Ref. Ares(2013)3357635 - 28/10/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Lacrima di Morro (it)
Lacrima di Morro d'Alba (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI - I.M.T.
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	5 dell'Industria 60035 Jesi (AN) Italia
Telefono:	+39 0731 214827
Fax:	+39 0731 225727
e-mail:	imtdoc@imtdoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba -track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 28.05.2009
Base giuridica:	DM 18.07.2005
Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 28.10.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Lacrima di Morro (it) / Lacrima di Morro d'Alba (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino carico; odore: gradevole, intenso; sapore: gradevole, morbido caratteristico.

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico; odore: gradevole, intenso; sapore: gradevole, morbido, caratteristico.

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; acidità volatile massima: 25 meq/l. estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato; odore: caratteristico più o meno intenso; sapore: armonico, vellutato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»

Resa massima:
Resa uva/ha: 13 t Resa vino/ha: 91 hl

«Lacrima di Morro» superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore

Resa massima:
Resa uva/ha: 10 t Resa vino/ha: 70 hl

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito

Resa massima:
Resa uva/ha: 13 t Resa vino/ha: 58,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» ricade nella provincia di Ancona e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondi valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare.

a. Zona NUTS

ITE32	Ancona
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LACRIMA

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini a DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», nelle tre tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, comprende l'intera area amministrativa dei Comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione delle aree di fondo valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare e compresi tra il litorale e la sede autostradale.

Si tratta di un'area collinare non molto estesa, solcata dai fiumi Cesano, Nevola e Misa, che vanno a delimitare alcuni tratti della parte settentrionale, mentre il limite meridionale non si spinge fino al fiume Esino.

L'intera zona di produzione è situata a non più di 25 km di distanza dal mare Adriatico, che esercita una grande influenza sulle caratteristiche climatiche del territorio, di fatto abbastanza omogenee. L'altimetria varia in massima parte tra 50 e 200 m s.l.m., i rilievi sono poco elevati e le pendenze sono generalmente comprese tra il 2% e il 25%. Le esposizioni sono quasi equamente ripartite tra tutti i punti cardinali.

La presenza dell'ampio bacino idrico costituito dal mare Adriatico limita l'escursione termica tra il giorno e la notte e quella tra il mese più caldo e il mese più freddo dell'anno. La temperatura media del mese di Gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Luglio si aggira sui 23-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l'indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca mediamente tra 1800 e 2100 gradi giorno, valori ritenuti ottimali per la

produzione di vini rossi. Durante i mesi di Settembre ed Ottobre le temperature minime dell'aria si mantengono generalmente sopra i 10°C. La temperatura media annua è di 13-15°C, mentre l'entità delle precipitazioni medie annue si aggira tra 700 e 800 mm.
Il clima dell'area è di tipo temperato (Classe C di Koppen) con estati calde.
La natura dei materiali geologici, substrato dei suoli agrari dell'area risulta relativamente omogenea, essendo rappresentata in massima parte da rocce pelitico-calcarenitiche o pelitico-argillose. Si tratta di litotipi facilmente alterabili e soggetti ad erosione idrica superficiale.
L'area di produzione mostra alcuni elementi tipici dell'agricoltura collinare marchigiana e un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di vite, olivo e colture erbacee.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.
Dopo la caduta dell'Impero Romano, che aveva visto il diffondersi della coltivazione della vite e il commercio dei vini, come testimonia il ritrovamento in mare a Senigallia di anfore vinarie, le invasioni barbariche, la presenza dei Longobardi e le invasioni saracene dal mare, spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione degli attuali vini a denominazione d'origine "Lacrima di Morro d'Alba" o "Lacrima di Morro" ad erigere fortificazioni, destinate a divenire il fulcro di successivi insediamenti.
In questo territorio iniziò, a partire dal 900, "l'incastellamento" dei luoghi collinari, più facilmente difendibili dagli attacchi esterni; anche le vigne subirono una trasformazione e le alberate, diffuse in epoca romana, vennero sostituite da piccoli appezzamenti protetti da recinti dove la vite veniva spesso consociata con gli alberi da frutto.
In tale epoca l'importanza economica della viticoltura si ridusse, ma le vigne continuarono ad essere presenti negli "horti conclusi", spesso coltivate dai monaci per produrre il vino per le esigenze liturgiche. Le tecniche di coltivazione della vite messe a punto in epoca romana furono così affinate e tramandate negli ambienti monastici, che svolsero un ruolo importante di salvaguardia della cultura agricola del territorio.
Nell'età dei Comuni, le migliorate condizioni economiche portarono ad aumenti della popolazione e dei fabbisogni alimentari, contribuendo al recupero e al consolidamento del ruolo della viticoltura, che divenne un tratto distintivo del territorio.
Non si ha conoscenza da quando il vitigno Lacrima iniziò ad essere coltivato in quella che è la sua attuale area di elezione, ma sappiamo con precisione che la sua importanza e i suoi pregi erano già ben noti nel territorio regionale nella seconda metà del diciannovesimo secolo.
Infatti, nel volume "La esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872 e studi sulla vite e sul vino della provincia anconitana"

pubblicato nel 1873 è inserita la descrizione del vitigno Lacrima, condotta su diversi campioni di foglie e di grappoli raccolti in differenti aree delle Marche, unitamente ai risultati dell'analisi chimico fisica dei vini monovarietali effettuata dal laboratorio del Regio Istituto Tecnico di Ancona. La descrizione è ben dettagliata, riguarda i diversi organi della vite, le fasi fenologiche e il comportamento nei confronti delle malattie. Viene evidenziata la precocità di germogliamento, la presenza di una sensibile componente aromatica e si riporta un lusinghiero giudizio sul vino "Ottimo vino aromatico, atteso il grato profumo..".
Troviamo la descrizione di Lacrima anche nei Bollettini Ampelografici e, date le caratteristiche di pregio e l'importanza di questo vitigno nella viticoltura della provincia di Ancona della seconda metà dell'800, non stupisce che Lacrima sia stata una delle tre varietà di viti coltivate nelle Marche ad essere inserita nel primo volume dell'Ampelografia italiana, pubblicato a Torino nel 1879, a cura del Comitato Ampelografico Centrale.
La descrizione di Lacrima riportata nell'Ampelografia italiana corrisponde perfettamente a quella della varietà che viene attualmente coltivata con questo nome nelle Marche, ma non concorda con quella che era stata precedentemente inserita dal Gallesio nella Pomona italiana, né corrisponde ad altri vitigni che portano lo stesso nome e che sono diffusi nelle aree meridionali del nostro paese.
Il Lacrima, quale vitigno antico e di grande pregio, ma di non facile coltivazione a causa della notevole precocità di germogliamento, ha visto un periodo di contrazione delle sue superfici coltivate durante la ricostituzione viticola del secondo dopoguerra, ma ha poi rafforzato la sua presenza nel territorio del Comune di Morro d'Alba (così denominato dal 1862 a partire dal suo antico nome romano) e in quello dei comuni limitrofi.
Il rinnovato interesse verso la coltivazione di Lacrima ed alle peculiari caratteristiche dei vini ottenuti ha quindi portato ad ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine controllata "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba" nel 1985, che a sua volta ha dato ulteriore impulso allo sviluppo del territorio e al perfezionamento delle tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione delle uve.

Informazioni sul prodotto:

La DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» è riferita a 3 tipologie di vino rosso ("base", "Superiore" e "Passito"), tutte ottenute da uve provenienti da vigneti aventi nella loro composizione ampelografica il vitigno Lacrima per almeno l'85%. I vini dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:
- *«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»:* buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, di colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Se consumato giovane si nota

un delicato e caratteristico profumo di rosa. Con l'invecchiamento i toni passano invece ad un fruttato-floreale di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtilli, viola e violetta.

- *«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Superiore":* ottima struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori fruttato-floreale di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtilli, viola e violetta. Il sapore è secco ed armonico di giusto corpo.

- *«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Passito":* vino da dessert e da meditazione ben strutturato, di colore rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore caratteristico più o meno intenso e dal sapore armonico e vellutato, da secco a dolce in relazione al tenore di zuccheri residui.

Legame causale:

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e la peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba" è attestata da numerosi documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla millenaria storia vitivinicola del relativo territorio, che va dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri. In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso

dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati, in particolare per quanto concerne: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve, che sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d’Alba”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del presente disciplinare.

Nell’ambito della storia più recente, a partire dagli anni ‘960, la ripresa della coltivazione del vitigno Lacrima e la specializzazione dei viticoltori hanno permesso l’espansione di impianti di trasformazione sul territorio di produzione, anche mediante

capitalizzazioni esterne, che hanno contribuito allo sviluppo di un nuovo modello di vitivinicoltura.
Si tratta di realtà imprenditoriali basate sulla piccola e media proprietà, che, sebbene legate ai valori della tradizione rurale e al mantenimento della diversificazione produttiva, sono riuscite ad affacciarsi e ad entrare con determinazione sui mercati nazionali e internazionali.
L'area di diffusione del vitigno Lacrima è rimasta pertanto ristretta al territorio di produzione dei vini DOC in questione, a dimostrazione del profondo legame del vitigno con la popolazione agricola che ha saputo trovare i siti e le tecniche adatte alla sua coltivazione. Il Lacrima è, infatti, un vitigno non semplice da coltivare; in particolare il suo germogliamento in epoca precoce,

esponendolo al rischio dei ritorni di freddo primaverile, rende cruciale il corretto collocamento dei vigneti e l'esclusione delle aree di fondovalle dove vanno a posizionarsi gli strati di aria fredda che scivolano lungo le pendici delle colline.

Le caratteristiche orografiche e climatiche dell'area di produzione dei vini DOC "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba" (situata in una zona di bassa e media collina che risente dell'influsso mitigante del mare), contribuiscono a creare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente adatto alla viticoltura.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni, che consente di immagazzinare nel suolo una discreta riserva idrica che, pur in presenza di modeste precipitazioni estive, permette

alle viti di mantenersi in buona efficienza fisiologica e di sostenere un buon processo di maturazione delle uve.
A ciò si aggiunga che le temperature miti dei mesi di Settembre e Ottobre sono adatte ad un regolare decorso della maturazione delle uve.
Di conseguenza, l'interazione tra le caratteristiche del terreno e quelle del clima portano il vitigno Lacrima ad esprimere appieno le proprie potenzialità non solo in termini di accumulo zuccherino, ma anche per quel che riguarda la maturazione fenolica e la concentrazione di aromi primari.
Le bacche di Lacrima, provviste di una buccia spessa e ricca di polifenoli, possono talvolta fendersi a fine maturazione lasciando gocciolare (lacrimare) il succo in esse contenuto e da particolarità sembra derivare il nome

della varietà.

Le uve di Lacrima, durante la fase di fermentazione, rilasciano antociani, tannini e sostanze aromatiche, tra cui il geraniolo, che conferisce il piacevole profumo di rosa.

In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima ed i fattori umani, quali le tradizionali tecniche colturali ed enologiche, portano a modulare il decorso della maturazione delle uve di Lacrima, che vengono raccolte a diversi livelli di maturazione e con caratteristiche chimico-fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini, consentono poi di ottenere i vini DOC le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare:

- nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», il mantenimento delle rese in uva attorno ai limiti massimi di 13 t/ha, ottenuto adottando le opportune tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno nell'area di produzione, consente di produrre un vino rosso di qualità con caratteristica ed intensa emanazione di profumi e buona struttura.
- nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Superiore" il mantenimento delle rese in uva al di sotto di 10 t/ha, ottenuto affinando e perfezionando le tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno nell'area di produzione, consente di produrre vini di ottima struttura e di titolo alcolimetrico più elevato rispetto alla tipologia base.
- nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Passito" poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell'impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a coppie ed appesi. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito usato prima come medicamento, poi diffuso ed apprezzato dal mercato.

Successivamente al riconoscimento della DOC dei vini "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba", la storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione stessa, segnata dall'impianto di nuovi vigneti e

dall'affermazione di aziende di piccola e media dimensione, che vedono spesso seconde e terze generazioni proseguire nel solco della tradizione, ma in una prospettiva di mercato internazionale.
La sempre maggiore professionalità degli operatori, che hanno tratto vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente e dalle peculiarità del vitigno, rappresenta il tratto fondamentale che ha contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza dei vini DOC "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba", unici nel panorama italiano.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Lacrima di Morro