

Allegato II

Data di ricezione

Numero di pagine

Lingua della modifica

Numero del Fascicolo

Intermediario

Stato membro

Italia

Nome dell'intermediario

Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

Indirizzo completo

Via XX Settembre 20 (Roma)

Nome

Denominazione di origine

Monreale - Denominazione di Origine
Controllata

Voce del disciplinare interessata alla modifica

Tipologie

Base ampelografica

Norme per la viticoltura

Parametri chimico-fisici al consumo

Etichettatura e presentazione

Confezionamento

Modifica

Modifica del disciplinare di produzione che comporta modifiche del documento unico

Spiegazione della modifica

Articolo 1

Modifica: eliminate le seguenti tipologie: "Monreale" Ansonica o Inzolia, "Monreale" Catarratto, "Monreale" Grillo; "Monreale" Chardonnay; "Monreale" Pinot bianco; "Monreale" Pinot nero; "Monreale" Sangiovese; "Monreale" Calabrese o Nero d'Avola; "Monreale" Perricone, "Monreale" Cabernet Sauvignon; "Monreale" Merlot; "Monreale" vendemmia tardiva; "Monreale" novello.

Inserita la tipologia "Monreale" Syrah riserva e rosato e Spumante bianco metodo classico. nelle due categorie vino spumante e vino spumante di qualità.

Motivazione: i produttori intendono caratterizzare meglio la Doc "Monreale.

Nonostante la vocazionalità del territorio si presti alla produzione di vini di pregio con le varietà sopra elencate, di fatto questa molteplicità di tipologie ha reso difficile la caratterizzazione di una denominazione così conosciuta in un territorio così ben identificato. La scelta dei produttori si è quindi indirizzata verso una sensibile riduzione delle tipologie, lasciando quelle in cui si identifica meglio l'area della denominazione.

Articolo 2

Modifica: modificata la base ampelografica del "Monreale" bianco, del "Monreale" rosso anche riserva e del "Monreale" rosato. Eliminate le tipologie non più

previste dall'articolo 1, inserito il "Monreale" Syrah riserva e rosato e la tipologia Spumante bianco metodo classico.

;

Motivazione: per caratterizzare ancora più la denominazione è stata limitata la base ampelografica al Catarratto (60%) e la rimanente parte con Ansonica o Inzolia per il "Monreale" bianco, per il "Monreale" rosso a due sole varietà Perricone con un minimo del 60% e Nero D'Avola per la rimanente parte. L'unico monovarietale rimasto nella proposta di modifica è il Syrah, introducendo anche il rosato e riserva. Il Syrah è una varietà che ha dato una ottima risposta in termini qualitativi nelle colline interne del palermitano, motivo della sua diffusione tra i produttori della denominazione e la volontà di continuare sul percorso di caratterizzazione di questa varietà nel territorio della Doc. Si è voluto, inoltre, introdurre lo Spumante metodo classico, una nuova tipologia con la stessa base ampelografica del "Monreale" bianco cioè con il minimo del 60% di Catarratto e Ansonica o Inzolia fino al 40%. Le varietà Catarratto e Ansonica o Inzolia si prestano molto bene alla spumantizzazione, dando nel territorio della Doc una ottima risposta in termini qualitativi.

Articolo 4

Modifica: indicate le rese unitarie di uva, di vino e il titolo alcolometrico minimo naturale per le tipologie introdotte quali "Monreale" Syrah riserva e rosato e per lo spumante.

Motivazione: per il "Monreale" Syrah riserva e rosato i valori indicati seguono uguali a quelli del "Monreale" Syrah già presente nel disciplinare.

Sono stati introdotti i valori per il "Monreale" Spumante bianco metodo classico seguendo la tipologia del "Monreale" bianco.

Articolo 5

Modifica: è stata modificata l'unità di misura in mesi del periodo invecchiamento, lasciando lo stesso periodo minimo e sono state eliminati i riferimenti alle tipologie non più presenti.

Motivazione: l'unità di misura del periodo minimo di invecchiamento è stata indicata in mesi per uniformare il disciplinare. Sono stati eliminati i paragrafi conseguenti alle modifiche introdotte negli articoli precedenti.

Articolo 6:

Modifica: sono state apportate modifiche più restrittive per quanto concerne il livello minimo di estratto non riduttore dei vini.

"Monreale" rosso estratto non riduttore minimo: da 19,0 a 22,0 g/l;

"Monreale" rosso riserva estratto non riduttore minimo da 21 a 24,0 g/l;

"Monreale" bianco estratto non riduttore minimo: da 15,0 a 17,0 g/l.

"Monreale" Syrah estratto non riduttore minimo: da 20,0 a 23,0 g/l.

Sono state inoltre introdotte le caratteristiche al consumo delle nuove tipologie proposte quali "Monreale" Syrah riserva e "Monreale" Syrah rosato, con parametri modificati rispetto alla tipologia "Monreale" Syrah e dello Spumante metodo classico.

Motivazione: il livello minimo di estratto non riduttore dei vini è stato reso più restrittivo per elevare le caratteristiche qualitative della denominazione. Il "Monreale" Syrah riserva ha delle caratteristiche più restrittive rispetto al, mentre il "Monreale" Syrah rosato ha gli stessi parametri qualitativi del "Monreale" rosato. Le caratteristiche al consumo del "Monreale" Spumante metodo classico sono state descritte in base alla

caratteristiche delle varietà Catarratto e Ansonica nell'area della denominazione.

Modifica: variata la tonalità del colore rosato verso colori più tenui aggiungendo il riflesso arancio, eliminando il colore rubino;

- ridotto di mezzo punto % il titolo vol. naturale minimo e di 2 punti il valore dell'estratto secco.

Articolo 7:

Modifica: inserito nuovo articolo 7 – Etichettatura e presentazione (per distinguerlo dal confezionamento nel successivo articolo 8) con l'eliminazione del riferimento alla tipologia "Novello", la possibilità di consentire l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne e consentire ai produttori di utilizzare in etichetta facoltativamente la menzione geografica "Sicilia" in aggiunta alla denominazione della Doc.

Motivazioni:

La eliminazione della tipologia "Monreale" novello è conseguente alla modifica dell'articolo 1 della proposta di modifica.

L'inserimento della possibilità dell'indicazione vigna, previo inserimento nell'elenco positivo della Regione Siciliana, è per sottolineare la volontà della crescita qualitativa che i produttori della denominazione vorrebbero intraprendere.

L'inserimento della possibilità di fare riferimento all'unità geografica più grande "Sicilia" è stata deliberata dai produttori per avere una maggiore riconoscibilità geografica nei mercati soprattutto dei paesi terzi. Inoltre potrebbe servire per ottimizzare una serie di sinergie strategiche soprattutto nella promozione internazionale delle produzioni vinicole siciliane.

Questa possibilità, confermata dall'art. 29 comma 6 della Legge 238/2016, trova anche riscontro nel comma 5 dell'articolo 7 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia" nel Decreto Ministeriale di etichettatura transitoria della Doc Sicilia il quale recita nel seguente modo: *La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.*

Articolo 8

Modifica: eliminata la frase che confermava la possibilità per le bottiglie con capacità inferiore o uguale a litri 0,375 la chiusura con tappo a vite.

Motivazione: la volontà dei produttori è di confermare il confezionamento in bottiglie di vetro con una delle tappature previste dalle norme vigenti senza restrizioni di capacità.

Presidente Consorzio Volontario per la Tutela della Doc dei Vini "Monreale"

Mario Di Lorenzo