

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Malvasia delle Lipari (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela del vino DOC Malvasia delle Lipari e della igt Salina
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela dei vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Via Scalo 98050 Malfa (ME) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0909844368
<i>Fax:</i>	+39.0909844368
<i>e-mail:</i>	caravaglioivini@virgilio.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Malvasia delle Lipari - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 20.09.1973

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Malvasia delle Lipari”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui almeno 8,00% vol svolti; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato o ambrato; odore: aromatico, caratteristico; sapore: dolce-aromatico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Vino Passito Liquoroso
Vino passito
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

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

b. Rese massime:**"Malvasia delle Lipari"**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63hl/ha

"Malvasia delle Lipari" passito

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 40,5 hl/ha

"Malvasia delle Lipari" liquoroso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 54 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino "Malvasia delle Lipari" devono essere prodotte nell'arcipelago delle isole Eolie (o Lipari) in provincia di Messina.

a. Zona NUTS

ITG13	Messina
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**

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Corinto Nero N
Malvasia di Lipari B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Malvasia delle Lipari"***Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Malvasia delle Lipari" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

-dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata.

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio dell'arcipelago delle isole Eolie in provincia di Messina.

L'arcipelago è costituito da sette isole vere e proprie cui si aggiungono isolotti e scogli affioranti dal mare.

Le isole sono disposte al largo della Sicilia settentrionale, di fronte la costa

tirrenica del messinese da cui distano circa 40 km.

Le sette isole, tutte di origine vulcanica, sono: Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli e Vulcano.

L'arcipelago comprende ben due vulcani attivi (Stromboli e Vulcano), oltre a fenomeni vari di vulcanismo secondario.

Nel 2000 le Eolie sono state proclamate patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

La vite è coltivata soprattutto nell'isola di Salina ed anche in quelle di Lipari e Vulcano.

Lipari ha un'estensione di circa 37 Km quadri ed è l'isola più grande dell'arcipelago

Salina è la seconda con oltre 26 Km quadri ed è una oasi ricca di verde e d'acqua dolce con veri e propri boschi di castagni, pioppi ed altre specie arboree della macchia mediterranea.

Salina veniva chiamata anticamente "Didyme" dal greco gemelli, in quanto costituita da due vulcani gemelli; il Monte dei Porri, geologicamente più recente, alto 860 m. e l'antico Fossa delle Felci che, con i suoi 962 mt., è la vetta più elevata dell'intero arcipelago, oggi Riserva naturale integrata.

I vigneti si trovano dal livello del mare fino ad oltre i 400 metri di altitudine.

I suoli sono di origine vulcanica con prevalente frazione sabbiosa ed a permeabilità elevata.

Si tratta di regosuoli-lito-suoli-andosuoli, formatesi sulle lave e sui materiali di eruzione di diversa età e, quindi sono suoli in evoluzione, di regola di limitato spessore.

La piovosità media annua varia dai 500 ai 600 mm., ed è concentrata nel periodo autunno-invernale con i mesi di luglio ed agosto generalmente asciutti.

Il clima dell'arcipelago è caratterizzato da una accentuata ventosità.

-dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti.

Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Malvasia delle Lipari", Malvasia di Lipari e Corinto nero sono quelle tradizionali della zona ed ivi coltivati da tempo immemorabile. Le forme di allevamento, i sesti di impianto, i sistemi di potatura e le tecniche di coltivazione sono quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. La natura declive dei terreni di alcune zone ha fatto sì che i vigneti in tali aree vengano coltivati fin dai tempi più antichi, su caratteristici terrazzamenti contenuti da muretti a secco di pietra lavica, dove la meccanizzazione delle pratiche colturali è difficile quando non impossibile. E' vietata ogni pratica di forzatura ad eccezione della irrigazione di soccorso

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Malvasia delle Lipari" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOC "Malvasia delle Lipari" comprende tre tipologie di vini; la "Malvasia delle Lipari", la "Malvasia delle Lipari" passito, la "Malvasia delle Lipari" liquoroso.

Il passito deriva da uve ottenute con l'appassimento naturale al sole su tipici graticci di canne ed è caratterizzato da una minore resa di uva in vino ed un maggior titolo alcolometrico volumico minimo al consumo rispetto alla "Malvasia delle Lipari" naturale; il tipo liquoroso si ottiene mediante l'alcolizzazione e presenta un titolo alcolometrico volumico minimo al consumo ancora maggiore.

Tutte le tipologie di vini presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In tutte le tipologie si riscontra un aroma caratteristico, un sapore dolce ed aromatico, vellutato, morbido, dolce ma non stucchevole di spiccata armonia, persistenza ed eleganza.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Malvasia delle Lipari" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, la millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Doc "Malvasia delle Lipari", dall'epoca greca fino ai giorni nostri, 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 "Malvasia delle Lipari".

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 "Malvasia delle Lipari", che negli anni hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

La vitivinicoltura delle isole Eolie è in larga parte una viticoltura difficile, cosiddetta 'eroica' e quindi rappresenta non soltanto un segmento produttivo di rilievo per la qualità dei prodotti e per la fama di cui essi godono a livello internazionale; è anche essenziale quale elemento di conservazione della cultura, delle storie e delle tradizioni locali e per il ruolo fondamentale che essa ha nella gestione dell'assetto territoriale, ambientale e del paesaggio.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

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

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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Malvasia delle Lipari
