

Proposta di modifica del Disciplinare di produzione

Relazione socio-economica-produttiva

Inquadramento tecnico-economico-produttivo della denominazione "Monreale"

La Sicilia rappresenta, con 97.937,96 ettari (dato al mese di marzo 2018 fonte Assessorato Regionale Agricoltura della Sicilia), il primo territorio vitivinicolo italiano per superficie vitata. La superficie vitata regionale subisce negli ultimi anni un leggero ma continuo decremento, concentrandosi sempre più su quelle aree più vocate e su quei territori dove insistono aziende che hanno un maggiore successo commerciale.

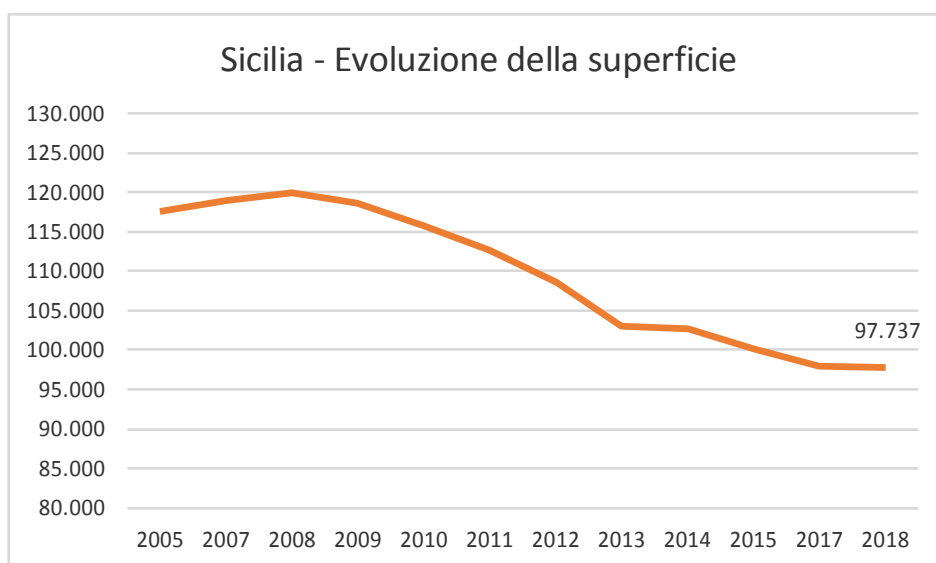


Tabella 1 - Sicilia - Evoluzione della superficie vitata (ettari)

La produzione complessiva di vino, se pur ridottasi negli ultimi anni, si conferma importante a livello nazionale, con una produzione media che oscilla intorno a circa 5.2525.000 ettolitri. Tra le varietà di vite principalmente coltivate, il Catarratto bianco comune e Catarratto bianco lucido coprono complessivamente una superficie di ettari 31.309,85 (circa il 32% della superficie complessiva iscritta in schedario viticolo) seguito dal Nero D'Avola con 14.650,15 ettari e dal Grillo

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

con 7.804,21 ettari. Seguono per superficie l'Inzolia, il Syrah, lo Chardonnay, il Merlot, il Grecanico dorato e altre cultivar più localizzate territorialmente.

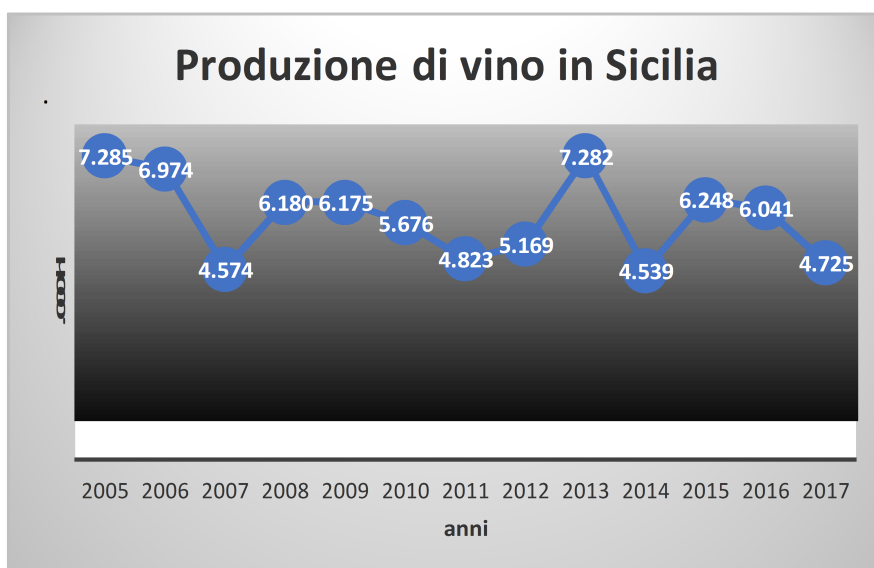


Tabella 2 – Produzione di vino in Sicilia

Le 24 Doc e 7 Igt siciliane, fortemente volute dalle principali realtà vitivinicole del territorio, costituiscono uno dei valori più importanti su cui si stanno costruendo le condizioni produttive per l'aumento del valore economico complessivo di mercato e di tutta la filiera vitivinicola, dalle uve alla bottiglia. Un dato significativo che emerge in questi ultimi anni è l'incremento del quantitativo di vino imbottigliato a doc, grazie anche ad alcune scelte decise dalla filiera vitivinicola e dalla nascita della Doc Sicilia che fa da traino anche alle altre Doc cosiddette "territoriali" cioè le altre Doc che vengono annualmente rivendicate in Sicilia.

Il territorio della Doc Monreale è ubicato interamente in provincia di Palermo, nei comuni di Monreale, Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena.

E' una denominazione nata nel 2000 con D.M. del 2.11.2000 e pubblicato in G.U. 266 del 14.11.2000. Le modiche oggi proposte nascono da valutazioni approfondite delle potenzialità di un territorio di quello che un tempo era l'arcivescovato di Monreale in epoca

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

normanna, comprensorio che già allora vantava numerose testimonianze della presenza diffusa della coltivazione vite.



Figura 1 - Territorio della Doc Monreale

La produzione della Denominazione.

Dall'analisi dei dati della Tabella 2, relativa alle ultime 6 campagne vendemmiali si registra una oscillazione degli ettari rivendicati e di conseguenza della produzione rivendicata a fronte di una sostanziale stabilità nel numero dei produttori, ad eccezione della vendemmia 2017 che ha raggiunto i 14 produttori rivendicati uve Doc Monreale.

Tabella 3 - Produzione Doc Monreale 2013/2018

DOC Anno Vendemmia	Viticoltori n°	Superficie rivendicata (mq)	Uva rivendicata (kg)	Vino rivendicato (l)
2013	8	41,7626	2.250,25	1.575,18
2014	7	30,8093	3.260,70	1.171,59
2015	5	13,2265	1.061,20	742,84
2016	8	13,8702	959,20	671,44
2017	14	41,2616	2.904,41	2.033,09
2018	8	28,7271	1.987,30	1.390,90

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

2019	9	38,6645	2.501,50	1.751,05
-------------	----------	----------------	-----------------	-----------------

Elaborazione Associazione Doc Monreale sui dati dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e I.R.V.O. (Istituto regionale del Vino e dell'Olio) - Organismo di controllo

Tabella 3 – Imbottigliamento della Doc Monreale e variazione percentuale

anno	hl imbottigliati	n. bottiglie (0,75 l)	Δ % anno precedente
2013	245,40	32.720	
2014	350,88	46.784	42,98%
2015	148,15	19.753	-57,78%
2016	348,45	46.460	135,20%
2017	246,95	32.927	-29,13%
2018	1052,58	140.345	326,24%
2019	539,79	71.621	- 48,96%

Elaborazione Associazione Doc Monreale I.R.V.O. (Istituto regionale del Vino e dell'Olio). Organismo di controllo

Principali tipologie imbottigliate.

Le tipologie imbottigliate nell'anno solare 2018 sono stati il Nero D'Avola, il Syrah e il Catarratto nelle quantità di seguito indicate:

Tipologia	Ettoltri imbottigliati
Calabrese o Nero D'Avola	803,61
Syrah	159,15
Catarratto	89,82
Totale	1052,58

Nel 2019 il quantitativo di vino Doc Monreale imbottigliato è stato di hl. 539,79 e le tipologie imbottigliate sono state le seguenti:

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

Tipologia	Ettolitri imbottigliati
Monreale bianco	99,93
Calabrese o Nero D'Avola	179,26
Syrah	112,12
Catarratto	74,60
Perricone	73,88
Totale	539,79

Le ragioni delle scelte di proposta di modifica della DOC Monreale

A fine di elevare la caratterizzazione e la identità di questo territorio, i produttori dei vini Doc Monreale riuniti in consorzio volontario il 27 marzo 2001 e come deliberato in assemblea ordinaria il 21 luglio 2020, intendono limitare le tipologie oggi previste dal disciplinare, aggiungerne di nuove, elevare l'aspetto qualitativo attraverso la rivisitazione di alcuni parametri qualitativi e altre modifiche di seguito illustrate.

L'analisi tecnica della proposta di modifica del disciplinare della Doc Monreale si articola sostanzialmente nei seguenti punti:

1. Modifica delle tipologie;
2. Modifica della base ampelografica di talune tipologie;
3. Aumento dell'estratto non riduttore minimo e introduzione caratteristiche al consumo delle nuove tipologie proposte.
4. Modifiche nell'articolato, nel metodo di tappatura e l'utilizzo della menzione geografica "Sicilia" in aggiunta alla denominazione della Doc.

1 – Modifica delle Tipologie (articolo 1)

Attualmente nel disciplinare di produzione della Doc Monreale sono previste le seguenti tipologie:

- "Monreale" rosso;
- "Monreale" rosato;
- "Monreale" bianco;
- "Monreale" Ansonica o Inzolia;
- "Monreale" Catarratto;

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

- "Monreale" Grillo; "Monreale" Chardonnay;
- "Monreale" Pinot bianco;
- "Monreale" Pinot nero;
- "Monreale" Sangiovese;
- "Monreale" Calabrese o Nero d'Avola";
- "Monreale" Perricone;
- "Monreale" Cabernet Sauvignon;
- "Monreale" Syrah;
- "Monreale" Merlot;
- "Monreale" vendemmia tardiva;
- "Monreale" novello;
- "Monreale" rosso riserva;
- "Monreale" bianco superiore.
-

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. La proposta di modifica, indicati nelle tabelle sinottico allegato alla presente proposta, vuole quindi eliminare gran parte delle tipologie oggi presenti nel disciplinare orientando la produzione della Doc Monreale su 5 varietà sia in combinazione nelle tipologie Bianco e Rosso, Rosato e Spumante, che come monovarietale "syrah" anche rosato e riserva.

2- Modifica della base ampelografica delle tipologie Bianco e Rosso e Rosato (articolo 2)

Per le stesse motivazioni addotte precedentemente, si vuole restringere la base ampelografica nella tipologia bianco, rosso e rosato.

Nella tipologia bianco, la proposta prevede di ridurre la base ampelografica alle due sole varietà più rappresentative dell'area della Doc e cioè Catarratto e Ansonica o Inzolia.

Nell'attuale disciplinare le due varietà possono concorrere per un minimo del 50%, lasciando alla rimanente percentuale le varietà a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione siciliana.

Con la modifica la tipologia "Monreale" bianco le due varietà concorreranno per la totalità con un minimo del 60% per il Catarratto e la rimanente parte con Ansonica o Inzolia.

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

Nella tipologia rosso anche riserva e rosato, si vuole restringere la base ampelografica alle sole varietà Perricone e Nero D'Avola con un minimo del 60% per il Perricone.

Nell'attuale disciplinare le due varietà possono concorrere per un minimo del 50%, lasciando alla rimanente percentuale le varietà a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione siciliana.

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.

Le varietà maggiormente rappresentative sulle quali si vuole puntare sono quindi il Catarratto (nelle due varietà iscritte nel registro nazionale Catarratto Bianco Comune (codice 58) e Catarratto Bianco Lucido (codice 59) e Ansonica o Inzolia (codice 13) per i bianchi e il Perricone codice 185) e il Calabrese o Nero D'Avola (codice 046). L'unico monovarietale rimasto nella proposta di modifica è il Syrah (codice 231). A parte il Syrah che trova qui una sua particolare caratterizzazione riconosciuta, i Catarratti, l'Inzolia e il Perricone sono di chiara origine locale o quantomeno ritenute tali. Paulsen nel 1933 riteneva che la scelta di varietà di pregio per la Provincia di Palermo, poteva limitarsi a tre varietà e cioè il Catarratto, Inzolia e il Perricone per le uve nere. Quest'ultimo era una varietà molto diffusa ma subì una forte contrazione nella prima metà del '900 probabilmente per la sua incostante produzione. Il Nero D'avola, la varietà a bacca nera più diffusa in Sicilia e nel territorio della denominazione, entra nella composizione della tipologia rosso per un massimo del 40%.

3. Aumento dell'estratto non riduttore minimo e introduzione caratteristiche al consumo delle nuove tipologie proposte. (articoli 4, 5 e 6)

Nell'articolo 4 (norme per la viticoltura), per le nuove tipologie sono rimaste le rese massime di uva e di vino e del titolo alcolometrico minimo naturale delle uve. Per la nuova tipologia

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

Spumante metodo classico sono stati inseriti gli stessi parametri riferiti alla tipologia "Monreale bianco.

Nell'articolo 5 (Norme per la vinificazione), 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.

Nell'articolo 6 (Caratteristiche al consumo) sono state apportate modifiche più restrittive per quanto concerne il livello minimo di estratto non riduttore dei vini.

Come si può notare nel quadro sinottico allegato alla istanza di modifica, il valore dell'estratto riduttore minimo è innalzato per tutte le tipologie, tranne per il "Monreale" rosato che rimane immutato, nei seguenti valori:

"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.

4. Modifiche nell'articolato, nel metodo di tappatura e l'utilizzo della menzione geografica "Sicilia" in aggiunta alla denominazione della Doc. (articolo 7 e 8)

Nella modifica si propone di rendere omogeneo l'articolato del disciplinare con i nuovi orientamenti, distinguendo l'articolo 7 - *Etichettatura e presentazione* dall'articolo 8 - *Confezionamento*.

Sono stati comunque modificati i contenuti dell'articolo 7, con la eliminazione del riferimento alla tipologia "Novello", non più presente nell'articolo 1, e la possibilità di consentire l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne. Altra modifica che interessa l'articolo 7, è la possibilità ai fini della riconoscibilità geografica nei mercati soprattutto dei paesi terzi, consentire ai produttori di utilizzare in etichetta facoltativamente la menzione geografica "Sicilia" in aggiunta alla denominazione della Doc.

Consorzio volontario per la tutela Doc dei vini "Monreale"

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.*

Nel nuovo articolo 8, è stata confermato l'utilizzo dei tappi consentiti dalle norme senza restrizione di capacità.

Conclusioni

Le proposte di modifica sono tutte di tipo "ordinario" e sono state ritenute necessarie per aggiornare il disciplinare con la finalità di caratterizzare il più possibile un'area viticola con una denominazione legata ad un nome molto conosciuto sia dal punto di vista storico che enologico.

Tra i produttori della Doc "Monreale" esiste una maggiore consapevolezza delle potenzialità del territorio tanto che gli stessi produttori, nell'ottica di una strategia di crescita della denominazione intendono ottenere a breve il riconoscimento ministeriale del Consorzio, considerata l'alta rappresentatività raggiunta dallo stesso sia in termini numerici che di prodotto.

Il Tecnico
dott. Maurizio M. Lunetta

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi
dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/93*