Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato DOC con DPR 29.05.1973	G.U. 221 - 28.08.1973
Modificato con DPCM 06.11.1991	G.U. 224 - 23.09.1992
Approvato DOCG con D.M. 13.09.2005	G.U. 224 - 26.09.2005
Modificato con D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M.09.01.2014	G.U. 25 – 31.1.2014
Modificato con D.M.07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con D.M.17.02.2020	G.U. 49– 27.02.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità – Vini DOP e IGP
Modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n. 2019/33	G.U.U.E. n. C216 - 30.06.2020

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "CERASUOLO DI VITTORIA"

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973 (modificato il 6 novembre 1991), e «Cerasuolo di Vittoria Classico» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare.

Articolo 2
Piattaforma ampelografia

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» devono essere ottenuti da vigneti che in coltura mono o plurivarietale nell'ambito aziendale hanno la seguente proporzione ampelografica: dal 50% al 70% di Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» comprende una vasta area che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa, Caltanissetta e Catania e risulta delimitata come appresso:

a) provincia di Ragusa: in tale provincia la zona di produzione comprende tutto il territorio dei comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del territorio comunale di Ragusa. Tale porzione del territorio del comune di Ragusa è delimitata tra i limiti territoriali di S. Croce Camerina e Vittoria, e tra il mare e la strada provinciale Castello di Donnafugata e seguendo la medesima fino al passaggio a livello della strada ferrata Comiso-Ragusa e lungo la stessa (la quale delimita la C.da Passolato) fino ad arrivare al passaggio a livello successivo che attraversa la strada rurale sino al congiungimento con la strada provinciale S. Croce Camerina-Comiso (al km 9,600 circa), proseguendo fino ad innestarsi con la stradella inter-poderale per case Tommasi ed arrivare al limite territoriale con il comune di Vittoria;

b) provincia di Caltanissetta: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino ed è delimitata come appresso:

Comune di Niscemi.

Parte del territorio comunale cosi delimitata: iniziando a sud-est, dalla strada provinciale Caltagirone-Niscemi, a partire dal bivio con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo (al Km. 13 da Caltagirone), seguendo il vallone Terrana (limite tra le province di Catania e Caltanissetta) sino a Monte Paolo e risalendo a sud-ovest, fino ad arrivare a Case Iacona e raccordarsi con la strada consortile Mortelluzzo Giardino del Fico, sino all'innesto con la strada provinciale Caltagirone-Niscemi (esattamente al km. 15 da Niscemi) e seguendo la medesima fino a ricongiungersi con il predetto bivio, con la strada consortile Valle Pileri Ponte Gallo.

Comune di Gela.

Parte del territorio comprendente le contrade «Rinazzi», «Feudo Nobile», «Spina Santa» «Passo di Piazza», «Priolo Sottano», «Farello», «Monacella», «Piano Stella» «Valle Ambra», «Mignechi» e «Priolo Soprano»; cosi delimitate:

iniziando da nord dalla regia trazzera Gela-Niscemi all'altezza del confine intercomunale Gela-Niscemi, percorrendo verso est tale confine sino a raggiungere il confine interprovinciale Caltanissetta-Catania; da qui percorrendolo verso sud, fino al confine interprovinciale Caltanissetta-Ragusa e lungo esso sino al Mare Mediterraneo; indi verso ovest per un breve tratto di costa, sino alla strada interpoderale Mignechi e lungo essa in direzione nord, sino alla strada vicinale Piana del Signore-Catarrosone e deviando verso ovest, lungo la stessa sino all'incrocio con la stradavi cinale Spina Santa-Rizzuto, percorrendola per un breve tratto sino all'incrocio con la s.s. n. 115 Centrale Sicula, da qui in direzione nord, lungo la strada vicinale Piana del Signore-Spina Santa sino all'innesto con la regia trazzera Gela-Niscemi e lungo la strada poderale Poggio-Chiancata sino all'incrocio con la strada vicinale Gela-Sabuci e percorrendola verso sud-ovest, sino all'incrocio con la strada vicinale Ponte Grande-Niscemi e da essa in direzione nord sino a raggiungere il fiume Maroglio; seguendo il corso del fiume verso sud-ovest sino alla confluenza con il fiume Gela; da qui risalendo il corso del fiume Gela in direzione nord, fino alla presa della diga Grotticelli, quindi verso est, lungo la poderale che si diparte dalla diga sino all'innesto con la strada vicinale Grotticelli-Sabuci e lungo essa, a sud-est, fino al crocevia con la regia trazzera Gela-Niscemi, la quale si percorre verso nord fino al confine intercomunale Gela-Niscemi.

Comune di Riesi.

Parte del territorio comunale comprendente la contrada Castellazzo, cosi delimitata: a sud la trazzera Riesi-Mazzarino-Pietraperzia, a nord-ovest la strada vicinale Allampato-Castellazzo e ad est la provinciale Riesi-Pietraperzia che interseca entrambe.

Comuni di Butera e Mazzarino.

Parte dei rispettivi territori comunali comprendenti le contrade Iudeca, San Giacomo e Pantano di Butera; Favara e Mulara di Mazzarino costituenti un corpo unico e cosi' delimitata:
iniziando dalla contrada Iudeca dall'innesto della ss. n. 190 con la regia trazzera Licata Barrafranca, oggi rotabile, in direzione nord-est fino al confine inter-comunale di Butera e Mazzarino, percorrendo tale confine in direzione est sino alla strada vicinale Pantano-Mulara e lungo essa fino all'innesto con la s.s. n. 190 in prossimita' del km 2, che si percorre in direzione est per circa m. 200 sino all'incrocio con la strada vicinale Favara – Abbeveratoio Mastra e lungo quest'ultima in direzione sud e poi ovest sino all'innesto con la strada vicinale San Giacomo all'altezza del bevaio, indi si segue il tratto di confine inter-comunale Butera Mazzarino sino a raggiungere la strada vicinale Punturo - Favara la quale si percorre verso ovest sino all'innesto con la trazzera Butera - Riesi e lungo quest'ultima fino alla strada di bonifica n. 32 e seguendo la stessa chiude la delimitazione incrociando la regia trazzera Licata - Barrafranca e la s.s. n. 190;
c) provincia di Catania: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone ed è delimitata come appresso:
inizia a nord, al km 5, della strada vicinale Portosalvo Moschitta San Mauro, in prossimita' dell'abbeveratoio nella zona archeologica San Mauro, segue il vallone Liquirizia (curva di livello 473) sino alla strada provinciale San Mauro di Sotto e da questa prosegue sino alla strada provinciale Caltagirone Niscemi.
Segue un tratto di quest'ultima sino a lambire alla curva di livello 390, in vicinanza del monte Moschitta, segue la linea ferrata Gela Caltagirone, in direzione della contrada Piano Carbone sino all'attraversamento della strada vicinale Balatazze Saracena nei pressi della Villa Marotta, prosegue superando l'incrocio con la strada vicinale Madonna della Via sino alla strada vicinale Saracena-Commenda e da questa alla strada vicinale Commenda – Piano San Paolo sino alla provinciale n. 34 Caltagirone Vittoria.
Dall'anzidetta strada provinciale n. 34 Vittoria Caltagirone prosegue in direzione est sino al bivio con la strada provinciale n. 63 Caltagirone - Granieri - Mazzarrone - Comiso e lungo la medesima sino al bivio della strada per Grammichele sino a Case De Blasi, taglia a nord-est in prossimita' delle Case Forno e sfiorando la curva di livello 381 continua nella strada vicinale 48 per Licodia Eubea, segue un tratto del confine tra i comuni di Caltagirone e Licodia Eubea, taglia la curva di livello 394 e prosegue lungo la strada per Licodia Eubea, sino all'inizio del fiumicello Mangaliviti; ad est il fiumicello Mangaliviti sino al bivio della strada per Licodia Eubea (in prossimita' della curva di livello 348), segue quest'ultimo a sud sino alla Casa Cantoniera, da dove prosegue lungo la strada per Chiaramonte Gulfi, fino al limite delle province di Catania e Ragusa; a Sud, segue il predetto limite provinciale fino al fiume Acata, prosegue lungo il medesimo, attraverso il ponte, continua ancora lungo il fiume che è anche il limite provinciale, risale al nord sul confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate raggiunge le Quattro Finaite e prosegue ad ovest ancora il limite provinciale, lungo la strada Piano Chiazzina Borgo Ventimiglia prosegue lungo il confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate in contrada Piano Stella, sino al torrente Ficuzza, in contrada Baudarello; ad ovest e nord, risale lungo il predetto torrente sino al raccordo con il Vallone Terrana, continua lungo lo stesso che è anche limite tra le province di Catania e Caltanissetta, sino a raggiungere la contrada Gallo, prosegue lungo la strada consortile Valle Pilieri - Ponte Gallo di confine tra i comuni di Caltagirone e Niscemi, raggiunge il bivio della strada provinciale 39 Caltagirone Niscemi (al km 13 da Caltagirone), taglia ad est, in prossimita' della masseria Valle Pilieri, sino a raggiungere nuovamente la strada provinciale predetta, segue la stradella Valle Pilieri, attraversa la contrada «Il Mandorlo», sino a raggiungere il fiume Maroglio, e da qui si raccorda con la strada provinciale San Mauro di Sopra, sino all'altezza dell'abbeveratoio omonimo.
La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata a garantita «Cerasuolo di Vittoria Classico» è riservata al territorio gia' delimitato con il primo decreto di riconoscimento del decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973 e comprende tutto il territorio comunale dei seguenti comuni in provincia di Ragusa: Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina, e parte del territorio di:

Niscemi, in provincia di Caltanissetta, limitatamente alle contrade: Priolo Soprano: Priolo Soprano (oggi al catasto comune di Gela, foglio 163) e Terrana (oggi al catasto comune di Caltagirone, ai fogli 277, 292, 293, 294, 295, 296);
Gela, in provincia di Caltanissetta, limitatamente alle contrade: Rinazzi (ai fogli 120, 121, 122, 123), Valle Ambra – C.da Feudo Nobile (ai fogli 166, 167, 168, 170, 171, 172, 173, 206, 207, 208, 209, 211, 212, 213, 214, 215, 223, 224, 225, 236, 237, 247), Spina Santa (ai fogli 157, 159, 199, 200, 231), Passo di Piazza (ai fogli 203, 219, 220, 221, 229, 230, 231, 241), Priolo Sottana (ai fogli 131, 160, 161, 162, 201, 202, 204), Farello (ai fogli 196, 197, 198), Monacella (ai fogli 164, 165, 205), Piano Stella (ai fogli 232, 233, 234, 235, 242, 244, 245) e Mignechi (ai fogli 239, 240, 243, 250);
Caltagirone, in provincia di Catania limitatamente alle contrade: Santo Pietro (ai fogli 281, 282, 283, 284, 285, 289), Ficuzza (ai fogli 286, 299, 301, 302, 303), C.de Mazzarrone Piano Chiesa - Botteghelle, (oggi in catasto comune di Mazzarrone istituito con legge regionale n. 55/76, codice U4CJA ai fogli 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) e Granieri (ai fogli 248, 266, 267);
Licodia Eubea, in provincia di Catania, limitatamente alle contrade: Piano Sciri (ai fogli 6, 7, 11, 12, 14, 15, 16, 20, 28, 30) e Sciri Sottana (oggi al catasto comune di Mazzarrone, codice U4CJB ai fogli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico», devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualita'.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e la potatura devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per gli impianti esistenti e realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento ad alberello ed a spalliera semplice.
Il numero minimo di ceppi ad ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare è di 4000.

I vigneti hanno diritto alla D.O.C.G. solo a partire dal terzo anno di produzione.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» la produzione massima di uva non deve essere superiore a 8 ton. per ettaro in coltura specializzata.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per il quantitativo di cui trattasi.
La Regione Siciliana con proprio decreto, sentito il consorzio volontario, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al competente organismo di controllo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

I conduttori dei vigneti iscritti agli appositi albi, ogni anno, tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell'evoluzione dei mercati, possono, al momento della

vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la DOCG «Cerasuolo di Vittoria» per i produttori del «Cerasuolo di Vittoria Classico» oppure, per tutti i produttori della DOCG «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico», la denominazione di origine controllata «Vittoria» nelle sue sottospecificazioni.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata all'art. 3.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Ragusa e negli interi territori amministrativi dei Comuni di Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino in provincia di Caltanissetta; e di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania.

L'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, il prestigio ed assicurare l'efficacia dei controlli conformemente all'art. 8 del Reg. Ce n. 607/2009; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, della legge n. 238/2016.
Per l'elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti, ad esclusione dell'arricchimento.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 65%, pari a 52 hl per ettaro per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico».
Qualora la resa superi detto limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Oltre il 70% di resa uva-vino decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» deve essere immesso al consumo non prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia.
Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria Classico» l'immissione al consumo non potra' avvenire prima del 31 marzo del secondo anno successivo alla vendemmia.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti; atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Cerasuolo di Vittoria»:
colore: da rosso ciliegia a violaceo;
odore: da floreale a fruttato;
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol;

acidita' totale minima 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

«Cerasuolo di Vittoria Classico»:
colore: rosso ciliegia tendente al granato;
odore: di ciliegia, che nei vini invecchiati può tendere anche a note sensoriali di prugna secca, cioccolato, cuoio, tabacco;
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura - designazione – presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi «extra», «fine, «scelto», «selezionato» e simili.
Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia "Sicilia", ai sensi dell'art. 29 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016 e dell'art. 7 del disciplinare di produzione della DOC "Sicilia".
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione l'elaborazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così' qualificato è stato ottenuto.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» devono essere immessi al consumo unicamente in contenitori di vetro tradizionali fino a litri 5.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata ricade nella Sicilia sud-orientale ed interessa le provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania per una estensione di circa 124.500 ettari.
La zona è delimitata a nord dal complesso dei monti Erei, a sud dal mar Mediterraneo , ad est dai rilievi dei monti Iblei ed ad ovest dalle colline centro-meridionali della provincia di Caltanissetta.
Al suo interno si possono distinguere tre macroaree :
una zona costiera con altitudine media compresa tra 0 e 200 m. slm
una zona di media collina con vigneti posti da 200 a 350 m slm

una zona di alta collina con altimetria media superiore ai 350 m slm
La zona di coltivazione della DOCG Cerasuolo di Vittoria , da un punto di vista geologico è a dominante calcarea (calcareniti del Miocene ricoperte da terreni sciolti del Pleistocene), ma sono presenti anche formazioni prevalentemente sabbiose e argilloso-sabbiose con subordinati livelli calcarenitici.
I suoli della zona di produzione si identificano principalmente nelle seguenti associazioni:
15% suoli bruni, formatisi su rocce prevalentemente sabbiose e conglomeratiche
50% suoli bruni liscivati-terra rossa, formatisi in prevalenza su substrato calcarenitico
25% suoli bruni, bruni vertici, vertisuoli
10% suoli alluvionali e vertisuoli lungo i fiumi e fondovalli.
Le condizioni climatiche medie del comprensorio sono quelle tipiche del clima mediterraneo caldo-arido, con scarse piogge nei mesi estivi ed una temperatura media annua che va dai 19,6 C° di Gela , nell'areale costiero, ai 15,4 C° di Caltagirone nell'areale di alta collina.
I mesi di luglio-agosto sono caratterizzati da una forte escursione termica che va dai 9 C° della zona costiera, agli 11° della zona di alta collina sino ai 13-14°C della zona di media collina.
La piovosità media annua oscilla dai 385 mm della zona costiera ai 444 mm della zona di media collina sino ai 499 mm della zona di alta collina.
Nei mesi di giugno-agosto cade mediamente 1 mm di pioggia nella fascia costiera, poco più di 1 mm nella zona di media collina e 9 mm nella zona di alta collina.
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 docg "Cerasuolo di Vittoria".
La vitivinicoltura si diffuse nella Sicilia orientale sin dall'epoca della colonizzazione greca, (VII-VI sec. a.C.), in particolare, nella Sicilia sud-orientale, con la fondazione di Siracusa (733-734 A.C.) la più importante città greca dell'isola e, successivamente, con la fondazione da parte dei siracusani della colonia di Kamarina (598 A.C.), costruita alla foce del fiume Ippari, nell'attuale territorio della provincia di Ragusa e, dunque, nel comprensorio di produzione della docg "Cerasuolo di Vittoria". Alcune monete ritrovate nel territorio camarinese riportano, infatti, nell'esergo, la raffigurazione di anfore vinarie, tipiche per la bocca stretta e la pancia allungata, che venivano usate sopratutto per il trasporto e la commercializzazione del vino, così come numerose anfore sono state ritrovate nei fondali del mare antistante Kamarina,
Sempre in questo territorio è stato ritrovato un reperto eccezionale costituito da una lamina di piombo arrotolata , che è un vero e proprio atto notarile di vendita di un terreno coltivato a vite , compreso tra i fiumi Ippari ed Irminio, il cui compratore era un donna proprietaria di una rivendita di vini, quindi in quella data (III sec. A.C.) esisteva già la produzione di vino ed era inoltre oggetto di commercio.
Con l'occupazione romana il vino di questa zona della Sicilia veniva esportato a Roma e nell'Italia centro-meridionale; durante degli scavi a Pompei sono state ritrovate delle anfore vinarie che riportano delle iscrizioni sui luoghi di provenienza del vino: Taormina e Mesopotamio. In epoca romana questa zona ricca e fertile posta tra i due fiumi Ippari e Dirillo, era infatti chiamata "Plaga Mesopotamium" e coincideva con l'attuale zona di produzione del Cerasuolo di Vittoria.
Camarina rappresentava lo sbocco naturale dei prodotti agricoli, tra cui il vino, prodotti in questa zona , con un percorso che da Catania passava attraverso Lentini, Caltagirone, Acate, Vittoria e Comiso, la cui attività vitivinicola è testimoniata da ritrovamenti di palmenti, fondaci per le soste, fornaci per la costruzione di anfore da vino.
Nel 1606, la nobildonna Vittoria Colonna Henriquez, contessa di Modica, decise di fondare la città di Vittoria, e per incentivarne l'urbanizzazione regalo ai primi 75 coloni un ettaro di terreno a condizione che ne coltivassero un altro a vigneto.
Per tutto il seicento si ebbe un enorme espansione dei vigneti in questa zona grazie ad una politica di incentivazione delle colture intensive pregiate, come appunto la vite, che valorizzavano la naturale fertilità del suolo.

Il vino veniva esportato prima soltanto nelle varie altre città della contea di Modica , successivamente , attraverso il porto di Scoglitti e le navi trapanesi e mazaresi , veniva esportato anche a Malta.
Nel 1777 l'esenzione dal dazio sul mosto fece aumentare ancora di più la superficie a vigneto soprattutto ad opera di piccoli e medi possidenti, enfiteuti e mezzadri.
L'abate Paolo Balsamo nel suoi appunti di viaggio attraverso la Contea di Modica (1808) asserisce che la campagna di Vittoria è ricca di vigneti e si produce vino che considera il migliore tra quelli da pasto di tutta la Sicilia.
Il fiorentino Domenico Sestini trasferitosi a Catania come bibliotecario al servizio del principe di Biscari, dà una importante testimonianza della vitivinicoltura di questa zona della Sicilia;
nella lezione che tenne nel 1812 all'Accademia dei Georgofili sui vini del territorio di Vittoria, elogia la qualità di questi vini e ne descrive i vitigni, il sistema di impianto e di coltivazione, la fertilità dei terreni, le modalità di vendemmia e vinificazione.
Nella seconda metà dell'ottocento si ebbe un ulteriore sviluppo economico di questa zona e la città di Vittoria divenne una delle città più floride e produttive della Sicilia.
In questo periodo ci fu un massiccio processo di riconversione colturale; migliaia di ettari , prima coltivati a grano furono riconvertiti in colture più redditizie , tra cui il vigneto.
Tale trasformazione fu spinta dalla crescita della domanda di vino e dal relativo aumento dei prezzi, dal progresso tecnologico delle operazioni colturali che rese più facile e redditizia la coltivazione dei vigneti. Il porto di Scoglitti fu potenziato per fare fronte alle richieste di esportazione dei vini; nel 1860 l'esportazione dei vini di Vittoria toccò i 300 mila ettolitri.
Ma a partire dalla fine del secolo l'epidemia della Fillossera portò alla distruzione di gran parte dei vigneti della Sicilia e, Vittoria, con la sua spinta specializzazione viticola, pagò a caro prezzo la scelta monoculturale; migliaia di piccoli proprietari caddero in rovina.
Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera , ma i piccoli proprietari e mezzadri erano totalmente privi di capitale per procedere ai reimpianti, per cui fu ad opera di grosse famiglie proprietarie terriere che si procedette alla riconversione dei vigneti.
La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono il declino della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore , che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi, antesignani degli attuali vini a DOCG "Cerasuolo di Vittoria".
Nel corso dei secoli dunque la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, 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 denominazione come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.
Questa evoluzione positiva della DO è sancita dal passaggio dei vini "Cerasuolo di Vittoria" da DOC a DOCG avvenuto nel 2005.
I vini "Cerasuolo di Vittoria" sono stati infatti riconosciuti a DOCG con decreto ministeriale del 13 settembre 2005 , ed erano già stati riconosciuti a DOC con Dpr del 29 maggio 1973 poi modificato con Dm 6 novembre 1991.
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 il Nero d'Avola ed il Frappato, tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata; inoltre la combinazione di questi due vitigni è unica e caratteristica di questa zona della Sicilia; questi due vitigni sono citati e descritti sia da P. Balsamo (1808) che da D. Sestini (1812) nelle loro descrizioni dei vini e dei vigneti della zona di Vittoria.

- *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 in rosso dei vini tranquilli.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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.

I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in particolare dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un colore tipico, dal rosso ciliegia al violaceo, che con l'invecchiamento tende al granato; un odore dal floreale al fruttato per il "Cerasuolo di Vittoria", che si connota decisamente di ciliegia nel "Cerasuolo di Vittoria classico"; un sapore secco, pieno, morbido ed armonico.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto produttive della pianta.

Anche 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 DOCG "Cerasuolo di Vittoria ".

I suoli che si formano sui calcarei sono infatti, quasi sempre , poco profondi , di colore rosso vivo, ricchi di ferro e di minerali metallici; le radici della vite si approfondiscono sino a raggiungere il calcare ed, al contatto fra questo e la terra rossa , trovano un po' di frescura e un grado maggiore di umidità; ciò consente un'alimentazione idrica e minerale più in profondità che risulta assai importante specialmente nella fase di post invaiatura , evitando pericolosi blocchi di maturazione per stress idrico.

Anche il clima dell'areale di produzione caratterizzato da inverni miti, con scarse piogge nei mesi estivi , forti escursioni termiche giornaliere, specie nel periodo di luglio-agosto sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità

L'epoca di vendemmia nella zona costiera dell'areale di produzione è la più precoce, anticipata di 2-3 settimane rispetto alla zona di alta collina, nella zona di media collina la vendemmia si effettua nella seconda metà di settembre e nella zona di alta collina avviene nella prima decade di ottobre.

Questo protrarsi della maturazione nella zona di alta collina è dovuto sia alla temperatura media dei mesi marzo-maggio, che è più bassa che nelle altre zone e, quindi il germogliamento e la fioritura si manifestano in ritardo, sia alla maggiore piovosità del mese di maggio che finisce per allungare ulteriormente la data di vendemmia.

Già P. Balsamo nel 1808, aveva colto questo prezioso mix tra fattori naturali ed umani e la loro influenza sulle caratteristiche del prodotto; nel suo diario di viaggio attraverso la contea di Vittoria infatti scriveva:

"Il suolo ed il clima è quivi adattissimo alla vigna…….insomma la natura e l'arte contribuiscono egualmente a rendere i vini di Vittoria assai pregiabili." e,

D. Sestini, nel 1812 , durante una sua lezione all'accademia dei Georgofili sui vini di Vittoria, leggeva: "le terre di un tal luogo sono…dolci, friabili, fresche e larghe, cioè cavate dalla loro profondità ed esposte al sole si mantengono sciolte, ed è in queste terre dove la vigna molto ben

prospera e si mantiene" seguiva poi la descrizione del sistema di impianto e di coltivazione delle viti che, in pratica, si sono tramandate fino ad oggi con le dovute migliorie ed affinamenti legati al progresso scientifico-tecnologico.
La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greca e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è dunque 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 DOCG "Cerasuolo di Vittoria". 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, 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 "Cerasuolo di Vittoria", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail direzione.irvos@messaggipec.it ; direzione.vitevino@vitevino.it

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è l'organismo di controllo designato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.