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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO "MARSALA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con D.P.R. 02.04.1969	G.U. 143 – 10.06.1969
Modificato con D.P.R. 17.11.1986	G.U. 163 – 15.07.1987
Modificato con D.M. 21.12.1991	G.U. 3 -- 04.01.1992
Modificato con D.M. 28.02.1995	G.U. 62 -- 15.03.1995
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. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	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 "Marsala", "Vino Marsala" e "Vino di Marsala", che deve essere integrata a seconda delle caratteristiche del prodotto dai qualificativi di legge "Fine", "Superiore", "Superiore Riserva", "Vergine" o "Soleras", "Vergine Riserva" o "Soleras Riserva", oppure "Vergine Stravecchio" o "Soleras Stravecchio", è riservata ai vini liquorosi, di colore oro, ambra e rubino, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella legge 28 novembre 1984, n. 851, nonché a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.
L'uso della suddetta denominazione è permesso solo con le qualifiche che indicano il periodo di invecchiamento minimo, il colore ed il contenuto zuccherino, espresse ciascuna, in lingua italiana o inglese.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui al precedente art. 1 devono provenire dalle uve dei vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
a) per i Marsala oro ed ambra: vitigni "Grillo" e/o "Catarratto" (tutte le varietà e tutti i cloni), e/o "Ansonica" (detto localmente "Inzolia"), e/o "Damaschino";

b) Per i Marsala rubino: vitigni “Perricone” (localmente chiamato “Pignatello”) e/o “Calabrese” (localmente chiamato “Nero d’Avola”) e/o “Nerello mascalese”.
Possono concorrere fino al 30% delle uve impegnate in totale, le uve a bacca bianca provenienti dai vigneti di cui al precedente punto a).

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla preparazione dei vini liquorosi di cui al precedente art. 1, comprende l’intero territorio della provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini da impiegare nella preparazione dei vini di cui all’art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione.
Sono, pertanto, da ritenersi idonei, ai fini della iscrizione allo schedario viticolo, esclusivamente i vigneti, in coltura specializzata posti nella zona di produzione indicata all’art. 3, che fruiscono delle condizioni di terreno e di clima idonee ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini da essi ottenuti le tradizionali caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionali o comunque idonei ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche qualitative.
Sono da ritenersi idonei tutti i sistemi di allevamento in verticale, ivi compresi l’alberello e la spalliera ed esclusi quelli in orizzontale.
E’ vietata ogni pratica di forzatura; tuttavia è ammessa l’irrigazione di soccorso.
La resa massima di uve ammessa per la produzione del vino “Marsala” non deve superare i 10 t per ettaro per i vitigni a bacca bianca ed i 9 t per ettaro per i vitigni a bacca nera.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
La resa massima delle uve in mosto non deve essere superiore all’80% e quelle delle uve in vino base non superiore al 75%.
La regione siciliana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può modificare i limiti di cui sopra.
Tuttavia i singoli viticoltori possono avviare alla produzione i mosti e i vini destinati alla elaborazione dei vini liquorosi Marsala, tutte le uve dagli stessi vendemmiate nei limiti delle rese massime per ettaro fissate dal presente disciplinare, a condizione che:
comunichino, in tempo utile all’effettuazione di eventuali controlli i dati concernenti il loro raccolto superiore al limite ridotto fissato;
risulti che l’uva ha le caratteristiche prescritte dal disciplinare qualora tali controlli siano effettuati.
Le uve debbono assicurare al mosto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Tutte le operazioni di elaborazione a partire dalle uve che sono necessarie per ottenere un Marsala pronto al consumo, debbono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Ai fini del presente disciplinare si intendono:

per mosti: i mosti propriamente detti ed i mosti parzialmente fermentati;

per sifone: il prodotto preparato con aggiunta al mosto, atto a dare Marsala, di alcole etilico di origine viticola e/o di acquavite di vino.

Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenuti da uve coltivate nei vigneti di cui all'art. 2.

Nella preparazione del *Marsala Fine* dei tipi oro e rubino e del *Marsala Superiore* dei tipi oro è rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto.

L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di mosto cotto nella preparazione del *Marsala Fine* ambra e del *Marsala Superiore* ambra non deve essere inferiore all'1%.

Nella preparazione dei *Marsala Vergine* è vietato l'impiego di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone.

Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai prodotti le loro caratteristiche specifiche e, in particolare, l'aggiunta di alcole etilico di origine viticola o di acquavite di vino.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I Marsala di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

1) Marsala Fine:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 15 meq/l;
invecchiamento minimo di un anno.

2) Marsala Superiore:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;
invecchiamento minimo due anni.

3) Marsala Superiore Riserva:
tutte le caratteristiche del Marsala Superiore ma con:
invecchiamento minimo di quattro anni;
acidità volatile: non superiore a 30 meq/l;

4) Marsala Vergine o Soleras:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore 30 meq/l;
invecchiamento minimo cinque anni.

5) Marsala Vergine Stravecchio o Riserva:
le stesse caratteristiche del Marsala Vergine ma con:
invecchiamento minimo di dieci anni.

I Marsala denominati "oro" hanno colore dorato più o meno intenso;
i Marsala denominati "ambra" hanno colore giallo ambrato più o meno intenso;
i Marsala denominati "rubino" hanno colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

I Marsala, secondo il contenuto zuccherino, si classificano in:
secco: con zuccheri riduttori inferiori a 40 g/l;
semisecco: con zuccheri riduttori superiori a 40 g/l, ma inferiori a 100 g/l;
dolce: con zuccheri riduttori superiori a 100 g/l.

Tutti i Marsala presentano sapore e profumo caratteristici.

Per i Marsala anche nel caso in cui non è consentito l'impiego del mosto cotto è ammessa la presenza di tracce di ossi-metil-furfurolo derivante dai processi di affinamento e di invecchiamento.
I vini Marsala già idonei al consumo diretto come tali possono essere addizionati con alcole etilico di origine viticola e/o con acquavite di vino senza ulteriore periodo di invecchiamento, onde adattarli a particolari esigenze di mercato; essi in tal caso devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di almeno un mese prima della commercializzazione.
Il periodo di invecchiamento minimo decorre dalla data di ultimazione delle operazioni di concia.
E' consentita la rilavorazione di una o più miscele di Marsala.
In tal caso il prodotto derivato deve essere sottoposto ad un nuovo periodo di invecchiamento in relazione al tipo di Marsala che si intende ottenere.
L'invecchiamento deve avvenire in recipienti di legno, preferibilmente di rovere o di ciliegio, salvo che per i primi quattro mesi di invecchiamento del Marsala Fine che possono essere effettuati in recipienti di altro materiale.
Il Marsala Fine dopo i primi quattro mesi di invecchiamento può essere destinato alla trasformazione in altre bevande o prodotti.
I Marsala Vergini in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come Marsala Superiore o Marsala Fine, purchè abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per dette categorie e ne abbiano le caratteristiche.
Parimenti i Marsala Superiori in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come Marsala Fini, purchè abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria e ne abbiano le caratteristiche.
Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quelli dell'industria, del commercio e dell'artigianato, delle finanze e del commercio con l'estero, può consentire, su proposta della regione siciliana la preparazione di vini Marsala destinati alla esportazione verso i Paesi Terzi, aventi limiti percentuali di contenuto in alcole e/o in zuccheri diversi da quelli indicati nel presente disciplinare, sempre che i prodotti così confezionati rispondano alla legislazione vigente negli Stati di destinazione.
L'autorizzazione sarà concessa sempre che sia consigliata da ragioni di interesse nazionale.
I prodotti di cui ai due precedenti comma, devono essere spediti dalle fabbriche direttamente all'estero o ai depositi o magazzini doganali accompagnati da bolletta di cauzione.

Di tali prodotti è vietata la reimportazione nei Paesi della Comunità.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Le indicazioni relative al colore (oro, ambra, rubino) ed al contenuto zuccherino (secco semisecco, dolce) possono essere indicate in etichetta.
In aggiunta alle specificazioni del tipo connesse all'invecchiamento, alle indicazioni relative al colore ed a quelle relative al contenuto zuccherino, sono ammesse:

l'indicazione dell'annata di produzione, intendendosi per annata di produzione quella in cui ha avuto luogo l'ultima concia;

l'indicazione "Vecchio", per i Marsala che possiedono almeno le caratteristiche minime per la qualifica di Marsala Superiore;

l'indicazione delle sigle e/o del significato in esteso I.P. (Italia Particolare) per il Marsala Fine; S.O.M. (Superiore Old Marsala), o G.D. (Garibaldi Dolce), o L.P. (London Particolar oppure Inghilterra) per il Marsala Superiore riservate esclusivamente ai requisiti stabiliti per il tipo di cui trattasi.

Le specificazioni di tipo connesse all'invecchiamento (Fine, Superiore, Vergine) – eventualmente seguite dalle sigle corrispondenti e/o dal loro significato in esteso – devono essere apposte di seguito sulla stessa riga o in quella immediatamente seguente la riga dove è riportata la denominazione Marsala o vino Marsala o vino di Marsala.
Le specificazioni del tipo connesse all'invecchiamento (Fine, Superiore, Vergine) le sigle corrispondenti e/o il loro significato in esteso, devono essere riportate con caratteri non superiori – e non inferiori alla metà – in ampiezza ed in evidenza, di quelli utilizzati per la designazione Marsala, vino Marsala o vino di Marsala.
Le indicazioni relative al colore, al contenuto in zucchero e tutte le altre indicazioni aggiuntive di cui al comma secondo devono essere riportate sulla etichetta principale o sulla etichetta apposta nello stesso campo visivo della etichetta principale e con caratteri non inferiori ad un quarto in ampiezza ed in evidenza, di quelli utilizzati per le designazioni Marsala, vino Marsala o vino di Marsala, né superiori, in ampiezza ed in evidenza, a quelli utilizzati per queste stesse designazioni di base.
E' consentita l'indicazione in etichetta di marchi registrati a condizione che gli stessi non siano di natura tale da trarre in inganno il consumatore circa la natura del prodotto e che siano specificate nell'etichetta secondaria le motivazioni del loro impiego.
I marchi di cui trattasi, con l'esclusione delle figure, delle rappresentazioni grafiche, etc., non potranno essere riportati con caratteri superiori in ampiezza ed in evidenza a quelli utilizzati per le designazioni di base Marsala, vino Marsala o vino di Marsala.

Articolo 8
Confezionamento

I Marsala Vergini devono essere commercializzati al consumo soltanto in bottiglia.
Gli altri tipi devono essere commercializzati al consumo in recipienti di capacità non superiore a 60 litri, confezionati da produttori della zona di produzione ed all'interno della stessa.
Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009 l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire e assicurare l'efficacia dei controlli.
I vini Marsala non confezionati come sopra detto possono circolare tra produttori in recipienti di servizio solo nel territorio dove sono ammessi all'imbottigliamento.

Resta tuttavia salva la circolazione in recipienti superiori a 60 litri per la preparazione di altre bevande o prodotti, purchè il loro particolare uso sia indicato in tutti i documenti che accompagnano la merce e nelle fatture.
Le ditte produttrici ed imbottigliatrici di Marsala devono tenere i registri di carico e scarico su cui annotare la produzione, gli imbottigliamenti e le spedizioni, secondo le norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro delle finanze e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Articolo 9

La produzione del Marsala deve essere effettuata con impiego di alcole di origine vinicola e/o di acquavite di vino, schiavi di imposta ed anche gli invecchiamenti minimi prescritti per i diversi tipi devono essere effettuati sotto tale regime in depositi fiduciari ferme restando le disposizioni sull'invecchiamento.
Nel quadro del regime suddetto devono essere effettuate anche le aggiunte integrative di cui all'art. 6, comma sesto.
Durante tutte le fasi del processo di elaborazione sotto cauzione, possono essere effettuati controlli e prelevamenti di campioni dei prodotti impiegati da parte dell'amministrazione finanziaria e degli organismi dipendenti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali preposti alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari.
Gli organi di controllo di cui sopra possono effettuare prelevamenti e controlli analitici anche sulle materie prime impiegate o in corso di impiego.
Il prelevamento dei campioni e la verifica dei risultati delle analisi non impediscono l'avvio ed il completamento della lavorazione sotto la responsabilità dell'operatore.

Articolo 10
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La conformazione orografica della zona tipica di produzione è quasi interamente pianeggiante o di lieve altitudine (dai 50 m. s.l.m. della fascia costiera a max 300 m. s.l.m. delle basse colline nell'immediato entroterra).
I vigneti, generalmente affacciati sul mare e comunque esposti ad intensa assolazione, vengono allevati su terreni aridi, poco fertili, che possono essere anche argillosi, di origine siliceo/calcarea (a volte ricchi di terre rosse) e sabbiosi, spesso con falde superficiali.
Il clima è mediterraneo-insulare, con inverni anche piovosi ed estati calde ma asciutte, a volte torride a causa dei frequenti venti caldi africani.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

E' l'uomo a rendere questa zona un *unicum, una autentica culla de*lla civiltà mediterranea della vite e del vino.
Infatti, tutti i popoli che nei millenni vi si sono insediati, ne hanno implementato la naturale vocazione vitivinicola: dando luogo ad una insieme di passione e di tradizione, di culture e di colture.
I fattori presenti nella zona tipica di produzione del vino a D.O. Marsala consistono in condizioni specifiche che complessivamente determinano caratteristiche davvero esclusive.
Se ne può dedurre che le doti qualitative del vino rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici e geologici propri di un'area geografica particolarmente vocata, ma anche dalle consuetudini che vi si perpetuano da tempo immemorabile.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrale del vigente disciplinare di produzione:
- base ampelografia dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- 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 le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai prodotti le loro caratteristiche specifiche e, in particolare, è ammessa soltanto l'aggiunta di alcole etilico di origine viticola o di acquavite di vino.

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.
In particolare, le doti qualitative dei vini liquorosi Marsala a d.o., quali intensità di corpo, consistente tenore alcolico, elevata longevità, eccellente brillantezza, rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici, eolici e geologici dell'area particolarmente vocata.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Il microclima – comunque peculiare di tutta la porzione occidentale della Sicilia – permette alle uve - allevate anche ad alberello - di maturare, concentrando elevati tenori zuccherini e polifenolici che consentiranno un affinamento di vini con elevati estratti.
Nei dintorni dei centri abitati sono ancora visibili i caratteristici "bagli" – risalenti, per lo più, agli ultimi duecentocinquanta anni - nei quali veniva originariamente conferita e vinificata l'uva dei generosi feudi circostanti.
Proprio in questa lunga fascia temporale plurisecolare, si colloca un proficuo connubio fra una diffusa sapienza contadina e una riconosciuta plurima capacità imprenditoriale che, sinergicamente, hanno dato luogo al vino Marsala.
Infatti la felice combinazione fra il descritto eco/sistema e le richiamate consuetudini agroviticole, ha visto fin dalla fine del '700 il sorgere di numerosi stabilimenti e opifici industriali, in parte rimasti ai giorni nostri e nei quali soltanto si può ottenere questo tradizionale vino liquoroso a denominazione d'origine.

Articolo 11
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.