

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

Valle Belice (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	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>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2771 Viale Regione Siciliana 90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0917076261; +39.0917076156
<i>Fax:</i>	+39.0917076016
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it,agri1.serviziopromozione@regione.sicilia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Valle Belice - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.10.1195
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Valle Belice (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Valle Belice” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: da secco a dolce, tipico, sapido.

“Valle Belice” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
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;
odore: complesso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, tipico.

“Valle Belice” rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: da secco a dolce tipico, caratteristico.

“Valle Belice” 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)

Novello

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

Tipo di pratica enologica:

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**“Valle Belice” bianco con o senza la specificazione del vitigno**

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

“Valle Belice” rosso con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 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 “Valle Belice” comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Santa Margherita Belice, Montevago, Menfi, in provincia di Agrigento e Contessa Entellina in provincia di Palermo.

a. Zona NUTS

ITG14	Agrigento
ITG12	Palermo
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 "Valle Belice"***Informazioni sulla zona geografica:*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende L'intero territorio amministrativo dei comuni di Santa Margherita Belice, Montevago, Menfi, in provincia di Agrigento e

Contessa Entellina in provincia di Palermo.

I suoli della zona di produzione sono principalmente Regosuoli, costituiti da rocce argillose a reazione da neutra ad alcalina; Suoli bruni con fino al 35% di argilla, a reazione sub alcalina; Vertisuoli, terreni argillosi, poveri di sostanza organica, areazione sub-alcalina; Suoli alluvionali freschi, profondi, poco alcalini; questa associazione è una costante della collina argillosa interna della Sicilia caratterizzata da una morfologia che nella generalità dei casi è ondulata, con pendii variamente inclinati sui fianchi della collina, che lasciano il posto a spianate più o meno ampie alla base della stessa.

Il clima della zona è quello tipico mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno.

La piovosità media annua è di 700 mm di pioggia. La temperatura massima media oscilla da circa 11° C nei mesi di gennaio-febbraio a 28 – 30° C nei mesi di luglio ed agosto.

L'umidità relativa raggiunge i valori massimi nei mesi invernali con medie intorno al 75% e punte minime nei mesi estivi con circa il 60%.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il vino "Menfi bianco" è prodotto da gran tempo nei comuni di Menfi, Santa Margherita Belice, Montevago, di antica civiltà vinicola.

Menfi è bagnata dal fiume Hipsas, oggi Belice, presso cui sorgeva l'antica Inycum nota produttrice di vini, la cui "eccellenza" è attestata da Stefano Bisantino che rimarca l'importanza vitivinicola della 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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

Il territorio delimitato della IGT in questione presenta una giacitura collinare che volge al pianeggiante in prossimità del mare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

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 "Valle Belice". Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi

caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana 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 "Valle Belice, sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La vocazione colturale della vite, unitamente a quella dell'ulivo, impiantatasi nel territorio in questione, era già ben sviluppata al momento della colonizzazione grecomegarese di Selinunte. Le contrade Belice, Casuzze-Case Nuove, Torrenova, Bonera, Cavarretto, Fiori e Carbo testimoniano l'esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), in seguito al ritrovamento di notevoli quantità di frammenti di tegole di copertura abitativa, di urne cinerarie e di anfore vinarie.

Anche dai fondali dell'antistante mare di Capparrina sono emersi reperti di terracotta, quali anfore vinarie, a comprova dell'esistenza di vie d'esportazione dei prodotti della terra di Menfi. Si deduce il persistere di un'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola durante il periodo di Roma imperiale, persistenza documentata sul territorio anche dopo lo sfaldamento dell'Impero Romano e durante gran parte del periodo Bizantino.

Il Medio Evo non ha lasciato alcun elemento di memoria storicamente rilevante, tuttavia si ritiene che le attività agricole legate al settore vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo siano perdurate nel tempo, quando l'economia agricola esordisce verso indirizzi più moderni.

Intorno ai primi del 900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, Menfi ha attirato l'interesse dei viticoltori grazie alla sua disposizione lungo le coste mediterranee, ricche di dune sabbiose, dove la capacità di resistenza alla fillossera è maggiore.

Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi: Montevago, Santa Margherita Belice dove la viticoltura si è ulteriormente consolidata.

Dopo il 2° conflitto mondiale gli studiosi del vino dedicano maggiore attenzione ai prodotti vinicoli della zona in argomento. Garoglio, nel suo "Trattato di Enologia" (1953) riporta: "Vini della zona marittima tipo Menfi" e precisa: "si produce nella zona di pianura e collinare del territorio di Sciacca, Santa Margherita Belice, Montevago e Menfi nella quale prevalgono i terreni silicei, siliceo – calcarei, siliceo – argillosi". E, più avanti, parla del Bianco di Menfi come "Vino ricco di corpo,

sapido, armonioso, con spiccate rotondità di gusto, asciutto, che a maturazione inoltrata ha carattere di vino da dolce".

Oggi le produzioni risultano di particolare pregio, vista l'innovazione della compagine varietale, l'introduzione di altre tipologie di vino e data la natura dei suoli, come sopra descritta.

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 sesti 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 in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
