

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

Siracusa (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela Moscato di Siracusa
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	39 Viale Teracati 96100 Siracusa Italia
<i>Telefono:</i>	+39.093138234
<i>Fax:</i>	+39.093138234
<i>e-mail:</i>	giuseppe.taglia@regione.sicilia.it,consorzio moscator@legalmail.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 14.10.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Siracusa (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Siracusa” Moscato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol (di cui almeno 9,50 % vol svolto per il tipo dolce);</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;</p> <p>odore: caratteristico, fragrante di Moscato;</p> <p>sapore: caratteristico; dal secco al dolce.</p>

“Siracusa” Moscato Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol (di cui almeno 9,50% vol svolto per il tipo dolce);</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l;</p>

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato tenue;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: caratteristico, da secco a dolce.

“Siracusa” Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;

odore: delicato, caratteristico;

sapore : dolce, aromatico, gradevole.

“Siracusa” Nero d'Avola

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granato;

odore: caratteristico, intenso;

sapore : secco, piacevolmente tannico.

“Siracusa” Syrah

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino molto intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: intenso, persistente con sentore di frutti rossi;
sapore : morbido, di corpo, leggermente tannico con retrogusto persistente e fruttato.

“Siracusa” Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato tenue; odore: fine ed elegante; sapore: delicato, caratteristico.

“Siracusa” Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: franco, intenso; sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Vino passito

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

"Siracusa" Moscato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 8 t/ha resa vino: 56 hl/ha

"Siracusa" Nero d'Avola

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha resa vino: 77 hl/ha

"Siracusa" passito

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 8,5 t/ha resa vino: 42,5 hl/ha

"Siracusa" Moscato spumante

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha resa vino: 88,5 hl/ha

"Siracusa" Moscato*Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha
resa vino: 56 hl/ha

"Siracusa" Syrah*Resa massima:*

Resa uva: 10 t/ha
resa vino: 68 hl/ha

"Siracusa" rosso*Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha
resa vino: 90 hl/ha

"Siracusa" rosso*Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha
resa vino: 90 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 comprende tutto il territorio del comune di Siracusa.

a. Zona NUTS

ITG19	Siracusa
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegato</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
Vioagner 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

DOC "Siracusa"*Informazioni sulla zona geografica:***1) Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio del comune di Siracusa, nella Sicilia sud-orientale.

La giacitura prevalente è di pianura e bassa collina.

Il clima è quello tipico mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno con una piovosità media annua di circa 500 mm.

Per quanto riguarda le caratteristiche pedologiche si tratta per lo più di suoli di natura geologica pliocenica, bruno-calcarei litosuoli-regosuoli, con un grado di argillosità intorno al 25%, a reazione sub-alcaina, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali.

La presenza di fiumi e la posizione ai piedi dei monti Iblei garantisce acqua in abbondanza.

Tutti questi elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.

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 doc "Siracusa".

La zona di produzione della DOC "Siracusa" appartiene ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola; la presenza della vitivinicoltura è testimoniata sin dai tempi della colonizzazione greca della Sicilia orientale.

Il Moscato di Siracusa viene infatti identificato (S. Landolina Nava 1802) con il Pollio siracusano, il più antico vino d'Italia, così chiamato dal nome del re tracio che governò Siracusa nel VII sec. A.C.

Nel 1768, G. A. Arnolfini annovera il Moscato di Siracusa tra i vini degni di nota. Nell'Ottocento la produzione pregiata di Moscato di Siracusa si aveva nei terreni calcareo-argillosi, bianchi, tra Siracusa e Floridia (B. Pastena 1999).

Il Briosi (1879) dice del Moscato di Siracusa che nell'Ottocento esso era considerato "rinomato nel commercio di tutto il mondo".

Nel 1900 due Moscati di Siracusa vengono premiati all'esposizione universale di Parigi.

Nel 1848 il comune di Siracusa poteva vantare ben 1.400 ettari vitati, secondo solo a Noto con 5.852 ettari, a testimonianza della importanza che rivestiva la vitivinicoltura in questa zona (Pastena 1999).

A fine 800 si ha testimonianza anche di altri rinomati vini bianchi tra cui l'Albanello di cui esistevano due tipi, uno secco e uno dolce. Gli Albanelli più famosi si producevano a Siracusa e Floridia ma anche ad Avola e Noto (Pastena 1999).

Ma questa zona era rinomata anche per i vini rossi; risale intorno agli anni 1774-77

un primo riferimento al Nero d'Avola, da parte del fiorentino Domenico Sistini, bibliotecario presso il Principe Biscari, a Catania; descrivendo i vigneti del siracusano annota che tale vitigno produce una "ottima qualità di vino". Questi vini rossi di Siracusa, derivati dalle uve del Nero d'Avola, erano ancora più colorati ed alcolici di quelli di Pachino ed erano molto richiesti intorno al 1800 dal Mezzogiorno della Francia che li dirottava verso la Gironda e la Borgogna. Nella seconda metà dell'ottocento l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e nel siracusano (1884-1886) 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, antesignani degli attuali vini a denominazione di origine Siracusa.

Nel corso dei secoli dunque la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza della denominazione come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento. E' stato riconosciuto come DOC "Moscato di Siracusa" nel 1973 con Dpr 26 giugno 1973.

In questo primo disciplinare veniva riconosciuta la sola tipologia Moscato di Siracusa.

Successivamente, con decreto ministeriale 14 ottobre 2011 è stato modificato il disciplinare di produzione della DOC e, contestualmente, in virtù delle "novità" introdotte, ne è stata cambiata la denominazione, da "Moscato di Siracusa" a quella più omnicomprensiva di "Siracusa".

Si avvertiva ormai da tempo la necessità di un nuovo disciplinare, più dettagliato nel fissare determinati parametri e più rispondente alla evoluzione dei gusti dei consumatori e alla evoluzione vitivinicola della zona, pur nel rispetto della "tradizione" e dell'identità del prodotto.

Sono state definite le tipologie "Siracusa" Moscato, "Siracusa" Moscato Spumante, "Siracusa" Passito, "Siracusa" Nero d'Avola, "Siracusa" Syrah, "Siracusa" Rosso, e "Siracusa" Bianco.

E' stata differenziata la tipologia "Siracusa" Moscato e "Siracusa" Passito per la quale è necessario l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, considerato che l'appassimento delle uve è da sempre stata una tecnica tradizionale della zona. Anticamente, infatti, le uve di Moscato venivano fatte

appassire per incrementare la percentuale di zucchero nell'acino a seguito della disidratazione, contemporaneamente ottenendo una maggiore quantità di alcol, ma anche di estratti, migliorando in rotondità e complessità aromatica, ed aumentando l'intensità del colore.

Le nuove tipologie "Siracusa" rosso, "Siracusa" Nero d'Avola, e "Siracusa" Syrah sono state introdotte nel nuovo disciplinare considerata la forte presenza del Nero d'Avola nella zona di produzione della DOC (nel comune di Siracusa è la seconda cultivar più diffusa dopo il Moscato Bianco) ed anche il fatto che tale zona della Sicilia è quella, se non di origine, quanto meno di più antica coltivazione del vitigno siciliano più famoso, mentre il Syrah è la cultivar più diffusa dopo il Moscato bianco e il Nero d'Avola.

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, Moscato bianco e Nero d'Avola, sono coltivati nell'area geografica considerata da tempi molto antichi e, sono anche quelli attualmente più diffusi; il Moscato Bianco, probabilmente originario dalla Grecia, è coltivato in tutti i paesi del Mediterraneo da molti secoli; da studi recenti di ampelografia genetica si è evinto che il Moscato è stato il primo vitigno ad essere coltivato ed il progenitore di tutte le uve. Catone lo chiamava "Uva apicia", mentre Columella, Plinio e Varrone "Vite Apiana" in quanto particolarmente prediletta dalle api per il sapore dolce e zuccherino delle bacche. Si ipotizza che fosse uno dei vitigni di base del "Vinum Balintium", celebrato da Plinio, Fazello ed altri storici latini.

Nel 1868 viene descritto dal Barone Mendola ed i Bollettini Ampelografici di fine ottocento lo riportano tra i vitigni più coltivati in questo areale.

La zona di produzione della DOC Siracusa è con molta probabilità la zona di origine del vitigno Nero d'Avola e sicuramente quella di più antica coltivazione.

Nel 1870 Angelo Nicolosi lo annovera tra le "specie più pregiate per il vino, che in Sicilia si coltivano".

- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona e tali da conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità;

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionali e comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

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.

I suoli cromaticamente bianchi e calcarei, tipici, di questo areale generano vini di ottima struttura, freschi e con un corredo olfattivo caratterizzato dalla predominanza di aromi fruttati.

Legame causale:

L'orografia ed il clima dell'areale di produzione, l'esposizione favorevole dei vigneti, 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 DOC "Siracusa".

In particolare la generale distribuzione di terreni in cui le due componenti argillosa e calcarea sono sempre presenti pur con proporzioni variabili, così come la quasi sempre discreta presenza di sostanza organica e minerale, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo aridi, né troppo acidi o troppo alcalini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da 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.

E' vietata infatti ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso volta a garantire il normale equilibrio vegeto-produttivo della pianta e a migliorare le caratteristiche qualitative delle uve attraverso un adeguato rapporto dei costituenti principali del mosto.

La raccolta delle uve viene effettuata per quanto riguarda il Moscato bianco all'incirca da fine agosto-prima decade di settembre, mentre per il Nero d'Avola all'incirca tra la prima e la seconda decade di Settembre.

La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greca 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 DOC "Siracusa". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi più remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche.

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nel corso della storia migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Siracusa", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Siracusa” Moscato e “Siracusa” Passito: Moscato bianco per almeno l’85%;</p> <p>“Siracusa” Moscato Spumante: Moscato bianco per almeno l’85%;</p> <p>“Siracusa” Nero d’Avola: Nero d’Avola per almeno l’85%;</p> <p>“Siracusa” Syrah: Syrah per almeno l’85%;</p> <p>“Siracusa” bianco: Moscato bianco per almeno il 40%;</p> <p>“Siracusa” Rosso: Nero d’Avola per almeno il 65%.</p>	

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>	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:**5. LINK A E-BACCHUS**