Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MALVASIA DELLE LIPARI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 20.09.1973	G.U. 28 – 30.01.1974
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. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Malvasia delle Lipari" è riservata ai vini bianco, passito e liquoroso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Malvasia delle Lipari" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Malvasia di Lipari massimo del 95%, Corinto nero dal 5 all'8%.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione del vino "Malvasia delle Lipari" devono essere prodotte nell'arcipelago delle isole Eolie (o Lipari) in provincia di Messina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Malvasia delle Lipari" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Malvasia delle Lipari" è stabilita in t 9 per ettaro di coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere ricondotta attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro di coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio di cui all'articolo 3.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Malvasia delle Lipari" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.
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

Il vino "Malvasia delle Lipari" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo dorato o ambrato;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: dolce-aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui almeno 8,00% vol svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentarie forestali dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

E' consentita la produzione del "Malvasia delle Lipari" nel tipo "passito", partendo dalle uve di cui al precedente articolo 2 sottoposte al tradizionale appassimento naturale.
Il vino "Malvasia delle Lipari" passito dovrà essere immesso al consumo non prima del 1° giugno successivo alla vendemmia con titolo alcolometrico volumico totale minimo di 18,00% vol ed un residuo in zuccheri naturali non inferiore al 6%.
Il vino di cui al presente articolo può essere qualificato come vino "dolce naturale" e la resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 45%.

Il vino "Malvasia delle Lipari" prodotto con uve che raggiungono- a seguito anche di un eventuale lieve appassimento- un titolo alcolometrico volumico naturale di 12,50% vol e con una resa di uva in vino non superiore al 60%, può essere usato per la preparazione, mediante alcolizzazione, del tipo "liquoroso".
Il vino "Malvasia delle Lipari" liquoroso all'atto dell'immissione al consumo deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo 20,00% vol di cui almeno 16,00% vol svolti ed un contenuto in zuccheri residui non inferiore al 6% e deve aver subito un periodo di affinamento di mesi 6 a decorrere dalla data di alcolizzazione.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
La denominazione geografica Eolie o Lipari è riservata esclusivamente ai vini che rispondono alle condizioni di produzione e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e quindi non può essere usata per designare altri tipi di vino.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio dell'arcipelago delle isole Eolie in provincia di Messina.
L'arcipelago è costituito da sette isole vere e proprie cui si aggiungono isolotti e scogli affioranti dal mare.
Le isole sono disposte al largo della Sicilia settentrionale, di fronte la costa tirrenica del messinese da cui distano circa 40 km.
Le sette isole, tutte di origine vulcanica, sono: Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli e Vulcano.
L'arcipelago comprende ben due vulcani attivi (Stromboli e Vulcano), oltre a fenomeni vari di vulcanismo secondario.
Nel 2000 le Eolie sono state proclamate patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.
La vite è coltivata soprattutto nell'isola di Salina ed anche in quelle di Lipari e Vulcano.
Lipari ha un estensione di circa 37 Km quadri ed è l'isola più grande dell'arcipelago; Salina è la seconda con oltre 26 Km quadri ed è una oasi ricca di verde e d'acqua dolce con veri e propri boschi di castagni, pioppi ed altre specie arboree della macchia mediterranea.
Salina veniva chiamata anticamente "Didyme" dal greco gemelli, in quanto costituita da due vulcani gemelli; il Monte dei Porri, geologicamente più recente, alto 860 m. e l'antico Fossa delle Felci che, con i suoi 962 mt., è la vetta più elevata dell'intero arcipelago, oggi Riserva naturale integrata.
I vigneti si trovano dal livello del mare fino ad oltre i 400 metri di altitudine.
I suoli sono di origine vulcanica con prevalente frazione sabbiosa ed a permeabilità elevata.
Si tratta di regosuoli-lito-suoli-andosuoli, formatisi sulle lave e sui materiali di eruzione di diversa età e, quindi sono suoli in evoluzione, di regola di limitato spessore.
La piovosità media annua varia dai 500 ai 600 mm., ed è concentrata nel periodo autunno-invernale con i mesi di luglio ed agosto generalmente asciutti.
Il clima dell'arcipelago è caratterizzato da una accentuata ventosità.

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 doc "Malvasia delle Lipari".
Le isole furono colonizzate dai Greci, intorno al 580 a.C.; essi chiamarono le isole Eolie poiché ritenevano che fossero la dimora di Eolo, dio dei venti.
Ritrovamenti a Lipari di monete antiche (V-IV sec. a.C.) recanti l'immagine di tralci e di grappoli testimoniano le antiche origini e l'importanza economica della viticoltura in questa zona geografica.
Lo storico Diodoro Siculo parla di una colonia greca, che nel 588-577 a.C. avrebbe importato a Lipari un vitigno che prese il nome di Malvasia, ma non si è certi che tale vitigno sia l'attuale Malvasia di Lipari.

Una delle prime testimonianze della produzione vitivinicola delle Eolie è di A. Bacci che nel 1596 afferma che " …l'isola di Lipari è sparsa di fecondi colli, che per l'interno calore del suolo danno un vino sincero….."
Si riferiscono a questo vino e alla cultivar diffusa nell'arcipelago il conte Odart (1859) ed il Barone Mendola di Favara (1868).
Nel 1890 Guy de Maupassant nella sua "La vita errante" descrive l'isola di Salina ed il suo vino così "mentre tornavo, avevo scoperto dalla barca un'isola nascosta dietro Lipari. Il battelliere la chiamò Salina. Lì si produce il vino di Malvasia. Volli bere… una bottiglia del celebre vino….E' proprio il vino dei Vulcani, denso, zuccherato, dorato …"
Nel 1900 il vino fu presentato all'esposizione di Parigi dove ricevette un premio.
Nel 1933 fu portato alla prima "mostra dei vini tipici di Siena", dove fu definito "d'aroma squisito".
La produzione dell'uva e del vino ha subito negli anni forti oscillazioni; nel 1800 si producevano circa 10.000 ettolitri; negli anni sessanta del 900 ha raggiunto il minimo storico con una produzione di circa 200 ettolitri, attualmente se ne producono circa 800-900 ettolitri.
Una prima forte contrazione si ebbe nei primi del '900 a causa dell'invasione fillosserica, poi la forte emigrazione della popolazione e lo sviluppo del turismo, le difficoltà di una viticoltura estrema, difficile, basata sul duro lavoro manuale, portarono ad un progressivo abbandono della agricoltura.
A partire dalla fine degli anni ottanta c'è stata una forte ripresa della viticoltura eoliana sotto la spinta di alcuni illuminati produttori; 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 accrescere il livello qualitativo e la rinomanza della DOC "Malvasia delle Lipari", come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC "Malvasia delle Lipari" prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.
E' stata una delle prime DOC ad essere riconosciuta in Sicilia con Decreto del Presidente della repubblica (Dpr) del 20 settembre 1973.
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 del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata; la Malvasia di Lipari e il Corinto Nero.
La Malvasia di Lipari è una cultivar appartenente al gruppo delle Malvasie, antichi vitigni di discussa origine. Il nome deriva dalla città greca del Peloponneso Monembasi, Menemvasia o Monovaxia (cioè porto con una sola entrata).
Per quanto riguarda l'origine della Malvasia attualmente diffusa nelle isole Eolie, si possono formulare alcune ipotesi:
-il vitigno potrebbe essere stato introdotto dai Micenei, che nel XVI-XIV sec. a.C. ebbero stretti rapporti con le popolazioni dell'arcipelago eoliano;
-la cultivar potrebbe essere stata introdotta , insieme ad altre, da Greci Cnidi che nel 1580 a. .C. colonizzarono le isole Eolie.
Cupani la descrive nel suo Hortus Catholicus con il nome di Malvagia. Notizie della sua coltivazione ci vengono dal barone Mendola (1868) che ne esalta il vino "color di zecchino, profumato, soave e gagliardo, che più invecchiando in bottiglia più migliora…"
Il Corinto Nero è un vitigno originario della Grecia, presente in tutto il Mediterraneo.
Cupani lo descrive nel suo Hortus Catholicus e nel Panphyton Siculum e parla di Corinto appassito al sole indicandolo come "Passulina del nostro regno"
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* sono quelli tradizionali della zona e comunque atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
La vite veniva coltivata a pergolato molto basso (50-60 cm dal suolo) ; e la struttura di legno e canne veniva fatta utilizzando essenze arboree locali tipiche della macchia mediterranea.
Oggi si è diffusa molto anche la controspalliera più o meno bassa con impianti di media fittezza (5.000-6000 piante per ettaro) per ovviare alla forte ventosità tipica delle isole.

La coltivazione del vitigno Malvasia di Lipari richiede molta diligenza e cura per ottenere un buon prodotto: una potatura adeguata alle caratteristiche genetiche della cultivar (scarsa fertilità delle gemme basali).

I vigneti, nelle zone di forte pendenza, vengono coltivati, fin dai tempi più antichi, su caratteristici terrazzamenti contenuti da muretti a secco di pietra lavica che rendono unico un paesaggio singolare ed affascinante.

L'importanza della presenza delle terrazze è data dal fatto che la loro funzione e il loro valore si estende ad aspetti che vanno oltre quello di puro contenimento del terreno per la creazione di nuove aree coltivabili. Di particolare interesse risulta il ruolo giocato ai fini del rallentamento delle acque superficiali, nella difesa dagli agenti erosivi del suolo dei terreni denudati della vegetazione naturale a fini colturali. Il suolo accumulato in una terrazza ha tra l'altro una capacità di ritenzione idrica elevata, in particolare in prossimità del muro dove l'acqua superficiale rallenta e può penetrare nel sottosuolo, pur garantendone il drenaggio attraverso il materiale posto 'a secco'. A queste funzioni altre se ne collegano: conservazione della biodiversità, conservazione e mantenimento del valore identitario e storico-culturale.

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona. La tipologia passito prevede una raccolta dell'uva sovramatura, selezione dei grappoli ed eliminazione degli acini guasti, appassimento naturale al sole su graticci di listarelle di canne ("canizzi") per 10-15-20 giorni, spremitura dei grappoli appassiti, fermentazioni lunghe a temperatura controllata in recipienti di piccola capacità.

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, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Si tratta di ottimi vini dolci da dessert e/o da meditazione con un odore aromatico caratteristico, un sapore dolce-aromatico, vellutato, armonico, morbido, dolce ma non stucchevole con grande armonia e persistenza. Pastena (1999) insigne studioso della vitivinicoltura siciliana lo ha definito vino dal "bouquet particolare, raffinato, unico di gran classe". Andrea Gabbrielli (2004) "un vino prezioso ed unico, di rara fragranza ed intensità".

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

Le particolari condizioni climatico-ambientali, 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 DOC "Malvasia delle Lipari". Si tratta infatti di ambienti particolarmente vocati ad una vitivinicoltura di qualità.

L'uva della Malvasia delle Lipari matura tra la prima e la seconda decade di settembre ma viene raccolta in avanzato stato di maturazione.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greca fino ai giorni nostri 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 DOC "Malvasia delle Lipari". Ovvero è la testimonianza 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 "Malvasia delle Lipari", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata 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.