Ref. Ares(2011)1365460 - 15/12/2011

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Salemi (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.serviziopromozione@regione.sicilia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 10.10.1995
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Salemi (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), 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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Salemi" 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: tipico, secco, sapido.

"Salemi" rosso

Caratteristiche analitiche:
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: armonico, tipico.

"Salemi" rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% 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: tipico, caratteristico, secco.

"Salemi" con la specificazione del nome di uno o più vitigni

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:

"Salemi" bianco con o senza la specificazione del vitigno

Resa massima:
Resa uva: 16 t/ha Resa vino: 128 hl/ha

"Salemi" rosso con o senza la specificazione del vitigno

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 ad essere designati con l'indicazione geografica tipica <<Salemi>> comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Salemi in provincia di Trapani.

a. Zona NUTS

ITG11	Trapani
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 "Salemi"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Salemi in provincia di Trapani. Salemi è situata sulle pendici del Monte delle Rose, tra il fiume Mazzaro ed il fiume Grande, il terreno è prevalentemente collinare e le produzioni risultano di particolare pregio, vista la natura silico-calcarea del suolo.

Il clima del comprensorio risulta tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccità per i restanti mesi dell'anno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vitivinicoltura rappresenta il settore produttivo trainante per l'economia locale, insieme alla produzione di grano e olio. Nel corso dei secoli la vite ed il vino sono stati sempre una presenza costante in questo territorio.

La zona di produzione della IGT “Salemi” appartiene ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola; la presenza della vitivinicoltura è testimoniata dal ritrovamento di frammenti di anfore vinarie risalenti all'epoca della colonizzazione greca in Sicilia.

L'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola persiste anche durante il periodo di Roma imperiale.

Ne “Il libro Ruggero” di Al Idrisi si narra della coltivazione della vite all’epoca dei Normanni, ma che la stessa ha acquistato notevole sviluppo nel 1773 con Woodhouse e la nascita del vino Marsala.

E' stata riconosciuta IGT con decreto ministeriale 10 ottobre 1995.

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.

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; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

Legame causale:
Il territorio delimitato della IGT in questione presenta una giacitura collinare, 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 in argomento. 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 "Salemi". 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP
Descrizione:
Allegato 2 - DLGS 61 del 8.4.2010
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

Salemi