Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Avola (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente Regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	2771 Viale della Regione Siciliana 90145 Palermo Italia
Telefono:	+39.0917076261 – +39.0917076156
Fax:	+39.0917076016
e-mail:	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it,agri1.servizio promozione@regione.sicilia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Avola - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 13.10.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Avola" bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: secco, equilibrato, caratteristico.

"Avola" rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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, fruttato; sapore: secco, armonico.

“Avola” rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% 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: asciutto, armonico, equilibrato.

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:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Avola" rosso

Resa massima:
Resa uva: 13 t/ha resa vino: 104 hl/ha

"Avola" bianco

Resa massima:
Resa uva: 15 t/ha resa vino: 120 hl/ha

"Avola" rosato

Resa massima:
Resa uva: 13 t/ha resa vino: 104 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 “Avola” comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Avola e Siracusa.

a. Zona NUTS

ITG19	Siracusa
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	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.
ANCELLOTTA 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
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 "Avola"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio dei comuni di Avola e 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-alcalina, 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.

I comuni di Avola e Siracusa appartengono ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola.
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.
Gabriele Castelli, principe di Torremuzza, nella sua Sicilia numismatica del 1781, mostra il disegno della moneta di Abolla, città bizantina dalla quale con molta probabilità discende l'odierno abitato di Avola; la moneta, su di una faccia, a testimonianza della vocazione vitivinicola della zona, mostra, a pieno campo, un grappolo d'uva colmo di acini. (F. Grignani Pantano, 1996).
La estensione ed importanza dei vigneti presenti nella zona a partire dalla fine del secolo XV, è testimoniata dai numerosi atti di vendita e di dotazione presenti nei registri notarili.
Nel 1747, un manoscritto redatto dalla Deputazione della città di Avola informa sul valore delle vigne in tale anno. In particolare evidenzia come il loro prezzo, nelle contrade Fiumara, Zagaria, Gaggi e nei bassifondi limitrofi, sia valutato il doppio rispetto alle vigne piantate in altre contrade del territorio (F. Grignani Pantano, 1996).
L'interesse degli abitanti, nel secolo XVIII, a coltivare vigneti, è dimostrato da un bando emanato a Napoli il 24 aprile 1733, dal marchese d'Avola Diego Pignatelli Aragona Cortes il quale, preoccupato da tale tendenza, a discapito della coltivazione della canna da zucchero (Archivio di Stato di Napoli – Archivio Pignatelli), vieta a tutti coloro che nel suo Stato possedevano terre soggette all'acqua, "di farci plantatione di vigne" (F. Grignani Pantano, 1996).
I vini di Avola, nel '700, sono comunque rinomati se i viaggiatori stranieri che in questo secolo visitano la Sicilia, si soffermano nella città per osservare le piantagioni di canna da zucchero e per degustarne i vini (F. Grignani Pantano, 1996).
Non scordiamoci , infine, che questa zona del siracusano è da molti ritenuta zona di origine del vitigno Nero d'Avola, il vitigno siciliano più rinomato.
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".
L'abate Paolo Balsamo (1809) così si esprime: "Il vino è per Avola un'importantissima derrata. Le più stimate uve nere sono osso nero, nero campanello, nero d'Avola, montonico, vernaccione nero" (C. Di Rosa , 1996).
Lo storico Rosario Gregorio afferma, nel 1846, che fra i vini più pregiati erano

quelli di Castellammare, Marsala, Alcamo, Castelvetrano, Milazzo, Avola, Vittoria, e ci dà notizia anche di esportazione di uva pure in Francia, Olanda e Inghilterra.
Dopo la conquista garibaldina dell'Isola, Avola, per la qualità e la quantità dei vigneti impiantati è menzionata fra le contrade più rinomate da Girolamo Caruso, nel 1869, in uno dei più bei libri sulla viticoltura e enologia siciliana (C. Di Rosa, 1996).
Alla fine dell'800 col nome di Pachino s'intendeva la produzione di Noto, Avola e Pachino a base esclusiva di "Nero d'Avola". Nello stesso periodo si annoverano anche i vini rossi di Siracusa derivati dalle uve del Nero d'Avola, più alcolici e colorati di quelli della zona di Pachino.
Questi vini erano molto richiesti dal Mezzogiorno della Francia che li dirottava verso la Gironda e la Borgogna.
Il botanico avolese Giuseppe Bianca nella sua "Monografia agraria del territorio di Avola", illustrava i modi di coltivare la vite e di fabbricare il vino che erano simili, affermava lo studioso, a quelli praticati in Siracusa.
A fine 800 si ha testimonianza anche di 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).
Nel 1829 Avola contava 277 ettari di superficie vitata; nel 1848 Siracusa poteva vantare 1.400 ettari di vigneto ed Avola 527.
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, in particolare ad Avola si estende la coltivazione del mandorlo.
Negli anni della ricostituzione dei vigneti, dopo l'invasione fillosserica, il Nero d'Avola, come altri vitigni, viene utilizzato per innestare barbatelle di "Riparia" e offerto agli agricoltori (C. Di Rosa, 1996).
Ad Avola, come nel circondario, qualche agricoltore esperto incominciò a fornirsi di viti americane innestate, e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.
Intorno al 1920, è negli agri di Pachino, Comiso, Vittoria, Acate, Avola, Noto, etc., cioè nelle provincie di Siracusa e di Ragusa, che il "Nero d'Avola" risulta grandemente diffuso, tanto da diventare addirittura il vitigno ad uva nera, se non esclusivo, almeno prevalente (Carpentieri F., 1920) (C.Di Rosa , 1996)
Nella seconda metà del novecento la superficie del vigneto si riduce ancora una volta per far posto alla coltivazione agrumicola.
Fine anni ottanta - primi anni novanta, sulla scia del "rinascimento" dell'enologia siciliana, la viticoltura di questa zona comincia ad essere rivitalizzata e valorizzata e nascono alcune aziende che ne riportano in auge i vini.
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.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli.

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 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 IGT "Avola".
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.
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 IGT "Avola". 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS