

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “SALINA”.

Approvato con	D.M. 10.10.1995	G.U. 269 – 17.11.1995
Modificato con	D.M. 02.08.1996	G.U. 190 – 14.08.1996
Modificato con	D.M. 21.04.1998	G.U. 98 – 29.04.1998
Modificato con	D.M. 27.09.2010	G.U. 236 – 08.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

1. L'indicazione geografica tipica “Salina”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Tipologia vini e relativa base ampelografica

1. L'indicazione geografica tipica “Salina” è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Salina”, bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nel territorio della Regione Siciliana, a bacca di colore corrispondente, iscritti nel registro nazionale della varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

3. L'indicazione geografica tipica “Salina” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nel territorio della Regione Siciliana è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino a un massimo del 15%.

4. L'indicazione geografica tipica “Salina” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del

presente disciplinare di produzione;

- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;

- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.

5. I vini a indicazione geografica tipica “Salina” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica “Salina” comprende l'intero territorio amministrativo delle Isole Eolie in provincia di Messina.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica “Salina” con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 16 per tutte le tipologie.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Salina”, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% per i bianchi;

10,00% per i rosati;

10,00% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. La zona di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Salina” comprende l'intero territorio della zona di produzione delle uve di cui all'art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che dette operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della Regione Siciliana.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino.

4. Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Salina” è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica “Salina” anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Salina” bianco

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, tipico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Salina” rosso

colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Salina” rosato

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, caratteristico,;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Salina” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica “Salina”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “frizzante” e “novello”, all'atto dell'immissione al consumo, possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Salina” frizzante: 9,00% vol;

“Salina” novello: 11,00% vol.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. All'indicazione geografica tipica “Salina” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari.

2. L'indicazione geografica tipica “Salina” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo 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, formati 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.

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 i vini a IGT "Salina".

Le isole furono colonizzate dai Greci, intorno al 580 a.C.; essi chiamarono le isole Eolie poiché ritenevano che fossero la dimora di Eolo, dio dei venti.

Ritrovamenti a Lipari di monete antiche (V-IV sec. a.C.) recanti l'immagine di tralci e di grappoli testimoniano le antiche origini e l'importanza economica della viticoltura in questa zona geografica.

Una delle prime testimonianze della produzione vitivinicola delle Eolie è di A. Bacci che nel 1596 afferma che " ...l'isola di Lipari è sparsa di fecondi colli, che per l'interno calore del suolo danno un vino sincero....."

La superficie vitata ha subito negli anni forti oscillazioni; nel 1800 la vite era ampiamente coltivata; una prima forte contrazione si ebbe nei primi del '900 a causa dell'invasione fillosserica, poi la forte emigrazione della popolazione e lo sviluppo del turismo, le difficoltà di una viticoltura estrema, difficile, basata sul duro lavoro manuale, portarono ad un progressivo abbandono della agricoltura.

A partire dalla fine degli anni ottanta c'è stata una forte ripresa della viticoltura eoliana sotto la spinta di alcuni illuminati produttori; la storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della indicazione geografica, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescer il livello qualitativo e la rinomanza della IGT "Salina", come testimoniano i riconoscimenti ottenuti dai vini a IGT "Salina" prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.

E' stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 10 ottobre 1995; il disciplinare è stato poi modificato con DM 2/08/1996, con DM 21/04/1998 ed infine l'attuale disciplinare è stato approvato con DM 27 settembre 2010.

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 del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica di produzione.

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali della zona e comunque atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti, nelle zone di forte pendenza, vengono coltivati, fin dai tempi più antichi, su caratteristici terrazzamenti contenuti da muretti a secco di pietra lavica che rendono unico un paesaggio singolare ed affascinante.

L'importanza della presenza delle terrazze è data dal fatto che la loro funzione e il loro valore si estende ad aspetti che vanno oltre quello di puro contenimento del terreno per la creazione di nuove aree coltivabili. Di particolare interesse risulta il ruolo giocato ai fini del rallentamento delle acque superficiali, nella difesa dagli agenti erosivi del suolo dei terreni denudati della vegetazione naturale a fini colturali. Il suolo accumulato in una terrazza ha tra l'altro una capacità di ritenzione idrica elevata, in particolare in prossimità del muro dove l'acqua superficiale rallenta e può penetrare nel sottosuolo, pur garantendone il drenaggio attraverso il materiale posto 'a secco'. A queste funzioni altre se ne collegano: conservazione della biodiversità, conservazione e mantenimento del valore identitario e storico-culturale.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso.

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

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

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate.

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

Le particolari condizioni climatico-ambientali, 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 dei vini della IGT "Salina".

Si tratta infatti di ambienti particolarmente vocati ad una vitivinicoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, 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 della IGT "Salina". 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 a IGT "Salina".

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura,

elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).