Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Salina (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Salina - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 27.9.2010
Base giuridica:	DM 10.10.1995
Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Salina (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Salina" bianco

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

"Salina" rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% 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.

"Salina" rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% 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.

"Salina" 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
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Salina" con o senza la specificazione del vitigno

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 128 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 “Salina” comprende l'intero territorio amministrativo delle Isole Eolie in provincia di Messina.

a. Zona NUTS

ITG13	Messina
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
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 "Salina"

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, 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.

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 1800la 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.

Informazioni sul prodotto:

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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate.

Legame causale:

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”.

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