

SOTTOZONA SAN MARTINO SULLA MARRUCCINA O SAN MARTINO

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Cerasuolo d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “San Martino sulla Marruccina” o “San Martino” è riservata al vino seguito dalla menzione “superiore”, proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Cerasuolo d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “San Martino sulla Marruccina” o “San Martino” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “San Martino sulla Marruccina o San Martino” comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marruccina in provincia di Chieti.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- *Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino “Cerasuolo d'Abruzzo” sottozona “San Martino sulla Marruccina o San Martino” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato 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 da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- *Densità d'impianto.*

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- *Forme di allevamento e sesti di impianto.*

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.

- *Sistemi di potatura.*

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- *Forzatura, irrigazione.*

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

- *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona “San Martino sulla Marruccina” o “San Martino” sono le seguenti:

- Produzione uva: 12 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “San Martino sulla Marruccina” o “San Martino” seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a due mesi in bottiglia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “San Martino sulla Marruccina” o “San Martino” seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, secco, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

Il vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “San Martino sulla Marruccina” o San Martino”, in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria:-

–Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Cerasuolo d’Abruzzo” sottozona “San Martino sulla Marruccina o San Martino” può essere utilizzata la menzione “vigna”.

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali.

Per il confezionamento del vino Cerasuolo d'Abruzzo sottozona “San Martino sulla Marruccina o San Martino” è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 -3,000 - 6,000 e tutti i formati speciali compresi tra 6 lt e 27 lt.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

~~La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marruccina in provincia di Chieti, costituita da un'ampia fascia collinare che si affaccia nella parte nord-occidentale ai piedi della Maiella.~~

~~Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura ghiaioso-sabbiosa e sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio-bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.~~

~~Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra gli 800 e i 900 mm. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13,5°C di aprile ed i 15,5°C di ottobre, con punte di 28-29°C nei mesi di luglio ed agosto.~~

~~L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.900 gradi-giorno ed i 2.100 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.~~

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

~~La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale “...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia” ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. In particolare, la presenza della vite in agro di San Martino sulla Marruccina è testimoniata sin dai primi del 1500 dai “polverieri”, figura alquanto complessa e difficile da definire in poche righe: era un mercante scaltro, era un formidabile soldato se doveva difendere la sua cittadina e la sua gente, era un valente artigiano che sfruttava le poche risorse che aveva unendo alle proprie conoscenze. Nessuno sa con certezza come la ricetta della polvere pirica sia giunta a San Martino, forse portata da un monaco assegnato all'antichissima abbazia che vi sorgeva, di certo c'è che quanto vi giunse, venne subito migliorata e mantenuta per secoli segreta, tramandata solo di padre in figlio e all'interno della comunità di San Martino. Ogni polveriere aveva la sua grotta scavata lungo il pendio di San Martino che guarda alla Majella, il più boscoso e selvaggio; la ricetta segreta era formata da zolfo, salnitro (una muffa che cresce naturalmente nelle grotte di San Martino sulla Marruccina) e **carbone di vite**, la pianta sacra della comunità sanmartinese, che dava uva per sfamarsi, vino per dissetarsi e il carbone dei tralci della potatura per realizzare la~~

polvere da sparo. La polvere pirica prodotta veniva venduta in tutta la provincia e anche molto fuori regione, sino alla Campania. La polvere da sparo veniva utilizzata infatti in massima parte per scopi agricoli, per sgretolare grandi massi presenti nei fondi agricoli o per ridurre in ciocchi i grandi tronchi di albero. Inoltre, la presenza della vite e del commercio del vino in questa zona ci deriva anche dai numerosi scritti relativi al commercio tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, centro poco distante dal San Martino, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne e poi di Vasto, così come dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità.

Come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di diverse sottozone, tra le quali quella denominata "San Martino sulla Marrucina o San Martino".

L'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

—*Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

—*Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento presente nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, e le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di ceppi per ettaro molto elevato. Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti il numero minimo deve essere di 4.000 di ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 12 tonnellate/ettaro per il base e le 9 tonnellate/ettaro per la riserva.

—*Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento/affinamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina o San Martino" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo

di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in recipienti di legno e sei mesi in bottiglia.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino rosso, il base il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare.

In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, asciutto, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

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

La ristretta area geografica interessata presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, ed è caratterizzata da particolari condizioni climatiche che permettono di individuare uno specifico microclima. In linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.