

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Terre Siciliane (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Coldiretti Sicilia, Confagricoltura Sicilia, CIA Sicilia, Legacoop Sicilia, Confcooperative Sicilia, AGCI Sicilia, Associazione Vitivinicoltori della Sicilia PRESSO Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2771 Viale della Regione Siciliana 90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	00390917076261 – 00390917076156
<i>Fax:</i>	00390917076016
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Terre Siciliane - Corrigendum.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 07.2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre Siciliane (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### “Terre Siciliane” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 3,50g/l; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: da secco a dolce, equilibrato, caratteristico.

#### “Terre Siciliane” bianco vendemmia tardiva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'10,00% vol svolto;

acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal giallo paglierino al dorato;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: da secco a dolce, tipico, armonico.

**“Terre Siciliane” rosso**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: gradevole, fine;  
sapore: da secco a dolce, armonico.

**“Terre Siciliane” rosso vendemmia tardiva**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno il 10,00% vol svolto;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: da dolce a secco, tipico, armonico.

**“Terre Siciliane” rosato**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fine, elegante;  
sapore: da secco a dolce, armonico, equilibrato.

### “Terre Siciliane” Spumante bianco

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: da extrabrut a dolce, fresco, armonico.

### “Terre Siciliane” Spumante Rosato

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine, persistente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: da extrabrut a dolce, fresco, armonico.

### “Terre Siciliane” bianco passito

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;  
odore: intenso, fruttato;

sapore: da secco a dolce, caratteristico.

### “Terre Siciliane” rosso passito

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico ed intenso;  
sapore: da secco a dolce, armonico e vellutato.

### “Terre Siciliane” con la specificazione del nome del vitigno

#### *Caratteristiche analitiche:*

Limiti stabiliti dalla normativa vigente.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

### b. Punto b)

Vino passito

Passito

Novello

Vino Novello

Vendemmia Tardiva

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****"Terre Siciliane" bianco con o senza la specificazione del vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 144 hl/ha

**"Terre Siciliane" rosso con o senza la specificazione del vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 16 t/ha Resa vino: 128 hl/ha

**"Terre Siciliane" rosato con o senza la specificazione del vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 16 t/ha Resa vino: 120 hl/ha

**"Terre Siciliane" passito bianco con o senza la specificazione del vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 90 hl/ha

**"Terre Siciliane" passito rosso con o senza la specificazione del vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 16 t/ha Resa vino: 80 hl/ha

**"Terre Siciliane" passito rosato con o senza la specificazione del vitigno***Resa massima:*

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 80 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

**a. Zona NUTS**

ITG19	Siracusa
ITG18	Ragusa
ITG17	Catania
ITG16	Enna
ITG15	Caltanissetta
ITG14	Agrigento
ITG13	Messina
ITG12	Palermo
ITG11	Trapani
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PROSECCO B.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Nerello Cappuccio
MULLER THURGAU B.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
GRILLO
Gaglioppo
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CATARRATTO BIANCO LUCIDO
CATARRATTO BIANCO COMUNE
Carignano N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Grecanico Dorato B
Nerello Mascalese N
Corinto Nero N

Viogner B
Ansonica B
Frappato N
Riesling B
Montonico Bianco B
Carricante B
Catanese Nero N
Calabrese N
Perricone N
Minnella Bianca B
Malbech N
Malvasia Bianca B
Tannat N
Malvasia di Lipari B
Albanello B
Damaschino B
Zibibbo
Nocera N
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

Chenin B.
Mondeuse N.
Petit manseng B.

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **IGT "Terre Siciliane"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

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

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime

torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

- Complesso clastico di deposizione continentale;
- Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);
- Complesso sabbioso-calcareo plio-pleistocenico;
- Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;
- Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;
- Complesso conglomeratico-arenaceo;
- Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;
- Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;
- Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

- Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.

- Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.

- Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.

- Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

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

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i

numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i "servizi" normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agropastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria. Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno "Zebib" (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua "Historiae de la table".

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo "De rebus Siculis", cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre "Naturali vinorum historia", cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticoltura visse

un periodo di crisi dalla quale si risolleò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo "Giornale di viaggio" del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato "Garibaldi dolce".

Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi. E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si associa la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.

Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

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*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sistemi 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;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona.

**Informazioni sul prodotto:**

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

**Legame causale:**

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria 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 dei vini della IGT "Terre Siciliane". 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 "Terre Siciliane", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

**Descrizione:**

Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP

**Descrizione:**

Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**