

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «CÒNERO»

Articolo 1

(Denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie o menzioni:

«Cònero» riserva;
«Cònero» rosa o rosato.

Articolo 2

(Base ampelografica dei vigneti)

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

1. Montepulciano minimo 85%;
2. Sangiovese massimo 15%.

È consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata siano anche idonei all'iscrizione allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata «Rosso Cònero».

Articolo 3

(Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione dei vini di cui all'articolo 1 comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo compreso tra la zona suddetta e la linea di demarcazione che partendo dal confine di Numana segue il seguente itinerario: via S. Vittore sino al passaggio a livello della ferrovia Ancona Pescara km 223,773; strada Case Romani sino alla casa cantoniera del km 318,646 della strada statale n. 16 Adriatica; statale n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sino alla ex nazionale Flaminia e da questa sino al bivio della scuola di Acquaviva, strada, Acquaviva - Laghi ed indi strada provinciale Val Musone che dalla contrada Laghi va a Case Nuove di Osimo, sino al bivio con la strada comunale La Villa; strada comunale La Villa (Cannone) e strada comunale via Striscione sino alla provinciale Chiaravallese (bivio Offagna), dal bivio di Offagna seguendo la ex via della Venturina, ora via Offagna, sino al comune di Offagna.

Articolo 4

(Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo ai fini per la produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Cònero» i vigneti bene esposti con giacitura collinare, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.

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.

Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, impiantati a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto del 1 settembre 2004 e successive modifiche, la densità minima ad ettaro deve essere di 3.330 ceppi.

La produzione massima di uva per ettaro ammessa per la produzione dei vini di cui all'articolo è la seguente:

«Cònero» riserva:	9 tonnellate.
«Cònero» rosa o rosato:	12 tonnellate.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Cònero». Oltre detto limite percentuale decade la denominazione di origine di tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

«Cònero» riserva:	12,00% vol.
«Cònero» rosa o rosato:	10,50% vol.

Articolo 5

(Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3 e nelle località denominate «Barcaglione» e «Guastuglia» del comune di Falconara Marittima, in provincia di Ancona.

Sono fatte salve le autorizzazioni ad effettuare in deroga le operazioni di cui sopra concesse dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi dell'articolo 5 del disciplinare di produzione del 1 settembre 2004 e successive modifiche.

Nella vinificazione dei vini di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino pronto al consumo non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, nella tipologia Riserva, prima di essere immesso al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 2 anni che decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, nella tipologia rosa o rosato, non può avvenire prima del 1° gennaio dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Articolo 6

(Caratteristiche dei vini al consumo)

Il vini di cui all'articolo 1, devono rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

«Cònero» riserva:
colore: rosso rubino;
odore: gradevole, vinoso;

sapore: armonico, asciutto, ricco di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Cònero» Rosa o Rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, delicato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7

(Etichettatura e presentazione)

Nell'etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, deve figurare l'annata di produzione delle uve.
Alla denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi della normativa vigente.
È facoltà del singolo produttore riportare nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1, ai sensi della normativa vigente, il nome geografico più ampio «Marche» a condizione che detto nome sia separato dal nome geografico della denominazione e della menzione «DOCG».
Inoltre il termine «Marche» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Cònero» Riserva, e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Cònero».

Articolo 8

(Confezionamento e presentazione)

I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, devono essere commercializzati esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 3.
L'uso di altri formati speciali in recipienti di vetro di litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.
I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona o del tappo a strappo.

Articolo 9

(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame
Il riferimento geografico è il promontorio del monte Conero che si erge sul mare Adriatico e le colline

che discendono dallo stesso verso l'entroterra. Interessa sette comuni della Provincia di Ancona.

Il territorio, delimitato per la produzione del vino Conero, è un lembo di terra che si inoltra nel mare ad est e ad ovest seguono le colline retrostanti il rilievo montuoso del Conero caratterizzate da una morfologia dolce ed omogenea, ove insistono i vigneti formati da vitigni, anche non autoctoni ma che hanno eletto questa parte delle colline del Monte Conero come habitat degli stessi grazie alla formazione di clima temperato ed ai terreni che nelle diverse geopedologie contribuiscono ad esaltare le potenzialità dei vitigni stessi che dimostrano di esser parte della viticoltura del territorio.

Geologicamente i due territori sono costituiti da rocce calcaree e cretacee quali strutture geologiche specifiche della parte orientale dell'Appennino marchigiano.

La peculiarità geologica del territorio è rappresentata dal fatto che tali terreni riaffiorano lungo la linea di costa dopo che una fascia intermedia di terreni argillosi e sabbiosi determina il paesaggio pedologico ed agrario delle Marche.

L'orografia del territorio presenta un paesaggio collinare con rilievi dolci ed altezze medie intorno ai mt 200 s.l.m. modellato dall'azione delle acque superficiali con affioramenti pelitico-arenacei e marnosi di età mio-pliocenica..

Il clima è mediterraneo con umidità estiva limitata.

Le temperature medie mensili hanno minimi in gennaio e massimi in luglio-agosto con valori rispettivi di 1-2-C° e 26-28 C°.

I mesi più piovosi per la parte collinare del territorio sono settembre – ottobre. La piovosità media annua è di 775 mm.

L'altimetria dell'area investita a vigneto dà una percentuale del 70% tra mt 20 e mt 140 s.l.m. con una presenza dell'1% a mt 550 s.l.m..

La pendenza dei terreni dà una percentuale media tra il 2 e il 25% per circa l'80% della superficie vitata. L'esposizione dominante dei terreni è sud-ovest per l'80%, la più adatta per la coltura viticola di quel luogo.

L'esposizione ad est per ovvi motivi geografici è trascurabile.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'area anconetana è stata influenzata dai Dori e dalla civiltà dorica, in quanto fondarono la città di Ancona. E proprio i coloni greci 10 secoli a.C. hanno lasciato tracce sicure di viticoltura e di vinificazione. Altrettanto si può dire per gli Etruschi ai quali si possono attribuire le prime nozioni tecniche di coltivazione della vite e di elaborazione enologica, che si diffusero anche nel territorio marchigiano dov'erano installati i Piceni.

Che i Piceni conoscessero l'uva e il vino è dimostrato dal ritrovamento archeologico di circa 200 vinaccioli di Vitis Vinifera in una tomba in quel di Matelica del VII sec. a.c. L'influenza di Roma consentì a Plinio di descrivere un centinaio di varietà di viti coltivate nell'area Picena al suo tempo e di dire "sul mare Adriatico si può citare, fra gli altri, il vino "Pretoriano" prodotto nella zona di Ancona". E, ancora, Apicio Marco Gavio, personaggio romano di arte culinaria, ricorda un vino "anconetanum", rosso e piuttosto corposo.

La presenza nel territorio di numerose aziende agricole con una lunga tradizione vitivinicola e le residenze storiche costruite negli scorsi secoli, destinando il piano terra alla trasformazione vinicola, hanno permesso la produzione di vini rossi che hanno affrontato il mercato con notevoli successi anche nelle competizioni di alto livello.

Produttori illuminati e cantine, anche di interesse architettonico, diedero avvio alla denominazione di origine con il rinnovo e l'espansione dei vigneti negli anni '60 confermando al vitigno Montepulciano la massima espressione del legame tra uve, vino e territorio e che qui esalta le sue migliori caratteristiche. La base ampelografica è riassunta nel vitigno Montepulciano (min 85%) in quanto è adatto all'invecchiamento e migliora gli uvaggi con altri vitigni consentendo di ottenere profumi che ricordano il gusto "bordolese" richiesto dal mercato.

Vitigno italico a bacca nera, un tempo confuso con Sangiovese grosso e Brunello, presenta una sua identità.

Predilige ambienti caldo asciutti ed esposizioni soleggiate, come offre il territorio delimitato, per

garantire una buona e regolare maturazione dell'uva. Viene allevato con forme in parete e si adatta alla potatura corta.

Inoltre, germoglia tardivamente e ciò consente ad esso di sfuggire ai danni che le gelate primaverili possono arrecare alla vite. È anche una varietà poco soggetta alla muffa grigia.

L'insieme delle caratteristiche varietali e le condizioni pedoclimatiche consentono a quest'area vitata, protetta dai venti freddi provenienti da nord e dallo stesso Conero, mt 572 s.l.m., di produrre uve sane, mature e di alto contenuto zuccherino.

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

Il prodotto vino Conero è secco, sapido, giustamente tannico e di corpo. La maturazione in legno ne migliora la morbidezza, crea maggiore equilibrio ed affinamento della nota olfattiva. Ciò deriva, sicuramente dalla pedologia con terreni grossolani e spesso aridi e dal clima, dalla forma di impianto e di allevamento che da sempre è alquanto simile, per un alto numero di ceppi per ettaro, che ricorda la viticoltura del passato tesa a risparmiare terreno da coltivare con altre colture ed a contenere la produzione.

Sicuramente la vicinanza al mare della denominazione «Cònero» è un fattore molto importante. Per questo, fin dagli anni '70, alcuni produttori della zona del Cònero hanno iniziato a produrre il rosato.

Alcuni di questi produttori, ed in particolare la Fattoria LE Terrazze, Casa Vinicola Garolfi e Azienda Agricola Moroder, si impegnarono a partire da quegli anni a produrre un rosato di alta qualità da uve di Montepulciano con tecniche enologiche avanzate.

Occorre, infine, ricordare anche che tutta l'area del Conero fa parte del Parco del Conero che contribuisce all'ottenimento di produzioni maggiormente rispettose dell'ambiente e della naturalità.

Detto ambiente, in passato, produceva cacciagione e ciò è stato anche un legame con detto vino, molto adatto a tali tipi di cibo, determinandone il suo consumo.

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

La particolare geologia del territorio e la lontana origine della storia vitivinicola dell'area anconetana hanno permesso che la vigna fosse estesa in questi sette comuni fin dai tempi remoti ed il vino rosso prodotto fosse conosciuto di qualità superiore.

Nelle basse pendici bianche (calcaree) ed assolate del monte e, verso terra, a riparo dai venti marini, per ampie distese, la vite trova le più favorevoli condizioni per produrre uve zuccherine e profumate del vitigno Montepulciano.

Articolo 10

(Riferimenti alla struttura di controllo)

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.