

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
"ESINO"**

Approvato con	DM 11.09.1995	G.U. 232 - 04.10.1995
Modificato con	DM 28.05.2009	G.U. 135 - 13.06.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Esino", è riservata ai vini bianco, anche nella tipologia frizzante, e rosso, anche nella tipologia novello, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti, stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Esino», devono essere ottenute da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Esino" bianco, anche nella tipologia frizzante: Verdicchio minimo 50%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Esino" rosso: vitigni Sangiovese e Montepulciano da soli o congiuntamente minimo del 60%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3  
Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Esino», comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ancona ed il seguente territorio amministrativo compreso nella provincia di Macerata che delimita le zone di produzione del Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi: partendo dal centro urbano di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia-Fabriano, che segue fino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile fino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia-Fabriano fino all'incrocio con il fosso di Collamato in località Fonticelle, prosegue poi il fosso stesso in direzione Nord-Nord Est fino alla confluenza con il fosso di Pagliano e proseguendo in direzione Est fino alla località Case Incrocca. Da Case Incrocca si prende la comunale fino al congiungimento con la strada statale n. 256 «Muccese». Dalla statale si percorre la stessa in direzione Nord fino all'incrocio con la strada comunale di Fogliano. Da lì girando a sinistra la si percorre in direzione di Frazione Piane fino all'incrocio con la strada che porta in località Case Piagnifame.

Dall'incrocio girando a destra, si percorre la strada vicinale fino alla località Piagnifame e si prosegue fino ad incrociare la strada vicinale delle Cese. Da questa, si prende la direzione Colferraio fino ad arrivare al crinale e quindi si devia verso Nord e si prosegue in modo irregolare in direzione Nord-Est fino all'incrocio del fosso Cerquete in prossimità della località Fontanelle sulla strada comunale delle Cerquete passando per Case La Mucchia a quota 436. Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colle Tenuto, Colferraio, indi percorre la carrareccia che da Colferraio porta a Rastia, ed a Casa Rossa (q. 460) per raggiungere, lungo un sentiero, (q. 554). Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna poi la direttrice per (q. 474) e a questa quota la direttrice per Case Valle Piana. Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Casa Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana. Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica. Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello giunge alla frazione Salvalagli. Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo San Severino Marche; e che percorre fino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero; segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi; fino all'incrocio con la strada Castelraimondo-Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, fino al bivio per la frazione Sabbietta. Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbietta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, fino al ponte sul fosso di Sperimento per congiungersi poi lungo detto Fosso alla strada statale Camerino-Castelraimondo. Da qui prosegue lungo il fosso di Palente, fino al ponte della Cesara. Segue poi la strada per Piampalente, tocca il bivio Parrocchia di Palente, passa per Mistrano, per Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito fino a raggiungere la frazione Seppio. Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km 2 sulla strada statale Pioraco Castelraimondo. Da qui segue poi il confine comunale Pioraco-Castelraimondo fino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo che percorre sino alla frazione Sant'Angelo. Raggiunge poi le propaggini di Monte-Castel S. Maria secondo la direttrice che da S. Angelo (q. 549) va a Case il Poggio (q. 507), attraverso le quote 684, 592, 529. Da Case il Poggio segue la carrareccia per Case Foscoli. Da Case Foscoli sino alle propaggini del monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (q. 488) va al confine comunale Matelica-Esanatoglia in prossimità di Case Cantalupo attraverso le quote 539, 469, 622, 583. Da Casa Cantalupo, percorre il confine comunale Matelica-Esanatoglia, fino alla provinciale Esanatoglia-Matelica e da qui si ricongiunge al centro urbano di Esanatoglia.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Esino, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, i terreni i cui vigneti siano atti a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche.

I sestri 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 all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro.

Le produzioni massime di uva per ettaro di coltura specializzata di cui all'art. 2 devono essere le seguenti:

Vino	Resa uva/ettaro
Esino bianco	15 t

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché non superi del 20% i limiti sopra indicati. Qualora si superino tali limiti, l'intera produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La Regione Marche, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro, inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

I vigneti iscritti allo schedario viticolo idonei alle denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Verdicchio dei Castelli di Jesi», «Verdicchio di Matelica», «Rosso Conero» e «Lacrime di Morro d'Alba», possono essere destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «Esino» bianco e rosso, qualora i produttori interessati optino per la rivendicazione in tutto o in parte per superfici iscritte, in sede di denuncia annuale delle uve.

E' consentita altresì la scelta di cantina ai sensi e per gli effetti dell'art. 14, comma 3, del D. legislativo n. 61/2010.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dell'art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare rispettivamente ai tipi bianco e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale di 10% vol, mentre per la tipologia frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Esino" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Esino" bianco:

colore: giallo paglierino tenue;

odore: caratteristico intenso;

sapore: asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Esino" rosso:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico intenso;

sapore: asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Esino" frizzante:  
colore: paglierino;  
odore: fruttato;  
sapore: fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Esino" novello:  
colore: rosso rubino;  
odore: fragrante, fine caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico, vellutato;  
tenore zuccheri residui: massimo 10,0 g/l;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 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.

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

## **Articolo 7 Designazione e presentazione**

Alla denominazione di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine scelto, selezionato, superiore riserva, vecchio e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

## **Articolo 8 Confezionamento**

È vietato l'utilizzo della bottiglia a forma di anfora. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura vigenti.

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente**

### **A) Informazioni sulla zona geografica**

#### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini con la denominazione "Esino" è l'intero territorio della provincia di Ancona ed Apiro, Cingoli, Matelica, Casteraimondo della provincia di Macerata inclusi nelle due denominazioni del Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Il territorio è compreso tra il mare Adriatico ed i monti Sibillini, vi scorrono i fiumi Esino, Misa, Nevola, Cesano, Aspio che modellano la bassa collina e le valli dell'area delimitata provinciale.

L'orografia è, pertanto, basso collinare e valliva ove è minore la diversificazione del paesaggio ma è a maggiore omogeneità delle tipologie di utilizzazione culturale dei terreni.

La natura dei terreni, che derivano dai materiali geologici, si caratterizza per una certa omogeneità. La differenziazione degli stessi è data dalla presenza di rocce pelitico/calcaree e rocce pelitico/argillose e pertanto, instabili nel secondo caso. La superficie valliva si caratterizza per una litologia rappresentata dai depositi alluvionali talvolta ghiaiosi, che rispecchiano i bacini di alimentazione calcarea. L'altimetria dell'area provinciale è indicativamente di scarso rilievo con morfologia subpianeggiante e quota media compresa tra 0 e 340 mt s.l.m. per il 70% della superficie provinciale. Nell'area prevalgono gli ambienti di terrazzo fluviale di II e III ordine, mentre i fondovalle, in parte considerati inondabili, rappresentano ¼ della superficie provinciale. La quota più alta dell'area delimitata raggiunge i 1400 mt s.l.m. L'ambiente bioclimatico è quello "basso collinare" in cui i parametri climatici denotano situazioni medie dei parametri termici (13°C-14,7°C) ed idrici (750-780 mm/annui). Le classi di pendenza del territorio provinciale delimitato sono pianura per il 10% della superficie e per il 70% è compreso tra il 2% ed il 25%. Non è presente una esposizione dominante in quanto le otto classi di esposizione ottenute suddividendo i quattro punti cardinali contengono equamente la specifica percentuale di presenza compresa tra il 10% e 17%.

#### Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame storico tra la vite ed il territorio delimitato come Marca Anconetana inizia con l'arrivo dei monaci benedettini cui fanno seguito i camaldolesi che reintroducono e diffondono la vite ormai da secoli tradizionale.

Sempre ai monaci sono da ricondursi le tecniche viticolo – enologiche, il miglioramento del prodotto e la sua conservazione.

In questo territorio delimitato, come nel resto della Regione, a partire dal medio evo si sviluppa e si definisce il contratto mezzadrale, speciale rapporto tra capitale e lavoro, quale contratto associativo. La vite, quale pianta colonizzatrice, ha avuto grande parte nel condizionare l'ordinato sviluppo agricolo ed anche sociale verificatosi nel tempo. Piantare una vigna, infatti, è motivo di fissa dimora, è abbandono dello sfruttamento stagionale del terreno e del nomadismo.

Nel territorio e nella Regione è da ritenere che si sia verificato questo processo tanto più accentuato per gli insediamenti diffusi che lo caratterizzano e per la politica fondiaria condizionata dai tanti centri storici presenti nel territorio.

Le superfici vitate erano più presenti tra le piccole aziende poste vicino ai Castelli, chiamate "Corti o Cortine", meglio esposte per la produzione viticola e più adatte alla sua trasformazione.

Andrea Bacci, il più importante e noto scrittore di enologia del XVI secolo, medico in Serra S. Quirico, poi Archiatra pontificio, autore di trattati tra cui nel 1596 il "De naturale vinorum historia" in sette libri che lo rende più interessante ai nostri giorni, nel sesto libro descrive i vini delle singole zone d'Italia.

Per la Marca di Ancona descrive i vini di Loreto, Sirolo, Numana come sani e conservabili per lungo tempo. Prosegue con i vini delle "tante vigne" dell'Osimano.

Poi Senigallia "che produce ottimi vini e in abbondanza".

Per il territorio di Jesi richiama la presenza dell'Abbazia di Chiaravalle e cita "i nobili coloni si dedicano ad essi con non minore impegno importando i migliori vitigni ed i loro vini gareggiano con i generosi Trebbiani".

La rassegna termina nel fabrianese con la citazione del "Cerretano" vino di tanta forza che si conserva a lungo più come medicina che come bevanda".

Da tanta storia, gran parte di essa ha contribuito ad ottenere la denominazione del "Verdicchio dei Castelli di Jesi" e come denominazione di ricaduta la denominazione "Esino" utile ed anche necessaria per la migliore gestione produttiva e commerciale della prima denominazione.

È sempre nel territorio delimitato per il vino "Esino" che nel XVI secolo si verificò il passaggio dalla vigna all'arboreto cioè, dalla coltura specializzata (vigneto) al seminativo vitato (filari). Ciò

consentì ancor più il passaggio del vino da un privilegio di classe ad un genere di largo consumo popolare.

Tale trasformazione fu opera di piccoli proprietari coltivatori, e di vignaioli parzionari .cioè braccianti ovvero immigrati delle coste balcaniche che disposti a stipulare con il proprietario un contratto con l'impegno ad impiantare una vigna, dividevano il prodotto a metà ed a divenire, infine, proprietario del terreno vitato.

Il vignaiolo si impegnava "altresì" ad effettuare tutte le cure colturali e tutti i lavori di trasformazione delle uve consegnando al proprietario alla fine la metà del vino prodotto.

Ne è fede il catasto di Corinaldo del 1532 che consente di affermare che la vigna rappresentava allora, nell'area provinciale, "l'unico modo di coltivare la vite nel solco di un'antica tradizione risalente alla prima età comunale". In merito il giudice De Crescenzi in Senigallia nel 1269 descriveva le vigne della Marca di Ancona "fatte di piante sorrette da canne e pali" ed anche l'arrivo della piantata bolognese su olmo ed acero poi sviluppatasi in arboreto per le minori cure richieste rispetto alla vigna.

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

Il vino DOC Esino bianco si presenta di color giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Ha un profumo caratteristico, è gradevole da bere e la qualità degli odori è più o meno accentuata a seconda della quantità di uve Verdicchio utilizzata. Spiccano la fragranza e la freschezza se consumato entro il primo anno di vita.

Il vino DOC Esino rosso un sapore asciutto, dal profumo caratteristico che evidenzia una scarsa componente di tannino ma una struttura abbastanza interessante . E' fruttato fresco e risaltano profumi di ciliegia, marasca con un finale di violetta.

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

Le caratteristiche ambientali create dai corsi fluviali quali le valli pianeggianti, le dolci pendenze, l'ampia apertura verso il mare, la pedologia e la tessitura del terreno agrario che consente l'ampio e totale sgrondo delle acque superficiali, modellano le scelte produttive che per i territori anconetano e maceratese laddove l'Esino insiste come Denominazione tendono ad accentuare un ordinamento colturale rivolto alla coltura della vite.

Sono questi elementi che hanno consentito la capillare diffusione della viticoltura nel vasto ed omogeneo territorio anconetano ove i vincoli ambientali, geomorfologici e climatici permettono l'impianto delle vigne per la presenza di terreno sciolto e profondo, per l'esposizione soleggiata tale da permettere la maturazione della vite.

Sono questi elementi che hanno consentito la capillare diffusione della viticoltura nel vasto ed omogeneo territorio anconetano ove i vincoli ambientali,geomorfologici e climatici permettono l'impianto delle vigne per la presenza di terreno sciolto e profondo, per l'esposizione soleggiata tale da permettere la maturazione del frutto.

## **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 società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.", con sede in Roma, Via Piave, 24, è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto

legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).