SICILIA DOC

CONSORZIO DI TUTELA VINI

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini Doc "Sicilia"

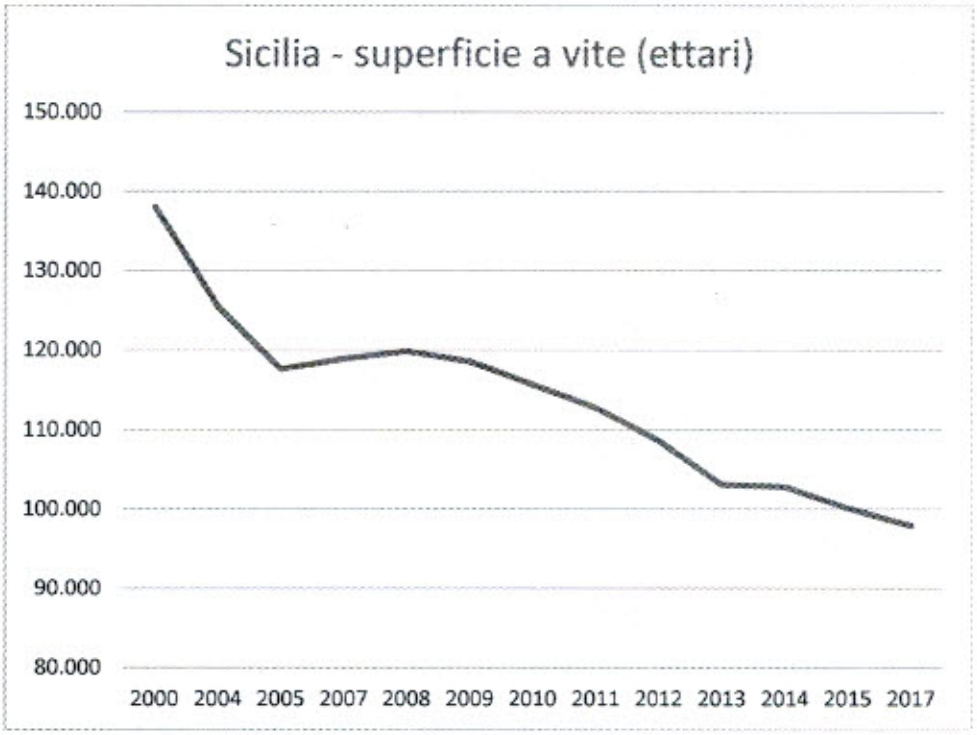
Relazione socio-economica-produttiva

Febbraio 2018

Relazione socio–economica-produttiva del Consorzio di Tutela integrata alla proposta di modifica della Doc Sicilia

Inquadramento tecnico-economico-produttivo della denominazione "Doc Sicilia"

La Sicilia rappresenta, con 97.906 ettari (dato al 1 gennaio 2017 fonte Assessorato Regionale Agricoltura della Sicilia), il primo territorio vitivinicolo italiano per superficie vitata. La superficie vitata regionale è in costante decremento, concentrandosi su quelle aree più vocate e su quei territori dove insistono le aziende con maggiore successo commerciale.



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 32.215 (quasi il 33% della superficie complessiva iscritta in schedario viticolo) seguito dal Nero D'Avola con 15.482 ettari e dal Grillo con 7.310 ettari. Seguono per superficie l'Inzolia, il Syrah, lo Chardonnay, il Merlot, il Grecanico dorato e altre cultivar più localizzate territorialmente.

La produzione dell'anno 2017 è una previsione Ismea - Uiv

La Doc Sicilia, fortemente voluta dalle principali realtà vitivinicole dell'isola, costituisce 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 che la nascita della Doc Sicilia ha fatto crescere sensibilmente il vino in bottiglia a Do, facendo da traino anche alle altre Doc cosiddette "territoriali" cioè le altre 20 Doc che vengono annualmente rivendicate in Sicilia. La crescita è stata ancor più significativa (+ 24% della produzione imbottigliata 2017 in riferimento al 2016), per le denominazioni che hanno scelto di accompagnare in etichetta al nome della propria denominazione anche il nome geografico "Sicilia".

L'analisi dei numeri che identificano la Sicilia vitivinicola ed in particolare della Doc Sicilia che si descrivono in seguito, confermano la bontà del progetto complessivo con il preciso intento di assicurare alla viticoltura siciliana una strategia di lungo respiro.

La produzione di Sicilia Doc

Dall'analisi dei dati della Tabella 1, relativa alle campagne vendemmiali 2013/14, 2014/15 e 2015/16 e 2016/2017 si rileva il peso della denominazione Sicilia Doc tra le più importanti d'Italia.

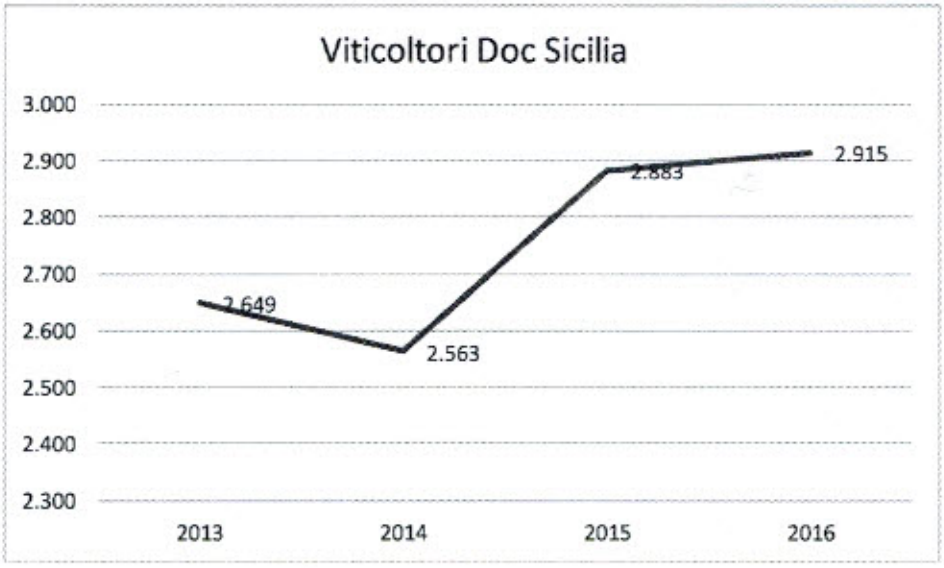
La vendemmia 2017 si è caratterizzata da un mantenimento generale delle superfici rivendicate, del numero dei viticoltori interessati ed un aumento della produzione rivendicata a Doc Sicilia.

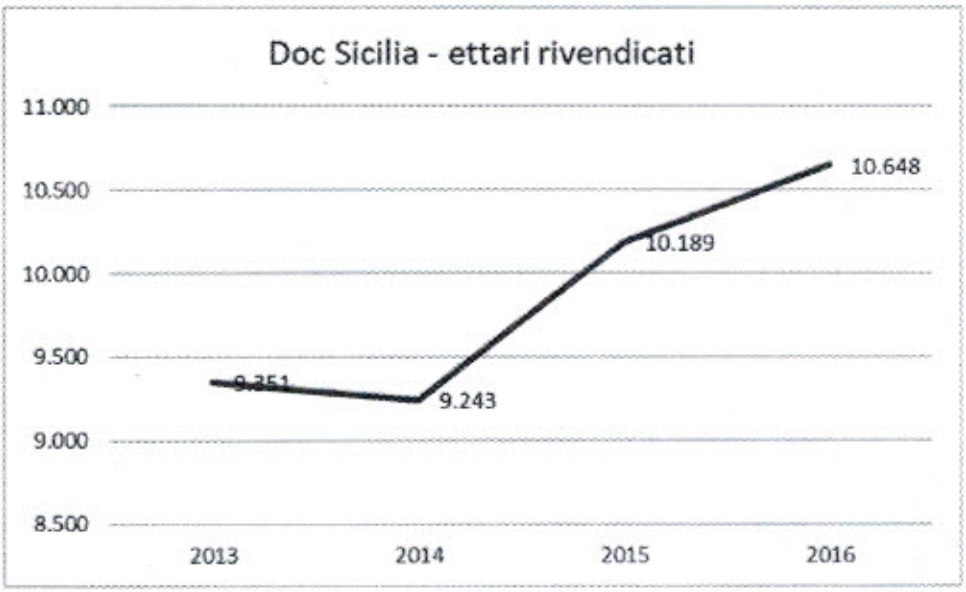
Nell'ultima vendemmia di cui si conoscono dati certi, gli ettari rivendicati sono 10.648, la produzione rivendicata è di 885.612 quintali di uva.

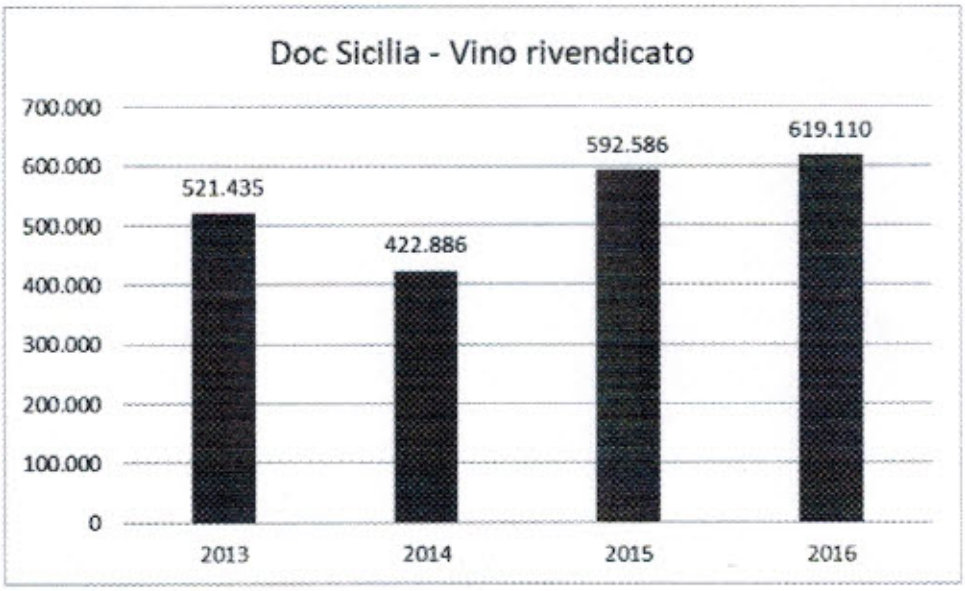
Tabella 1: Produzione Doc Sicilia 2013/2016

DOC SICILIA Vendemmia Anno	Viticoltori N°	Superficie rivendicata (mq)	Uva rivendicata (kg)	Vino rivendicato (l)
2013	2.649	93.514.905	78.388.053	52.143.510
2014	2.563	92.433.756	65.105.417	42.288.595
2015	2.883	101.886.220	83.874.702	59.258.648
2016	2.915	106.478.515	88.561.216	61.911.031

Fonte I.R.V.O. (Istituto regionale dei vini e degli oli di Sicilia). Organismo di controllo
Elaborazione Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia





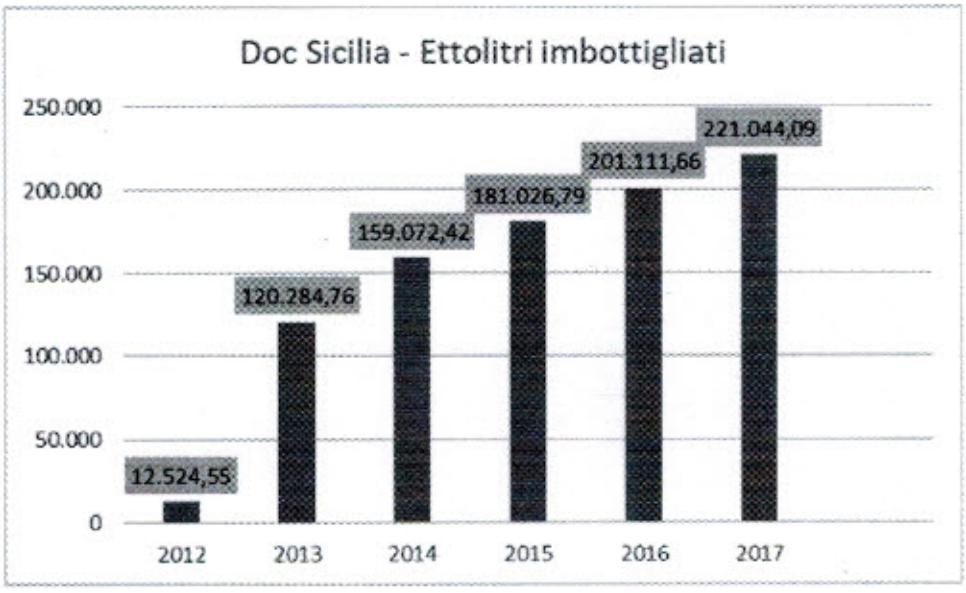


La Doc Sicilia ha avuto dall'anno della sua istituzione, una continua crescita dei volumi imbottigliati. L'anno 2017 si è chiuso con un volume di imbottigliato di hl 221.044,09 pari a 29.472.545 bottiglie di 0,75 l di capacità con un incremento rispetto al 2016 del 9,89%.

Nella Tabella successiva sono riassunti i dati in ettolitri dell'imbottigliamento (nel 2012 la certificazione si riferisce solo agli ultimi tre mesi dell'anno, da ottobre a dicembre). I dati confermano un andamento in crescita della denominazione.

Anno	Ettolitri	N. Bottiglie (0,75 l)	Incremento percentuale su anno precedente %
2012	12.524,55	1.670.000	1° anno di produzione
2013	120.284,76	16.038.000	
2014	159.072,42	21.209.656	32,2
2015	181.026,79	24.136.053	13,8
2016	201.111,66	26.814.888	11,09
2017	221.044,09	29.472.545	9,89

Ettolitri certificati e imbottigliati DOC Sicilia



Principali tipologie imbottigliate.

Le principali tipologie imbottigliate nei vari anni sono indicate nella tabella che segue. Da notare la crescita. Circa il 50% dell'imbottigliato della Doc Sicilia si riferisce ai monovarietali Nero D'Avola e Grillo e alla tipologia bianco.

Tipologia	Anno 2013 HL	% sul totale 2013	Anno 2014 HL	% sul totale 2014	Anno 2015 HL	% sul totale 2015	Anno 2016 HL	% sul totale 2016	Anno 2017 HL	% sul totale 2017
Sicilia Nero d'Avola	17.866,23	14,85	33.306,70	20,99	41.797,62	23,09	52.796,54	26,25	59.128,04	26,75
Sicilia Rosso	4.155,89	3,46	6.263,14	3,95	9.551,62	5,28	9.430,09	4,69	7.310,18	3,31
Sicilia Bianco	20.162,50	16,76	18.919,88	11,92	24.853,67	13,73	26.903,43	13,38	25.431,05	11,50
Sicilia Grillo	11.406,16	9,48	12.527,27	7,90	15.312,10	8,46	17.661,37	8,78	25.314,84	11,45
Sicilia Catarratto	2.338,48	1,94	2.427,60	1,53	3.156,04	1,74	3.683,86	1,83	3.637,68	1,65
Sicilia Inzolia	6.031,63	5,01	8.006,83	5,05	8.445,81	4,67	7.351,00	3,65	7.300,98	3,30
Sicilia Syrah	5.927,31	4,93	10.275,59	6,48	9.995,63	5,52	11.041,81	5,49	12.172,44	5,51
Sicilia Merlot	961,70	0,80	2.478,55	1,56	2.789,89	1,54	2.489,34	1,24	5.688,44	2,57
Sicilia Chardonnay	5.259,36	4,37	6.229,05	3,93	5.407,43	2,99	6.680,53	3,32	9.050,37	4,09
Totale Imbottigliato Doc Sicilia	**120.284,76**		**158.662,85**		**181.026,79**		**201.142,13**		**221.044,09**	

Fonte I.R.V.O. (Istituto regionale dei vini e degli oli di Sicilia). Organismo di controllo
Elaborazione Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia

Imbottigliamento di Sicilia Doc: confronto "in Zona" e "fuori Zona" di produzione

Nella tabella che segue sono riportati i dati dal 2013 al 2017 relativi agli imbottigliamenti effettuati in zona (Sicilia) o fuori zona di produzione. Significativa la lettura del dato 2017, dove si registra un dato che certifica per la Doc Sicilia un rapporto tra "in zona e fuori zona", con il 77% dell'imbottigliamento nell'area di produzione.

Imbottigliamento in zona di produzione anni 2013/17

Imbottigliamento	2013 HL	% sul totale	2014 HL	% sul totale	2015 HL	% sul totale	2016 HL	% sul totale	2017 HL	% sul totale
in zona	79.120,00	65,78	117.713,59	74,00	128.271,11	70,86	146.305,37	72,74	171.280,04	77,49
fuori zona	41.164,76	34,22	41.358,83	26,00	52.755,68	29,14	54.836,77	27,26	49.764,05	22,51
Totale	**120.284,76**	**100**	**159.072,42**	**100**	**181.026,79**	**100**	**201.142,13**	**100**	**221.044,09**	**100**

Fonte I.R.V.O. (Istituto regionale dei vini e degli oli di Sicilia). Organismo di controllo
Elaborazione Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia

Le ragioni delle scelte di proposta di modifica della DOC Sicilia

La Doc Sicilia dalla prima rivendicazione del settembre 2012 ad oggi ha posto le basi per il cambiamento strutturale delle produzioni vitivinicole siciliane all'interno del contesto nazionale. Con l'ultimo dato di quasi 30 milioni di bottiglie prodotte e commercializzate alla data del 31 dicembre 2017, la Doc Sicilia si è inserita nelle prime dieci Doc italiane per numero di bottiglie. Un dato eclatante se si pensa il breve tempo (annate 2013, 2014, 2015 e 2016) ed il punto di partenza con un contesto regionale fatto da tante piccole denominazioni, poco rappresentative e senza nessun consorzio riconosciuto "erga omnes" ai sensi della normativa vigente in grado di sviluppare una economia di partecipazione collettiva ed una

strategia a medio-lungo termine. Tutto questo oggi esiste ed è rappresentato dal Consorzio di tutela dei vini Doc Sicilia; un Consorzio che riunisce i maggiori player della filiera vitivinicola in una ottica di condivisione delle scelte e volto alla massima partecipazione dei produttori con le loro diverse sensibilità produttive ed enologiche che la Sicilia vitivinicola ha sviluppato nel corso dei secoli. Per questi motivi il disciplinare Doc Sicilia dalla data di riconoscimento DM 22 novembre 2011 ad oggi è in costante lavoro di modifica, una sorta di tavolo tecnico permanente della filiera produttiva che coinvolge enologi, categorie sindacali, cantine cooperative, aziende agricole, Regione, con un'unica strategia di valorizzare la viticoltura siciliana e la Doc Sicilia.

L'analisi tecnica della proposta di modifica del disciplinare Doc Sicilia si articola sostanzialmente in quattro punti:

1. introduzione delle varietà aromatiche nei bivarietali: si tratta sostanzialmente di permettere l'utilizzo dello Zibibbo e del Moscato bianco nella combinazione bivarietale e quindi la specificazione in etichettatura (articoli 1, 2, 5);
2. idoneità ad essere rivendicati come Doc Sicilia per circa 200 ettari impiantati dopo il 2012, nelle provincie di Caltanissetta e Agrigento della varietà Nero D'Avola coltivata con il sistema di allevamento a tendone (articolo 4);
3. ampliati i descrittori sensoriali per Grillo, Catarratto e Inzolia esclusivamente per la tipologia "vendemmia tardiva" per ricomprendere nella denominazione anche i vini tradizionalmente prodotti secondo la metodica marsalese definita comunemente "pre-british" (articolo 6);
4. per la tipologia Rosato la possibilità di definire nella descrizione del colore una scala di intensità più ampia del rosato partendo da un colore più tenue o lieve fino al rosato più o meno intenso. Per la tipologia varietale Pinot Grigio, sempre nella descrizione del colore è stato aggiunto al colore giallo paglierino più o meno intenso, anche la tonalità rosato e a volte ramato (articolo 6).

1. Analisi delle nuove combinazioni bi-varietali anche con varietà aromatiche quali lo Zibibbo e il Moscato bianco

Dai dati raccolti con il prelievo di cinque campioni di vino già in commercio come Igt Terre siciliane e rappresentativi del mercato che utilizzano una combinazione bivarietale con un'uva aromatica, emerge che la combinazione commercialmente più richiesta dal mercato prevede l'utilizzo della varietà Grillo in combinazione con "Zibibbo o Moscato". Dalla vendemmia

2017, l'uso del nome varietale Grillo in etichetta è stato escluso dalla Igt Terre Siciliane, quindi lo si potrà produrre anche con la Doc Sicilia. L'analisi dei dati chimico-fisici e poi organolettici, evidenziano che la qualità dei prodotti prelevati in commercio, può essere certificata come Doc Sicilia. Quindi si propone di inserire tra le composizioni "bivarietali", già previste ed in vigore nell'attuale disciplinare di produzione, anche l'utilizzo di uve a bacca bianca aromatiche quali Zibibbo e Moscato bianco. Le modifiche interessano il comma 2 dell'articolo 1, l'articolo 2, il comma 11 dell'articolo 5 e il comma 2 dell'articolo 6.

2. Inserimento della varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola con forma di allevamento a tendone o pergolato, impiantati nel periodo 2011/2017 nelle provincie di Caltanissetta e Agrigento

Nel disciplinare di produzione dei vini Doc Sicilia, fin dalla sua prima approvazione del D.M. 22.11.2011 al comma 3 dell'articolo 4 sono state ammesse per i nuovi impianti e i reimpianti esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.

Alla data di approvazione della Doc Sicilia, venivano quindi ammesse alla produzione dei vini Doc Sicilia le superfici già esistenti di vigneto con forma di allevamento a Tendone che nello schedario viticolo della regione Sicilia raggiungevano al 2011 una superficie complessiva di ettari 6.243,8237 (circa il 6% della superficie complessiva iscritta in schedario viticolo). Di questa superficie al 2010, la varietà di vite più diffusa con questa forma di allevamento era il Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola che da solo rappresentava circa il 58% (ettari 3.653,6198) seguita a distanza dal Trebbiano Toscano con 908,9298 ettari (14,5%). Le province dove si concentra il 98% della coltivazione del Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola a Tendone sono Agrigento e Caltanissetta.

Con la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei Vini Doc "Sicilia" si chiede di inserire esclusivamente per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola le superfici allevate a Tendone o (come detto localmente pergolato) nelle province di Agrigento e Caltanissetta. La richiesta di modifica è motivata dal fatto che in queste province la varietà Nero D'Avola allevata a Tendone o pergolato è considerata la forma di allevamento che permette meglio di affrontare il clima estivo con sempre più ripetuti eventi con alte temperature associate a venti caldi di scirocco senza nessun pregiudizio per la qualità delle uve. Questo è dimostrato anche dal fatto che tale forma d'allevamento continua ad essere

impiantata esclusivamente nell'area centro meridionale della Sicilia che corrisponde al territorio provinciale di Agrigento e Caltanissetta.

L'impianto per l'intera regione Sicilia della varietà Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola a Tendone dal 2011 ad oggi ha interessato un totale di ettari 205,95 di cui 106,64 ad Agrigento e 98,83 a Caltanissetta. In provincia di Ragusa negli anni di riferimento sono stati impianti solo 0,460 ettari (4600 mq).

Superficie impiantata con forma di allevamento a Tendone dopo il 2011 con la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola.

Provincia	**Superficie (ettari)**
Agrigento	106,6476
Caltanissetta	98,8339
Ragusa	0,4697
Totale	**205,9512**

I territori comunali dove insistono i principali impianti con la forma di allevamento a Tendone della varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola impiantati dal 20111 ad oggi, sono: Naro (AG) ettari 32,04, Butera (CL) ettari 58,04, Riesi (CL) ettari 20,42, Palma di Montechiaro (AG) ettari 16,74.

In queste due provincie dell'entroterra siciliano, il tendone o pergolato continua ad essere la principale forma d'allevamento utilizzata per la produzione di uva Calabrese destinata alla produzione di vini IGT Terre siciliane e vini Doc Sicilia. La storicità di queste produzioni vitivinicole ci consente di dichiarare l'assoluta rispondenza delle uve e dei vini ottenuti ai parametri quanti-qualitativi previsti dal disciplinare Doc Sicilia. Inoltre per le superfici a tendone impiantate dal 2011 al 2017, a seguito della modifica del disciplinare della Igt Terre Siciliane approvato con provvedimento ministeriale del 14.06.2017 che prevede l'esclusione della varietà Nero D'Avola potranno essere rivendicate esclusivamente come Igt Terre Siciliane Rosso, causando un pregiudizio ai produttori, in quanto l'impianto del vigneto è stato realizzato antecedentemente alla esclusione del Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola nel disciplinare della Igt Terre Siciliane.

La scelta del Tendone o Pergolato nelle provincie di Caltanissetta e Agrigento:

La diffusione maggiore del tendone o *pergolato* come chiamato localmente, si realizzò, dopo il secondo evento bellico, soprattutto per le uve da tavola, ma anche per quelle da vino. E' senza dubbio una forma d'allevamento propria del meridione in aree caratterizzate da terreni di media fertilità, piuttosto asciutti, con elevate radiazione luminosa e clima caldo arieggiato (bassa umidità dell'aria), quali appunto i territori di Caltanissetta e Agrigento situati al centro-sud della regione Sicilia. Il tendone in queste aree di forte insolazione consente di ottenere una superficie fogliare esposta molto elevata, uno sviluppo equilibrato dei germogli, una buona protezione dei grappoli dalle scottature del sole ed un equilibrio vegeto-produttivo (giusto rapporto tra germogli e grappoli). Si tratta di una forma di allevamento onerosa nella fase di impianto, ma più semplice nella gestione tecnico-colturale del sotto-fila e del verde e costante nella produzione che consente complessivamente una più alta Plv/ettaro per l'ottimizzazione delle ore di lavoro per ettaro e della produzione. I sesti d'impianto formano un quadrato con una media di circa 1.100 piante/ha e con una carica di gemme media tra 36.000 e 45.000 per ettaro e una produzione media costante compresa tra 14/16 t ettaro.

Rilievi produttivi medi per Nero D'Avola anni dal 2013/15 nelle provincie di Caltanissetta e Agrigento

Areale	Forma d'Allevamento	Gemme ettaro	Fertilità gemme	Peso medio grappolo (gr.)	Resa uva/ettaro (q.li)	Grado Babo alla raccolta
Naro/Palma	Tendone	46.086	1,3	269,5	159,3	20
Agrigento/Favara	Tendone	44.815	1,3	270	158,6	20
Riesi-Butera	Tendone	34.388	1,6	264,75	141,1	21

Rilievi produttivi medi per Nero D'Avola anni dal 2011/15 elle provincie di Caltanissetta e Agrigento

Areale	Forma d'Allevamento	Gemme ettaro	Fertilità gemme	Peso medio grappolo (gr.)	Resa uva/ettaro (q.li)	Grado Babo alla raccolta
Naro/Palma	Tendone	46.132	1,3	270	161,92	20
Agrigento/Favara	Tendone	44.630	1,3	272	157,81	20
Riesi-Butera	Tendone	33.621	1,6	264,2	142,12	21

3. **Integrazioni dei descrittori dei parametri organolettici per le varietà Grillo, Catarratto e Inzolia prodotti con la tipologia "Vendemmia Tardiva".**

La Doc Sicilia ha tra i suoi obiettivi quello di coinvolgere tutto il sistema vinicolo in un progetto che miri alla tutela della qualità e della tradizione enologica proposta anche in una chiave di visione futura. L'esigenza che ha portato alla definizione dei parametri olfattivi e gustativi oggetto della proposta modifica dell'articolo 6 per la sola tipologia vendemmia tardiva dei vini Grillo, Inzolia e Catarratto parte da una serie di considerazioni storiche, enologiche e di opportunità di mercato. Da una valutazione scaturita dal monitoraggio di mercato per alcune delle tipologie di vino più rappresentative dell'enologia siciliana, quali Grillo, Catarratto, Inzolia vinificate sia secondo le tecniche più moderne e sia secondo tecniche più tradizionali dell'enologia rurale dell'isola (che potremmo definire con una terminologia cara al Marsala "pre-british" (1776)), è emerso che la tipologia "vendemmia tardiva" prevista nel disciplinare Doc Sicilia per le tre vini varietali Grillo, Catarratto e Inzolia offre l'opportunità di far coesistere nella medesima espressione tipologica entrambe le filosofie di produzione.

Nella tabella che segue sono indicati i parametri analitici dei vini bianchi da vendemmia tardiva, prodotti con la vinificazione di uve Grillo nelle vendemmie 2012, 2014 e 2016 e vini bianchi ottenuti dalla vinificazione congiunta di uve prevalentemente Catarratto e in minor percentuale di uve Zibibbo e Grillo. Le uve e vini provengono da produzione dell'areale marsalese e attualmente immessi in commercio come Igt Terre Siciliane e/o vino da tavola.
L'analisi dei dati evidenzia che gli attuali parametri analitici previsti all'art.6 per i vini Grillo vendemmia tardiva e Catarratto vendemmia tardiva, sono compatibili con i parametri analitici degli stessi vini prodotti secondo le metodiche tradizionali precedentemente descritte.

Parametri chimici	Doc Sicilia VT Grillo	Doc Sicilia VT Catarratto	IGT Grillo 2012	VT Bianco 2012	Grillo 2014	VT Bianco 2014	Grillo 2016	VT Bianco 2016
Alcool totale % vol	13	13	13,49	11,89	12,56	11,31	13,68	11,79
Zuccheri riduttori g/l			1,9	1,5	1,9	1,2	< 1	< 1
Acidità totale g/l	4	4	8,67	5,97	6,57	6,25	5,99	4,76
Estratto secco g/l	22	22					23,5	22,9

Invece per i parametri descrittivi del colore, odore e sapore sono necessarie delle integrazioni dei parametri descrittivi che possono così essere descritte:

Colore: deve poter ricomprendere una scala dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso a volte con venature ambrate derivato sia dalla maggiore maturazione delle uve in pianta e sia dalla macerazione con le bucce durante la fermentazione.

Odore: ad una complessità fruttata dolce e a volte agrumata si combina a volte una persistenza decisa di sentori di fiori secchi e speziature dolci.

Sapore: è caratterizzato anche da una elevata alcolicità determinata appunto da maturazioni in pianta piuttosto prolungate e con un retrogusto amarognolo di mandorla, determinato da un possibile invecchiamento sia in legno e sia in bottiglia.

Nella tabella che segue le modifiche così come proposte all'articolo 6

Inzolia vendemmia tardiva:
Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve.
Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente.
Sapore: dal secco al dolce, armonico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Grillo vendemmia tardiva:
Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve.
Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente.
Sapore: dal secco al dolce, armonico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Catarratto vendemmia tardiva:
Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve.
Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente.
Sapore: dal secco al dolce, armonico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

4. Integrazione descrittori tipologia Rosato e Pinot Grigio

Le modifiche proposte all'articolo 6 riguardano anche l'adeguamento delle tonalità del colore dovuti principalmente ad esigenze di mercato per la tipologia Rosato ed esigenze anche tecniche di vinificazione per il Pinot Grigio.

Nella tabella che segue le modifiche cosi come proposte all'articolo 6

Rosato: Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso. **Pinot Grigio:** Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato.

Palermo, li 16 febbraio 2018

Consorzio di Tutela Doc Sicilia

CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA
P.IVA 06125670825