15 DOC
- 1 IGT

3.1 La distribuzione geografica dei vini a Denominazioni di Origine nelle Marche

Le denominazioni d'origine nella regione Marche includono sia vini bianchi che vini rossi. Il territorio comprende, partendo dalla zona del Metauro con il Bianchetto del Metauro DOC e basato su vitigno Biancame, nella zona dei colli pesaresi DOC invece, con i vitigni Bianchetto e Sangiovese.

La zona dei castelli di Jesi molto vocata per il verdicchio con Verdicchio di Jesi DOC e verdicchio dei castelli di Jesi riserva DOCG, esattamente come verdicchio di Matelica riserva DOCG.

La zona che costeggia lungo tutto il promontorio del Conero, invece, è vocata per lo più ai vini rossi a base di Montepulciano con le certificazioni Conero DOCG e rosso Conero DOC. L'area montuosa, più appenninica di Serrapetrona è nota per la produzione di vini spumanti a base di vitigno Vernaccia nera (Vernaccia di Serrapetrona DOCG).

Proseguendo verso sud, si trova la zona del Maceratese con la certificazione Colli Maceratesi DOC con vini bianchi a base di vitigno del Maceratino, un genotipo legato al Verdicchio da uno stretto rapporto di parentela (genitore-figlio).

Infine, i Colli del Tronto e quelli Ascolani sono conosciuti per la produzione di vini con certificazione tipo: Rosso Piceno DOC (vitigno Montepulciano) e Falerio DOC con vitigni come Trebbiano Toscano, Passerina e Pecorino.

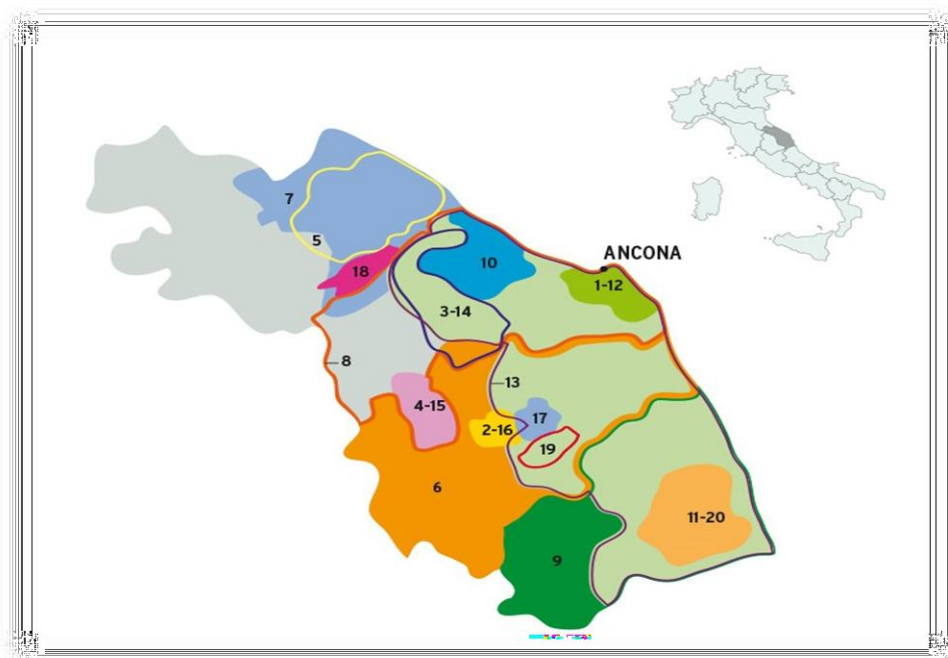


Figura 5 Rappresentazione aerea geografica regione Marche e suddivisione in base alle denominazioni di origine appartenenti

3.2 La pubblicazione del primo e dell'ultimo disciplinare e le quantità rivendicate

Le Denominazioni d'Origine sono in tutto 21, che sono così suddivise: 5 D.O.C.G., 15 D.O.C. e una I.G.T.

In Tabella 1 vengono riportate, per ciascuna denominazione, la data di approvazione del primo disciplinare di produzione e quella dell'ultima modifica che vi è stata apportata, unitamente alle quantità di vino rivendicate nel triennio 2019-2021.

Le prime DOCG delle Marche sono state istituite nel 2004 e si tratta di Conero e Vernaccia di Serrapetrona, a queste hanno fatto seguito nel 2010, a quasi 6 anni di distanza, altre due denominazioni: Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva. L'ultima DOCG ad essere istituita è Offida, il cui disciplinare risale al 2011. Come già riportato nella introduzione l'attuale normativa non permette l'istituzione di nuove DOCG, ma consente solo il mantenimento di quelle in essere.

Tra le 5 DOCG delle Marche, la più utilizzata nel triennio 2019-21 è stata Offida con rivendicazioni che si aggirano tra un minimo di 29660 hl nel 2020 e un massimo di 31987 hl

nel 2019. Segue, ben distaccata, Conero DOCG con rivendicazioni attorno a 8452-9379 hl, non troppo superiori ai 6055-7112 hl di Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Decisamente più limitate le quantità rivendicate per Verdicchio di Matelica Riserva (1554-1915 hl) e Vernaccia di Serrapetrona (507-1358 hl).

Il nucleo iniziale delle DOC delle Marche si è andato a formare nei primi tempi della istituzione di questo riconoscimento per i vini italiani: nell'agosto del 1967 sono stati infatti approvati i disciplinari di produzione di Rosso Conero e di Verdicchio di Matelica, seguiti l'anno successivo (settembre 1968) da Verdicchio dei Castelli di Jesi e Rosso Piceno. Il nucleo iniziale si è infine completato con il Bianchetto del Metauro, approvato nel giugno 1969. All'interno delle prime 5 DOC della Regione troviamo le due che hanno fatto registrare i valori più elevati di quantità rivendicate: Verdicchio dei Castelli di Jesi con 134880-149880 hl di vino, seguito da Rosso Piceno con 64559-78811 hl. Tra il 1972 e il 1995 sono state istituite nella Regione altre 5 DOC (Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, Falerio e Lacrima Morro d'Alba), tra cui emerge, per quantità rivendicate, Falerio (26760-32047 hl). Tra il 2001 e il 2007 sono state istituite altre 5 DOC (Terre di Offida, Serrapetrona, Terreni di Sanseverino, Pergola, San Ginesio) che sono andate a completare l'offerta enologica della Regione, riservata in particolare a produzioni di nicchia, stante le basse quantità rivendicate annualmente.

L'IGT Marche, istituita nel 1995, si presenta con elevate quantità di vino rivendicate (da un minimo di 248.011 hl nel 2019 a un massimo di 276.846 hl nel 2020), che testimoniano la preferenza dei produttori verso la produzione di vini nel rispetto di disciplinari più elastici e meno rigidi.

Tabella 1 Vini a denominazione di origine delle Marche, data di pubblicazione del primo e dell'ultimo disciplinare di produzione, quantità di vino rivendicate nel triennio 2019-21.

DENOMINAZIONE	Data G.U. primo disciplinare	Data ultimo disciplinare	QUANTITÀ RIVENDICATE (hl)		
			2019	2020	2021
Castelli di Jesi Verdicchio	18.02.2010	07.03.20	6.05	7.11	6.67
Conero DOCG	01.09.2004	07.03.20	9.37	8.45	9.32
Offida DOCG	29.06.2011	07.03.20	31.9	29.6	31.4
Verdicchio Matelica Riserva	18.02.2010	07.03.20	1.55	1.90	1.91
Vernaccia Serrapetrona	01.09.2004	07.03.20	870	1.35	507
Bianchello Metauro DOC	10.06.1969	07.03.20	13.9	11.3	10.0
Colli Maceratesi DOC	05.07.1975	07.03.20	7.17	6.41	7.24
Colli Pesaresi DOC	09.08.1972	07.03.20	9.63	7.81	7.02
Esino DOC	04.10.1995	07.03.20	758	920	821
Falerio DOC	26.08.1975	07.03.20	26.7	32.0	31.0
Lacrima Morro d'Alba	22.07.1985	07.03.20	12.9	14.4	14.9
Terre di Offida DOC	14.06.2001	07.03.20	319	307	368
Rosso Conero DOC	22.08.1967	07.03.20	6.13	6.09	4.19
Rosso Piceno DOC	26.09.1968	07.03.20	78.8	66.5	64.5
Verdicchio Castelli di Jesi	26.09.1968	07.03.20	135.	149.	134.
Verdicchio Matelica DOC	23.08.1967	07.03.20	19.6	23.8	19.6
Serrapetrona DOC	01.09.2004	07.03.20	321	1.06	393
Terreni di Sanseverino DOC	06.09.2004	07.03.20	77	48	96
Pergola DOC	23.07.2005	07.03.20	557	391	344
San Ginesio DOC	04.08.2007	07.03.20	527	403	432
Marche IGT	6.11.1995	07.03.20	248.	276.	258.

3.3 La base ampelografica

Per poter apprendere il significato di questo termine bisogna partire dall'etimologia della parola, infatti l'ampelografia deriva dal greco *ampelos*=vite e *grafia*=descrizione. L'ampelografia quindi è anche quella disciplina che si occupa dello studio, dell'identificazione/distinzione, della descrizione e della successiva classificazione delle varietà di vitigni permettendo di ordinare il numeroso mondo dei vitigni.

I sistemi di classificazione sono due: Il primo, quello tradizionale o classico, che si basa sulle peculiarità morfologiche della vite in termini di struttura, forma, colore etc. delle varie parti che lo compongono. Il ricercatore in questione si occupa di esaminare tutte le proprietà "fisiche" della pianta come ad esempio: forma/colore della foglia, forma/consistenza del grappolo, dimensione del grappolo e tante altre per poter poi individuare la varietà in oggetto. Il secondo sistema è invece più moderno e nato anche grazie all'evoluzione scientifica con lo scopo di agevolare e quindi integrare o sostituire il metodo tradizionale, Parliamo quindi di Ampelografia molecolare basta su analisi del DNA. Importante sapere che il DNA è uguale in tutte le cellule che compongono la pianta, quindi, il materiale genetico utile per l'identificazione può essere estratto indistintamente da foglie, radici, grappolo, tralci ecc...

In Tabella 2 sono elencate tutte le tipologie di vini presenti nella regione Marche e tutte le 21 denominazioni di cui vengono indicate loro rispettive basi ampelografiche prevalenti, cioè la quantità minima espressa in percentuale (%) di composizione delle uve dei vigneti dai quali vengono prodotti tutti i vini a Denominazione di Origine.

In Tabella 3 sono elencate tutte le 21 denominazioni di Origine dei vini appartenenti alla regione Marche e tutte le rispettive basi ampelografiche complementari, e quindi la quantità massima (%) di composizione delle uve dei vigneti dai quali vengono prodotti determinati vini a Denominazione di Origine.

Tabella 2 la base ampelografica prevalente di tutte le 21 denominazioni di Origine secondo l'ultimo disciplinare di produzione

DENOMINAZIONE	Base ampelografica prevalente
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG	Verdicchio Min 85%
Conero DOCG	Montepulciano Min 85%
Offida DOCG	Pecorino 85%; Passerina 85%; Montepulciano 85%
Verdicchio Matelica Riserva DOCG	Verdicchio Min 85%
Vernaccia Serrapetrona DOCG	Vernaccia nera Min 85%
Bianchello Metauro DOC	Bianchello (Biancame) Min 95%
Colli Maceratesi DOC	Bianco (ribona) Min 70% - Ribona Min 85% - Sangiovese Min 85% - Rosso (Sangiovese) Min 50%
Colli Pesaresi DOC	(Bianco) Trebbiano/Verdicchio/Biancame/Pinot grigio/Pinot nero (vinificare in bianco/Riesling Italice/Chardonnay/Sauvignon/Pinot bianco/ Min 75% - (Biancame) Min 85% - Trebbiano Min 85% - (Rosso/rosato) Sangiovese Min 70% - Sangiovese Min 85% - (Colli pesaresi) Pinot nero/Cabernet franc/C.sauvignon, Merlot Min 50% - Sangiovese Min 85% - Cabernet Sauvignon Min 85% - Pinot nero Min 90% -
Esino DOC	Verdicchio Min 50%; Sangiovese e/o Montepulciano Min 60%
Falerio DOC	Trebbiano Toscano 20-50% - Pecorino 10-30% - Passerina 10-30%
Lacrima Morro d'Alba DOC	Lacrima Min 85%
Terre di Offida DOC	Passerina Min 85%
Rosso Conero DOC	Montepulciano Min 85%
Rosso Piceno DOC	Montepulciano da 35 al 85% - Sangiovese da 15 a 50%
Verdicchio Castelli di Jesi DOC	Verdicchio Min 85%
Verdicchio Matelica DOC	Verdicchio Min 85%

Serrapetrona DOC	Vernaccia nera Min 85%
Terreni di Sanseverino DOC	Vernaccia nera Min 50%
Pergola DOC	Aleatico Min 85%-
San Ginesio DOC	(Rosso) Sangiovese Min 50%-(Spumante) Vernaccia nera Min 85%
Marche IGT	devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Marche ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve 2 da vino

Tabella 3 La base ampelografica complementare dei vini a denominazione di origine delle Marche secondo l'ultimo disciplinare di produzione.

DENOMINAZIONE	Base ampelografica complementare
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG	Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche Max 15%
Conero DOCG	Sangiovese Max 15%
Offida DOCG	Vitigni non aromatici idonei nelle Marche Max 15%
Verdicchio Matelica Riserva DOCG	Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche Max 15%
Vernaccia Serrapetrona DOCG	Vitigni a bacca nera idonei nelle Marche Max 15%
Bianchello Metauro DOC	Malvasia bianca lunga Max 5%
Colli Maceratesi DOC	Incrocio Bruni 54/Pecorino/Trebbiano toscano/Verdicchio Chardonnay/Sauvignon/Malvasia bianca lunga/Grechetto(SOLO per macerata) Max 30%-(Ribona) Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche-(Sangiovese) vitigni a bacca nera idonei nelle Marche Max 15%-(Rosso) Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Ciliegiolo/Lacrima/Merlot/Montepulciano/Vernaccia nera Max 15 %
Colli Pesaresi DOC	(Bianco)Vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nelle Marche Max 25%-(Biancame) Vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nelle Marche -(Trebbiano) vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nelle Marche Max 15%-(Rosso/Rosato)Vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nelle Marche Max 30%-(Sangiovese) Vitigni a bacca rossa non aromatici idonei nelle Marche Max 15%-(Spumante) Vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nelle Marche Max 25%-(Focara rosso)Vitigni a bacca rossa non aromatici idonei nelle Marche Max 25%-(Pinot nero)Vitigni a bacca rossa non aromatici idonei nelle Marche Max 10%-(Roncaglia bianco)Trebbiano/Chardonnay/Sauvignon/Pinot grigio/Pinot bianco Max 75%-(Sangiovese/Cabernet Sauvignon)Vitigni a bacca rossa non aromatici idonei nelle Marche Max 15%(Pinot nero vinificato in bianco)Vitigni a bacca bianca non aromatici idonei nelle Marche Max 10%(Pinot nero spumante) vitigni a bacca bianca non aromatici Max 15%
Esino DOC	Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche Max 50% Vitigni a baccanera idonei nelle Marche Max 40%

Falerio DOC	(Falerio) Vitigni non aromatici a bacca bianca idonei Max 20%- (Pecorino) Max 15%
Lacrima Morro d'Alba DOC	Vitigni a bacca nera idonei nelle Marche Max 15%
Terre di Offida DOC	Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche Max 15%
Rosso Conero DOC	Vitigni a bacca nera idonei nelle Marche Max 15%
Rosso Piceno DOC	Vitigni a bacca nera idonei nelle Marche Max 15% per tutte le tipologie
Verdicchio Castelli di Jesi DOC	Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche Max 15%
Verdicchio Matelica DOC	Vitigni a bacca bianca idonei nelle Marche Max 15%
Serrapetrona DOC	Vitigni non aromatici a bacca nera idonei nelle Marche Max 15%
Terreni di Sanseverino DOC	(Vernaccia) Vitigni non aromatici a bacca nera Max 50% - (Moro) Max 40%
Pergola DOC	(Aleatico) vitigni a bacca nera idonei Max 15% - (Rosato) Max 40% - (Rosso) Max 40%
San Ginesio DOC	(Rosso) vitigni non aromatici a bacca nera Max 15% - (Spumante) Max 15%
Marche IGT	(Marche) Vitigni a bacca del colore analogo idonei nelle Marche coltivate in un Max di 15% (Spumanti di qualità/spumante di tipo aromatico/vini frizzanti) vitigni in quantità minoritaria deve essere superiore a 15% del totale

3.4 Le norme per la viticoltura

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine nella regione Marche devono essere quelle tradizionali della zona e/o comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato specifiche caratteristiche. Tra le varie norme presenti troviamo sicuramente:

Le densità di impianto definite come il numero di ceppi per ettaro presenti in un vigneto, questa è determinata in funzione del tipo di produzione che il viticoltore vuole ottenere. Come si può immaginare, una volta scelta e realizzata la densità d'impianto non può più essere modificata durante gli anni a seguire, la scelta avviene quindi in funzione a diversi fattori, quali possono essere ad esempio i sistemi di potatura, l'ambiente pedoclimatico della zona interessata, la tipologia del vitigno, le tecniche di gestione del vigneto (meccanizzazione) e del tipo di produzione desiderata in termini di qualità. Questa densità di impianto può essere aumentata andando ad incrementare però anche la competizione radicale tra le piante, questo porta ad un livello qualitativo maggiore della produzione ai danni però del rigoglio vegetativo. Generalmente si prende sempre in considerazione il terreno su cui si vuole coltivare, su terreni meno fertili è consigliato aumentare la densità di impianto facendo così che l'apparato radicale della pianta viene stimolato a crescere in maggior misura. Per i vitigni a bacca rossa solitamente necessitano di maggiore densità rispetto ai vitigni a bacca bianca.

Le forme di allevamento della vite, ossia la sua coltivazione e la gestione dei filari. Una delle prime distinzioni che vengono fatte è se il tutore è presente o assente, se assente si parla di sistema ad alberello, se presente prende in considerazione più forme di allevamento che coincidono con i metodi più comunemente usati nella viticoltura moderna. Tra quelli principali troviamo: Alberello: la vite ha libera vegetazione senza tutori e potatura generalmente corta Pergola: Quando il tutore della vite viene posizionato in maniera trasversale tra i filari e non c'è cordone permanente, potatura mista. Tendone: La struttura di sostegno è posta sia lungo il filare che trasversalmente, anche qui non si trova cordone permanente e i capi a frutto si sviluppano in orizzontale e potatura mista Spalliera/Controspalliera: La caratteristica è quella di avere la struttura di sostegno posta in orizzontale e lungo il filare, in base ai vari sistemi di potatura può assumere vari nomi (Guyot, Cordone speronato, sylvoz etc.)

L'*irrigazione* è un altro argomento sul quale si basano delle norme della viticoltura secondo il disciplinare di produzione, questo argomento prende maggior importanza specialmente nelle annate eccessivamente calde e siccitose dove l'irrigazione diventa "*di soccorso*" e può

essere consentita solo da un organismo ufficiale, magari sulla base di una richiesta della filiera.

Le pratiche di forzatura sono costantemente citate in tutti i disciplinari di produzione e rappresenta un “mantra” per essi perché vengono sempre vietate. Per pratica di forzatura si intende quell’azione con durata di 15/25 giorni eseguite in condizioni di assenza di luce e temperatura controllata.

Tabella 4: Densità di impianto (ceppi/ha) e altre norme per la viticoltura nei disciplinari dei vini di denominazione di origine delle Marche

DENOMINAZIONE	Densità di impianto (ceppi/ha)	Altre norme
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG	2.200	Vietata forzatura / tendone-SI irrigazione di soccorso
Conero DOCG	3.330	Vietata forzatura – SI irrigazione di soccorso
Offida DOCG	3.000	Spalliera semplice-NO forzature-SI irrigazione di soccorso
Verdicchio Matelica Riserva DOCG	2.200	Vietata forzatura/Tendone-SI irrigazione di soccorso
Vernaccia Serrapetrona	2.200	Altitudine Max 700m-No fondovalle-NO forzature-SI irrigazione di soccorso
Bianchello Metauro DOC	3.000	NO forzatura-SI irrigazione di soccorso
Colli Maceratesi DOC	2.200	NO forzature-SI irrigazione di soccorso
Colli Pesaresi DOC	2.500	NO forzature-SI irrigazione di soccorso
Esino DOC	2.200	NO forzature-SI irrigazione di soccorso
Falerio DOC	Falerio 2.2200 Pecorino 3.000	NO forzature-SI irrigazione di soccorso pre invaiaatura Max per due volte l’anno
Lacrima Morro d’Alba DOC	2.200	NO forzatura/Tendone-SI irrigazione
Terre di Offida DOC	3.000	Spalliera semplice-NO forzatura-SI irrigazione di soccorso
Rosso Conero DOC	ASSENTE	NO forzatura-SI irrigazione di soccorso
Rosso Piceno DOC	2.200	NO forzature-NO tendone-SI irrigazione di soccorso max due volte l’anno pre invaiaatura

Verdicchio Castelli di Jesi DOC	2200	No tendone-SI irrigazione di soccorso
Verdicchio Matelica DOC	2.200	No tendone-SI irrigazione di soccorso
Serrapetrona DOC	2.200	NO forzatura-SI irrigazione di soccorso
Terreni di Sanseverino DOC	3.000	SI sistemi in parete con cordone permanente-NO forzatura-SI irrigazione di soccorso
Pergola DOC	2.200	NO sistemi espansi-SI cordone speronato/guyot semplice/doppio/Cordone libero-NO forzature-SI irrigazione di soccorso
San Ginesio DOC	2.500	NO forzatura-No tendone-SI irrigazione di soccorso
Marche IGT	ASSENTE	Vitigni composti da una o più varietà idonea

3.5 Le rese in uva e la gradazione alcolica minima naturale

In questo sotto capitolo vengono invece elencate tutte le 21 denominazioni di origine della regione Marche e paragonate tra loro prendendo precisamente due parametri diversi: La resa massima (espressa in tonnellate) di uva per ettaro (t/ha) e la gradazione alcolica naturale minima che quell'uva deve avere, è espressa in termini percentuali volumi (%Vol). La gradazione alcolica dell'uva può essere effettuata attraverso uno strumento chiamato Rifrattometro e con una semplice moltiplicazione, ci consente di sapere il grado zuccherino, e quindi il contenuto di zuccheri presenti nella bacca. Dal contenuto zuccherino moltiplicando appunto per il coefficiente 0,6 si può potenzialmente immaginare il grado alcolico effettivo che quel vino avrà. Naturalmente i vini fermi (rossi) tipologia Riserva e Passito in particolar modo sono ottenuti da uve con contenuto zuccherino maggiore.

Nella tabella 5 ad esempio si può notare che per i vini con denominazione DOCG la gradazione alcolica naturale minima è maggiore ad esempio: Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Conero DOCG pari a 12% Vol, per il Verdicchio Matelica Riserva DOCG e Offida Rosso DOCG è anche superiore quindi pari a 12,50% Vol. per quanto riguarda le rese massime in uva per ettaro (t/ha) nelle denominazioni DOCG si trovano dati generalmente più bassi rispetto alle denominazioni DOC e IGT Marche, infatti troviamo rese che vanno dalle 8,5 t/ha per Offida rosso DOCG e arrivano a un massimo di 10t/ha come nel caso di Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Verdicchio Matelica riserva. Passando alle denominazioni DOC si può notare come la gradazione alcolica naturale minima sia mediamente più bassa, ad eccezione di alcuni casi particolari come: Falerio DOC con 11,00% Vol, alcuni vini appartenenti a Colli Pesaresi DOC prodotti nella sottozona parco di S.Bartolo nelle tipologie Roncaglia DOC pari a 11,50% Vol, o addirittura in Colli Maceratesi DOC tipologia Rosso Riserva pari a 12,00% Vol. Le gradazioni più basse le troviamo in vini come ad esempio: Bianchetto del Metauro tipologia spumante e Pergola DOC nella tipologia Rosato spumante. Per quanto riguarda invece le denominazioni DOC con le rese massime in uva per ettaro maggiori le troviamo ad esempio in: quasi tutte le tipologie di Bianchetto del Metauro con 14 t/ha ad eccezione della tipologia Superiore con 11 t/ha, in Esino bianco DOC si possono avere rese pari a 15 t/ha. Infine per i vini IGT Marche si possono avere rese in uva molto elevate anche pari a 20 t/ha come nel caso del Moscato Bianco. Questa maggioranza però è subito colmata

dalla ridotta gradazione alcolica minima naturale delle uve con un massimo raggiungibile di 10,50% come nel caso di Pinot Grigio e Cabernet Sauvignon.

Tabella 5 Denominazioni di Origine messe in confronto in base alla quantità massima di uva ottenibile per ettaro (t/ha) e la gradazione alcolica naturale delle uve prodotte da ciascun vigneto

DENOMINAZIONE	Resa in uva Max. (t/ha)	Gradazione alcolica naturale minima (%Vol)
Castelli di Jesi Riserva DOCG	10	12,00
Conero DOCG	9	12,00
Offida DOCG	Pecorino/Passerina 9 -rosso 8,5	Pecorino/Passerina 11,50 -Rosso 12,50
Verdicchio Matelica Riserva DOCG	9,5	12,50
Vernaccia Serrapetrona DOCG	10	9,5
Bianchetto Metauro DOC	Bianchetto 14 Superiore 11 Spumante 14 Passito 14	11,00 11,50 9,00 11,00
Colli Maceratesi DOC	Bianco/passito/spumante 13 Ribona/passito/spumante 13 Rosso/novello 13 Rosso riserva 10 Sangiovese 13	Bianco/Passito 10,50 Spumante 9,50 Ribona/Passito/Novello 10,50 Ribona Spumante 9,50 Rosso/Sangiovese 11,00 Rosso riserva 12,00

Colli Pesaresi DOC	Tutte le varietà Colli Pesaresi 12 -Sottozona Parco S.Bartolo 10 -Sottozona Roncaglia/Focara 9	Spumante 9,50 - Bianco/Rosato/Rosso 10,50 - Sangiovese/Sangiovese novello/Trebbiano/Biancame 11,00 -Sottozona Parco San Bartolo/Focara/Roncaglia 11,50 -Sangiovese/Cabernet sauvignon/Pinot nero/vinificati in bianco 12,00
Esino DOC	Esino Bianco 15 Esino rosso 14	Bianco/Rosso 10 Frizzante 9,50
Falerio DOC	Falerio 13 -Pecorino 11	11,00
Lacrima Morro d'Alba DOC	Lacrima/Passito 13 -Superiore 10	Lacrima/Passito 10 -Superiore 11
Terre di Offida DOC	Passerina spumante/passito/vino santo 12	Spumante 10,50 -Passito/Vino santo 11,50
Rosso Conero DOC	13	11,50
Rosso Piceno DOC	Sangiovese 13 -Superiore 12	Sangiovese 11,00 -Superiore 11,50
Verdicchio Castelli di Jesi DOC	Verdicchio/Verdicchio classico 14 -Classico Superiore 11	Verdicchio/Verdicchio classico 10,50 -Superiore 11,50 - Spumante 9,00 -Passito 12,00 (effettivo)
Verdicchio Matelica DOC	13	Verdicchio 11,00 -Spumante 9,00
Serrapetrona DOC	10	10,00

Terreni di Sanseverino DOC	Rosso 9,0 /Rosso superiore/Rosso passito/Moro 8g/l	Rosso 11,50 -Rosso superiore/Passito/Moro 12,00
Pergola DOC	Aleatico 10 -Superiore 9 -Rosso/Rosato 12 -Rosso superiore 10 -	Aleatico/Rosso/Rosato 10,50 -Aleatico superiore/Pergola rosso superiore 11,00 -Aleatico Spumante/Rosato frizzante/rosato spumante 9,00
San Ginesio DOC	11	Rosso 10,50 -Spumante 9,50
Marche IGT	Trebbiano toscano B/Sangiovese N/Malvasia bianca di Candia B. 22,00 Grechetto B/Barbera N/ 19,00 Merlot N/Pinot bianco B. 17,40 Pinot grigio/Pinot nero/.Chardonnay B/Sauvignon B. /Cabernet Franc B/Cabernet Sauvignon N/Alicante/Syrah N/Riesling B/Ciliegiolo N. 17,40 -Passerina B/Incrocio Bruni 54 B/Moscato bianco B 20,00	Cabernet franc N/Cabernet Sauvignon N/Pinot nero N. 10.5.5 -Alicante N/Barbera N. /Malvasia bianca di Candia B/Moscato bianco B/Passerina B/Pinot bianco/Sangiovese N. 9.5 Chardonnay B./Ciliegiolo N/Fiano B/Grechetto B/Incrocio Bruni 54 B/Sauvignon B/Syrah N/ 10.0

3.6 Le caratteristiche dei vini al consumo

Generalmente per caratteristiche al consumo si intendono quei caratteri che vengono percepiti da quasi tutti i nostri sensi, vengono anche definite *caratteristiche organolettiche*, Nel caso del vino le principali sono aroma, profumo e bouquet (cioè l'insieme delle sensazioni olfattive acquisibili dal prodotto solo in alcune fasi della maturazione o in alcune fasi della vinificazione come l'invecchiamento in legno). All'interno della Tabella 5 sono presi in considerazione dei parametri come: Gradazione alcolica minima espressa in volume percentuale(% Vol.), Acidità totale minima espressa in g di acidi in un litro di vino (g/l) e estratto secco (g/l). Generalmente la presenza di acidi nei vini conferisce note di freschezza al palato come ad esempio avviene nei vini bianchi e specialmente nelle tipologie spumanti. Importante sapere che ci sono due tipologie di acidità nei vini, *acidità fissa* data da acido tartarico, malico e lattico

e *acidità volatile* generalmente prodotta da acido acetico. Gli “acidi fissi” svolgono un ruolo fondamentale per quanto riguarda la conservabilità di un vino, quindi per un vino destinato a un periodo medio-lungo di invecchiamento è necessario che il contenuto di tali acidi sia relativamente elevato. La volatilità di un acido è solitamente collegata allo sviluppo di malattie o difetti del vino, quindi a qualcosa di negativo. Questo avviene anche perché la soglia di percezione si colloca sui 0,7 g/l, valore oltre il quale il vino si può definire difettato per spunto o *acescenza* (insorgenza di fermentazione acetica dell'alcol etilico). L'alcool tra i vari effetti prodotti, va a contribuire rinforzando la sensazione di corpo e morbidezza del vino, facendo ridurre l'effetto prodotto magari appunto dagli acidi fissi. Tutti quei vini fino a 10Vol% sono definibili vini leggeri. quelli >16% Vol sono i più alcolici in assoluto e solitamente tipologie *Passito*. L'estratto secco è l'ultimo parametro analizzato e rappresenta la parte “non volatile” del vino, cioè quella che riesce a resistere al riscaldamento ad alte temperature(100°C) composta principalmente da sostanze coloranti (tannini, zuccheri, acido di potassio e glicerina), infine va ad attribuire corposità al vino rendendolo più piacevole.

Tabella 6 denominazioni di origine regione Marche confrontate secondo alcune caratteristiche al consumo come: Gradazione alcolica minima, acidità totale minima e estratto secco

DENOMINAZIONE	Gradazione alcolica minima	Acidità tot.minima	Estratto secco
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG	12,50%vol	4,5 g/l	17,g/l
Conero DOCG	12,50% vol	4,5g/l	24,0g/l
Offida DOCG	Passerina 11,50%vol -Pecorino 12,00%vol -Rosso 13,00%vol	4,5g/l	Passerina 16g/l Pecorino 18g/l Rosso 24g/l
Verdicchio Matelica Riserva DOCG	12,50%vol	5,0g/l	18,0g/l
Vernaccia Serrapetrona DOCG	11,50%vol	4,5g/l	22,0g/l
Bianchello Metauro DOC	Bianchello Metauro/Spumante 11,50%vol -Superiore 12,50%vol -Passito 15,00%vol	Bianchello/superiore/spumante/ 4,5 g/l -Passito 4,0 g/l	Bianchello/spumante 14,0 g/l -Superiore 17,0 g/l -Passito 22,0
Colli Maceratesi DOC	Bianco/Bianco spumante/Ribona/Ribona spumante/Rosso novello 11,00%vol -Bianco passito/Ribona passito 15,50%vol -Rosso 11,50%vol -Rosso riserva 12,50%vol	Bianco/Ribona/Rosso/Rosso novello/Rosso riserva/Sangiovese 4,5 g/l -Bianco passito/Ribona passito 4,0g/l - Ribona spumante/Bianco spumante 5,0g/l	Bianco/Ribona/Rosso novello 16,0g/l -Bianco passito/Ribona passito 24,0g/l -Bianco spumante/Ribona spumante 14,0g/l -Rosso/Sangiovese 18,0g/l -Rosso riserva 21,0g/l

Colli Pesaresi DOC	<ul style="list-style-type: none"> • Bianco/Rosso/Rosato/Spumante 11,00% vol • Biancame/Trebbiano/Sangiovese/Sangiovese Novello 11,50% vol • Focara Rosso/Pinot Nero/Roncaglia Bianca/Monte San Bartolo Sangiovese/ Monte San Bartolo Cabernet Sauvignon/Roncaglia Pinot Nero/ Focara Pinot Nero/Roncaglia Pinot Nero Spumante 12,0% 	<ul style="list-style-type: none"> • Bianco/Rosso/Rosato/ Sangiovese/Spumante/ Focara Rosso/ Focara Pinot Nero/ Roncaglia Bianco/ Monte San Bartolo Sangiovese/Monte San Bartolo Cabernet Sauvignon/ Roncaglia Pinot Nero/ Focara Pinot Nero/ Roncaglia Pinot Nero Spumante/ Roncaglia Pinot Nero 4,5g/l • Biancame/ Trebbiano/ Sangiovese Novello 5g/l 	Bianco/Biancame/Trebbiano/Rosato/Roncaglia bianco/Pinot nero vinificato in bianco / Focara/Roncaglia Pinot nero spumante 16,0g/l - Rosso/Sangiovese anche riserva/Novello /Focara rosso/Pinot nero/S.Bartolo Sangiovese/Cabernet Sauvignon 20,00g/l - Spumante 15,0g/l
Esino DOC	Bianco/Rosso 10,50%vol Frizzante 9,50%vol Novello 11,00%vol	Bianco/Frizzante/Novello 4,5g/l - Rosso 5,0g/l	Bianco/frizzante e 14,0g/l - Rosso 18,0g/l - Novello 16,0g/l
Falerio DOC	Falerio 11,5%vol - Falerio Pecorino 12,00%vol	Falerio/F.Pecorino 4,5g/l	Falerio/F.Pecorino 16g/l
Lacrima Morro d'Alba DOC	Lacrima 11,00%vol -Superiore 12,00%vol -Passito 15,00%vol -	Lacrima/Superiore 4,5g/l - Passito 4,0g/l	Lacrima 20 g/l - Superiore 22 g/l - Passito 25 g/l
Terre di Offida DOC	Passerina spumante 11,50%vol -Passerina passito/Vino santo 15,50%vol	Passerina spumante 5,0g/l -Passerina passito/vino santo 4,5g/l	Passerina spumante 16,0g/l - Passerito passito/vino santo 22,0g/l
Rosso Conero DOC	11,50%vol	4,5g/l	22,0 g/l

Rosso Piceno DOC	Piceno/Sangiovese 11,5%vol -Novello 11,0%vol -Superiore 12,0%vol	Piceno/Sangiovese/Novello/Superiore 4,5g/l	Piceno/Sangiovese 18g/l-Novello 16g/l-Superiore 21g/l
Verdicchio Castelli di Jesi DOC	Verdicchio/Spumante 11,50%vol -Superiore 12,00%vol -Passito 15,00%vol	Verdicchio/Verdicchio classico/Classico Superiore/Spumante 4,5g/l -Passito 4,0g/l	Verdicchio 14,0g/l -Classico/Superiore 16,0g/l -Passito 22,0g/l -Spumante 15,0g/l
Verdicchio Matelica DOC	Verdicchio/Spumante 11,50%vol -Passito 15,00%vol	Verdicchio/Spumante 4,5g/l -Passito 4,0g/l	Verdicchio 16,0g/l -Passito 19,0g/l -Spumante 15,0g/l
Serrapetrona DOC	12,00 %vol	4,5 g/l	20,0 g/l
Terreni di Sanseverino DOC	Rosso 12,00%vol -Rosso superiore/Passito//Moro 12,50%vol -	Rosso/Superiore/Passito/ Moro 4,5g/l	Rosso 23,0g/l -Superiore/Moro 24,0g/l -Passito 27,0g/l
Pergola DOC	Aleatico/Aleatico spumante/Pergola rosato/Pergola spumante/7rosato frizzante/rosso novello 11,00%vol -Aleatico superiore/Riserva/Pergola rosso riserva/Superiore 12,00%vol -Passito 15,00%vol	Pergola Aleatico/Aleatico spumante/rosato/rosato spumante/frizzante 5,0g/l -Aleatico superiore/Riserva/Rosso riserva/Rosso superiore/Novello 4,5g/l -Aleatico Passito 4,0g/l	Aleatico/Spumante/Rosato/Rosato spumante/Rosato frizzante/Rosso/Novello 18,0g/l -Aleatico superiore/Riserva/Rosso riserva/Rosso superiore 21,0g/l -Aleatico passito 22,0g/l
San Ginesio DOC	Rosso 11,50%vol -Spumante secco/Spumante dolce 11,00%vol	Rosso/Spumante secco/spumante dolce 4,5g/l	Rosso/Spumante secco/Spumante

<p>Marche IGT</p>	<p>"Marche" bianco/passito/Bianco spumante di qualità/Spumante di qualità di tipo aromatico/bianco frizzante 9,5%vol "Marche" rosso/rosato/" rosso Passito/rosato Passito/rosso Spumante di qualità/" rosato Spumante di qualità/" rosso/rosato Spumante di qualità di tipo aromatico/rosso/Rosato Frizzante 10,0%vol Bianco novello/Rosso novello/Rosato novello 11,0%vol</p>	<p>"Marche" bianco/rosso/rosato/Bianco passito/Rosso passito/bianco/rosso/rosso sato/Spumante di qualità" bianco/rosso/rosato Spumante di qualità di tipo aromatico/bianco/rosato/rosso Frizzante 3,50g/l</p>	<p>"Marche" bianco/ Frizzante/Bianco o passito/Bianco novello 13g/l "Marche" rosso/Rosso passito/Rosso frizzante/Rosso novello 17,0g/l "Marche" rosato/Rosato passito/Frizzante/Rosato novello 14,0g/l Bianco/Rosato/ Bianco spumante di qualità/" rosato Spumante di qualità di tipo aromatico 12g/l</p>
--------------------------	---	--	---

CONCLUSIONI

L'ente che si occupa della certificazione di tutti i vini a *Denominazioni di Origine* è Valoritalia, fondata nel 2009 grazie alla collaborazione di due importanti realtà a livello internazionale: Federdoc e CSQA Certificazioni, successivamente si è aggiunta la partecipazione di Unione italiana Vini che nel 2017 poi ha lasciato la compagnia societaria. Questa organizzazione è designata alla verifica di ogni fase della produzione, dal vigneto alla bottiglia pronta al consumo; questo processo di analisi e controllo ci permette di conoscere ogni momento dell'intero iter produttivo del prodotto. Arricchendosi delle certificazioni a *denominazione di origine* il vino può migliorare, se non aumentare, la propria reputazione sul mercato e avere dunque maggior peso in termini di competitività. Oltre al riconoscimento e l'attribuzione delle certificazioni, Valoritalia si occupa di monitorare il rispetto dei vari disciplinari di produzione.

Quello che emerge da quanto visto finora è che per i vini con certificazione DOCG (piano più alto della piramide delle certificazioni) le norme da seguire sono più numerose e restrittive e questo si traduce in una maggiore qualità e importanza a livello economico. Ad esempio: tra i DOCG marchigiani emergono sicuramente i vini bianchi, in particolar modo il Verdicchio, considerato uno dei vini più importanti d'Italia perché ricco di tannini e resistente all'invecchiamento

Con il passare degli anni si è potuto assistere ad uno sviluppo di nuovi metodi di vinificazione, come ad esempio la realizzazione di vini Superiori, così come la spumantizzazione di Passerina e Pecorino andando ad ottenere delle "versioni" di vino molto più leggeri (in termini di alcool) e vivaci.

La parte sud della regione invece, quella al confine con l'Abruzzo risulta essere la parte meno valorizzata rispetto ad altre zone, creando così allo stesso tempo un punto di debolezza ma anche di forza, in quanto può rappresentare il punto di partenza per rivitalizzare o incentivare l'Enoturismo che, come sappiamo, risulta essere un punto di fondamentale importanza nell'Economia del paese.

BIBLIOGRAFIA

Quattroclici.it *La storia della viticoltura nelle Marche*

Alberto mazzoni.it *-I vitigni marchigiani*

Valoritalia- *Sistemi di certificazioni, denominazioni di origine*

Italvinus.it- Giuseppe Alonzo - 29/9/2021-*denominazioni di origine del vino italiano*

Valoritalia.it-*I vini a denominazioni di Origine marchigiani: un successo basato sulla collaborazione tra pubblico e privato*