



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
«EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE»**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>	<b>Pubblicazione</b>
Approvato con D.P.R. 03.03.1966	G.U. 111 – 07.05.1966
Modificato con D.P.R. 26.11.1969	G.U. 58 - 05.03.1970
Modificato con D.P.R. 03.05.1989	G.U. 258 - 04.11.1989
Modificato con D.M. 15.06.2009	G.U. 148 - 29.06.2009
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 26.10.2018 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	G.U. 267 - 16.11.2018 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Est! Est!! Est!!! di Montefiascone» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone;  
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico;  
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Spumante.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata «Est! Est!! Est!!! di Montefiascone» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano, localmente detto Procanico dal 50% al 65%;  
Trebbiano giallo, localmente detto Rossetto dal 5% al 40 %;  
Malvasia bianca lunga e/o Malvasia del Lazio dal 10% al 20%;  
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 35%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Est! Est!! Est!!! di Montefiascone», deve essere adeguata entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Est! Est!! Est!!! di Montefiascone» ricade nella Provincia di Viterbo e comprende il territorio amministrativo dei comuni di Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte e Marta.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Est! Est!! Est!!! di Montefiascone» Classico, comprende parte del territorio dei Comuni di Montefiascone e Bolsena di origine più antica. Essa è così delimitata:

Partendo dal confine tra i comuni di Bolsena e Montefiascone, in località Colle della Guardata si procede verso sud lungo la Cassia Antica; in località Rosignolo si scende verso Sud, lungo il Fosso dei Prati, fino ad incontrare la strada vicinale che congiunge la frazione denominata Poggio della Frusta con la Strada statale n. 71 - Umbro Casentinese. Si prosegue percorrendo la stessa strada vicinale fino al congiungimento con la S.S. 71 Umbro Casentinese. Si percorre un tratto della S.S. n. 71 Umbro Casentinese, in direzione dell'abitato di Montefiascone e fino all'incrocio con la strada vicinale di Capobianco. Si procede percorrendo l'intero tratto della strada comunale di Capobianco verso Fonte Petriccia fino all'incrocio dei confini comunali tra Montefiascone e Celleno. Proseguendo lungo detta linea di confine, verso Sud, incontriamo i confini comunali dei Comuni di Celleno, Viterbo, Marta. Si costeggia il profilo del lago fino al confine con il Comune di Bolsena ad incrociare la ex SS2 Cassia. Si segue la ex SS2 Cassia verso Nord fino al km 114+750, corrispondente all'incrocio con la Strada Vicinale di Barano. Si prosegue lungo la strada Vicinale di Barano fino ad incontrare la strada Vicinale Madonna dell'Augello. Da detto incrocio si segue la strada Vicinale della Madonna dell'Augello fino all'incrocio con la strada vicinale della Casetta. In direzione Nord-Est, si prosegue lungo la strada vicinale della Casetta fino all'incrocio con la strada vicinale della Pantanessa, percorrendo quest'ultima fino ad incrociare la strada comunale Bolsena - Castel Giorgio; si scende lungo la stessa fino all'incrocio con la Strada Provinciale Orvietana. Si prosegue lungo la S.P. Orvietana fino all'altezza della località Ponticello, corrispondente all'incrocio con la strada interpodereale della Polinarda. Si percorre la strada interpodereale della Polinarda fino ad incrociare il podere Cicala e successivamente si prosegue fino a raggiungere il confine con il comune di Bagnoregio. Si segue, in direzione Sud-Est, detto confine fino ad incontrare il confine con il comune di Montefiascone. Si percorre detto confine del comune di Montefiascone fino ad incontrare la località ex Mulino Pelecca. Si prosegue lungo detto confine fino ad intersecare la strada romana Cassia Antica, punto da cui si era partiti.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Est! Est!! Est!!! di Montefiascone» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve 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, di fondo valle o insufficientemente soleggiati.

Per i nuovi impianti e i reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000 piante in coltura specializzata.

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. È vietato il tendone come forma di allevamento.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per tipologia di vino, sono le seguenti:

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone:

produzione uva tonn/ettaro 13,00;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,00% vol.

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico e Spumante:

produzione uva tonnetaro: 11,00;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate particolarmente favorevoli i quantitativi di uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Est!Est!!Est!!! di Montefiascone» nelle diverse tipologie previste, devono essere riportati nei limiti di cui sopra, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può modificare il limite massimo di produzione di uva per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

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

Le operazioni di vinificazione e spumantizzazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dal precedente art. 3.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia spumante deve essere ottenuta con presa di spuma per fermentazione naturale di mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare, seguendo le norme generali di produzione e designazione dei vini spumanti.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva non deve superare il 70% per tutte le tipologie.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre il 75% di resa, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Poiché i vigneti del vino a denominazione di origine controllata «Est! Est!!Est!!! di Montefiascone» sono compresi nei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» ricadenti nella zona delimitata dal precedente art. 3, purché posseggano i requisiti previsti nel presente disciplinare, viene ammessa la scelta vendemmiale e la riclassificazione di cantina purché siano rispettate le norme vigenti.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

#### Est! Est!! Est!!! di Montefiascone:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino tenue;

odore: gradevole con caratteristiche di fruttato delicato;

sapore: secco, fruttato, lievemente aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

#### Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini 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. E' 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.

E' consentita la qualificazione «Classico» solo per i vini a denominazione di origine controllata «Est!Est!!Est!!! di Montefiascone», ad esclusione della tipologia «Spumante», ottenuti con uve provenienti dalla zona di produzione delimitata all'art. 3 del presente disciplinare.

La menzione «Vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita purché le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte nell'apposito schedario viticolo previsto dalla normativa vigente.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1, l'indicazione dell'annata di produzione è obbligatoria nel caso di recipienti con tappatura raso bocca.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 1,5 litri. E' consentito, solamente per le tipologie Spumante e Classico, l'imbottigliamento in recipienti di volume nominale di 3 litri.

I vini a denominazione di origine controllata «Est! Est!!Est!!! di Montefiascone» devono essere confezionati in recipienti di vetro.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

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

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

La zona geografica delimitata ricade nella parte settentrionale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo, si estende su una superficie di circa 36.500 ettari, e comprende un territorio di media e alta collina, situato sulle pendici del distretto vulcanico Vulsino.

I terreni sono di origine vulcanica e ricadono nella struttura principale del distretto che a seguito di una serie di esplosioni, avvenute in più fasi successive, hanno creato un ampio bacino di collasso dovuto allo sprofondamento della caldera che ha interessato anche le aree circostanti.

L'attività vulcanica ebbe inizio circa 800.000 anni fa con lo sviluppo di colate di lave e con la formazione di coni di scorie. Successivamente, circa 600.000 mila anni fa, l'attività si sviluppò maggiormente in corrispondenza di un primitivo centro, oggi non più evidente, in corrispondenza della conca lacustre. A questa attività si riconducono i materiali vulcanici più antichi presenti sia ad est che a sud della conca lacustre. Le rocce che appartengono a questo complesso sono particolarmente ricche in potassio. La natura dei terreni è di conseguenza condizionata dall'attività del vulcano, per cui è possibile distinguere due tipologie: nella zona nord ed in quella occidentale dell'area prevalgono materiali dovuti all'attività intercalderica finale quali lave (tefriti fonolitiche e leucitiche), scorie saldate e stratificate e banchi di lapilli alternati a lenti e strati di ceneri debolmente cementate; solo in alcune zone si rinvencono tufi leucititici contenenti grossi proietti lavici; nella zona orientale ed in quella meridionale prevalgono materiali quali i tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone e, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli (talvolta a consistenza litoide), con inclusi lavici di dimensione variabile in relazione alla loro distanza dai centri di emissione. Intercalate a questi si rinvencono colate di lava leucitica, sempre di limitata estensione. Localmente sono stati rinvenuti strati di pomice e ceneri con livelletti tifatici di sedimentazione lacustre. La permeabilità di questo tipo di rocce è sempre piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 220 e i 665 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest, sud-ovest e sud.

Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 810 ed i 1214 mm, con aridità estiva presente nei mesi estivi (pioggia 73-123 mm) più accentuata alle quote più basse. La temperatura media è compresa tra i 13,8 ed i 15,6°C: freddo prolungato da novembre ad aprile più intenso alle quote più alte, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 4,0° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Est!Est!!Est!!! di Montefiascone un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

##### **2. Fattori umani rilevanti per il legame.**

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone".

Presso gli Etruschi la coltivazione della vite raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo.

La nascita e lo sviluppo della viticoltura dell'areale dell' Est! Est!! Est!!! è sicuramente dovuta all'influenza positiva sul clima del vasto bacino lacustre di Bolsena, sul quale si affacciano la gran parte dei terreni vitati. A conferma di ciò si riporta il ritrovamento avvenuto nel 1959, di frammenti di tralci e di vinaccioli di viti selvatiche, risalenti al periodo villanoviano, presso l'insediamento palafitticolo del *Grancarò* o *Granciaro* situato tra Montefiascone e Bolsena.

La coltivazione della vite continuò ed ebbe maggiore espansione ad opera dei Romani, passò indenne attraverso i secoli bui, e conobbe un nuovo impulso all'epoca degli Stati pontifici, tanto che

gli statuti della città di Montefiascone (1471 e 1584) contengono numerosi Capitoli inerenti il processo produttivo del vino, dalla coltivazione della vite, alla produzione e conservazione, fino alla vendita ad *grossum* o ad *minutum* del prodotto finito.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Fiera del vino di Montefiascone la cui prima edizione risale al 1950.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC Est! Est!! Est!!! di Montefiascone sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è quello tradizionalmente coltivata nell'area geografica considerata: il Trebbiano toscano, localmente detto Procanico, il Trebbiano giallo, localmente detto Rossetto, la Malvasia bianca lunga e la Malvasia del Lazio;
- **le forme di allevamento, i sestii d'impianto e i sistemi di potatura** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (91 hl/ha per la tipologia Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e 77 hl/ha per le tipologie Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico e Est! Est!! Est!!! di Montefiascone spumante);
- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati.

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

La DOC "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" è riferita a 3 tipologie di vino bianco ("Est! Est!! Est!!! di Montefiascone", "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone spumante" e "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico") che 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:

- "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone": vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore fine, caratteristico, leggermente aromatico, sapore secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola.
- "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" spumante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, odore gradevole con caratteristiche di fruttato delicato, sapore secco, fruttato e lievemente aromatico.
- "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" Classico: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore fine, caratteristico, leggermente aromatico, sapore secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione, in territorio di media e alta collina, situato sulle pendici del distretto vulcanico Vulsino, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest e sud, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità. Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la

coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone".

In particolare, i terreni, riconducibili all'attività intercalderica finale del vulcano Vulsino, sono costituiti in prevalenza da tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli e sono caratterizzati da una permeabilità piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave), presentano un normale contenuto di elementi nutritivi e sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1012 mm), con scarse piogge estive (120 mm) ed aridità nei mesi estivi, più accentuata alle quote più basse, da una buona temperatura media annuale (14.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata, un'ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, ma con una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Mons Flasconis", dagli Etruschi, all'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dell' "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona di "Montefiascone" è attestata fin dall'epoca degli Etruschi, in molte opere dei georgici latini.

Nel medioevo i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi negli archivi monastici.

Quasi a dimostrazione dell'ancestrale connessione con la "sacra" bevanda, il primo riferimento alla città di Montefiascone come *mons Flasconis* risale all'850, ad un privilegio di papa Leone IV, ove si trova specificato, *vallem episcopii, montem Flasconis*. Nel toponimo, vi è, senza dubbio, il riferimento alla posizione della città, arroccata su un colle, e alla produzione di vino (*flascone* inteso come *contenitore di vino*). Il termine *flasco* nell'accezione di recipiente per il vino risulta già usato nel V sec. da Ennodio, si ritrova in Gregorio di Tours nel VI secolo ed in Gregorio Magno nel VII. Nel XIII secolo: inoltre, fra' Salimbene specifica come il *flasco* sia un *vasculum, quod illi de Tuscia flasconem dicunt, Lombardi vero botacium*, lasciando intendere che proprio nel territorio della Tuscia, di cui è parte integrante Montefiascone, la parola inizia la sua affermazione come contenitore da vino o barilotto.

Anche lo stemma della città, assunto verso la metà del XII secolo, riprende questo tema: *d'argento al monte all'italiana di sei cime di verde, sostenente un barilotto di rosso* con l'esplicita intenzione di rappresentare in forma di figura parlante il nome del paese; sovrapponendo un *flasco*, in forma di barilotto, al simbolo araldico del monte.

Il celebre vino *Est Est Est* lega il suo nome ad una leggenda, un misto di realtà e fantasia, che ha affascinato i viaggiatori di ogni tempo attratti dai "mirabilia". Si racconta che nel 1111 un personaggio di rango (per alcuni un vescovo o un prelado, per altri un nobile), chiamato dai più Johannes Defuk, giunto in Italia al seguito dell'Imperatore Enrico V, conservando una grande predilezione per il buon vino e sapendo di trovarne di ottima qualità in Italia, abbia invitato il suo

servitore Martino a precederlo lungo il tragitto alla ricerca del vino migliore e gli abbia chiesto di segnare il posto in cui degustava il più buono con il contrassegno *Est*. Defuk scendeva da cavallo e gustava il vino ogni volta che si imbatteva in questo segno. Giunto a Montefiascone incontra la porta di un'osteria non con uno, non con due ma con tre *Est* come segno di eccellenza. Vinto dall'amore per l'ottimo vino che beve per due giorni, decide di abbandonare il corteo imperiale diretto a Roma e di trasferirsi a Montefiascone. Continua a bere quel vino delizioso fino alla morte avvenuta nel 1113, ma, prima di morire, lascia un testamento in cui dice di voler essere seppellito nella Chiesa di San Flaviano, dov'è ancora oggi, e su questa chiede che venga versato vino in abbondanza in occasione di ogni anniversario della sua morte.

A testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura a Montefiascone, negli *Statuti Veteri* (1471) si elencano le operazioni che i lavoratori delle vigne locate nella città di Montefiascone sono tenuti a fare, e negli *Statuti Novi* (1584) si indicano anche i tempi di ogni operazione. Con precisione si indica anche il termine entro cui devono essere compiute tutte queste operazioni, cioè prima della festa di Santa Maria, nel mese di agosto. Sono previste, inoltre, delle pene per coloro i quali non abbiano terminato i lavori nel tempo indicato: perdano la metà di tutta la vendemmia o rifondano al padrone della vigna il danno patito.

In *Descrizione di tutta l'Italia et isole pertinenti ad essa* (1550), Leandro Alberti riporta “dal lago di Bolsena si traggono buoni pesci, & de' luoghi contorni buoni vini.” e ancora “Ha Monte Fiascone molto ameno & bello territorio, chè di fruttiferi colli ornato; dai quali traggono i famosi e buoni vini moscatelli.” ed ancora “che Montefiascone era tante volte dai Tedeschi nominato et desiderato per i soavi et dolci vini moscatelli bianchi et vermigli”

In *Difesa del popolo romano sull'abbandono della campagna* (1848) De' Giovanni scrive “La vite è pressochè indigena in tutte le provincie, e vi si fanno distinguere i vini di Orvieto, di Montefiascone, ..”.

Nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* (1857) Gaetano Nigrisoli parla dei prodotti naturali esistenti nella Delegazione di Viterbo e riporta: “La cultura delle viti è giunta ad un alto grado di sviluppo, raccogliendosi dai campi, e dalle vigne vini rossi, e bianchi vigorosi, ed amabili, primeggiando su tutti il moscato detto dei tre est, il cui pregio viene eziando accresciuto dalla singolare rarità”. In *Agricoltura e quistioni economiche: che la riguardano* (1860) Vol. 2, Frédéric Passy, scrive “I migliori vigneti son quelli di .., Monteflascone. Sono in generale vigne a cannette”. In *Lo stato pontificio ne' suoi rapporti geografici, storici, politici* (1837), Pietro Castellano, riporta “Montefiascone.. Il prezioso vino moscato, che raccogliesi ne' dintorni, ha dato al paese una fama, che per tutta Europa è diffusa, nè v' ha oltramontano, ed oltramarino viaggiatore, che nello attraversar la regione gustar non voglia di quel triplo Est, del quale pagò il gusto assai caro quel beone tedesco, che vi trovò la tomba”. Nel 1830 Giuseppe Gioacchino Belli compone un sonetto che può essere considerato un generico inno al vino, ma specialmente a quello di Montefiascone. *Er vino [...] È bbono asciutto, dolce, tonnarello, / Solo e ccor pane in zuppa, e, ssi è ssincero, / Te se confà a lo stommico e ar ciarvello. / È bbono bbianco, è bbono rosso e nnero; / De Ggenzano, d'Orvieti e Vviggnanello: / Ma l'este-este è un paradiso vero.*

Il vino ufficiale usato nella celebrazione delle messe in Vaticano, in occasione dell'ultimo Anno Santo del 2000 è stato l'Est Est Est di Montefiascone.

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la creazione della Cantina sociale, la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori, hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del vino “Est! Est!! Est!!! di Montefiascone”.

## Articolo 10

### Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692



Website: [www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)  
e-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.