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 DEI VINI <<SANTA MARGHERITA DI BELICE>>

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.M. 09.01.1996	G.U. 11 – 15.01.1996
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 <<Santa Margherita di Belice>> è riservata ai vini bianchi e rossi o aventi la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Catarratto, Grecanico, Ansonica, Nero d'Avola e Sangiovese che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata <<Santa Margherita di Belice>> è riservata ai vini ottenuti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

<<Santa Margherita di Belice>> bianco: Ansonica dal 30% al 50%;
Grecanico e Catarratto bianco lucido (da soli o congiuntamente) dal 50% al 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, presenti nel vigneto, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata <<Santa Margherita di Belice>> con la menzione di uno dei seguenti vitigni:<<Catarratto – Grecanico – Ansonica>> è riservata ai vini ottenuti da almeno l'85% di uve provenienti dai suddetti vitigni.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, presenti nel vigneto, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata <<Santa Margherita di Belice>> rosso:
Nero d'Avola dal 20% al 50%;

Sangiovese e Cabernet sauvignon (da soli o congiuntamente) dal 50% all'80%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa, presenti nel vigneto, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione di vini con la denominazione <<Santa Margherita di Belice>> devono provenire dai vigneti ricadenti nell'ambito dei comuni di Santa Margherita di Belice e Montevago, in provincia di Agrigento.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento, alberello e controspalliera, e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
In ogni caso vanno escluse le uve da vigneto con forme di allevamento a tendone.
Per i vigneti con forme di allevamento a spalliera la densità minima non deve essere inferiore a 2.300 piante per ettaro, mentre per quelli esistenti con forme di allevamento ad alberello la densità minima non deve essere inferiore a 2.700 piante per ettaro.
I nuovi impianti e i reimpianti dovranno avere una densità minima non inferiore a 2.800 piante per ettaro per la spalliera, e 3.000 piante per l'allevamento ad alberello.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione come pratica di soccorso, durante il periodo primaverile – estivo sino a un massimo di due interventi e non oltre il periodo dell'invaiatura.
La resa massima delle uve ammesse per la produzione di tutti i vini di cui all'articolo 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro e a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite massimo.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,00% vol per i vini bianchi, con o senza nome del vitigno, e di 11,00% vol peri i vini rossi, con o senza nome del vitigno.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dei territori comunali di cui all'articolo 3.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali, è altresì consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio dei seguenti comuni limitrofi: Castelvetrano, Partanna, Menfi-Sambuca di Sicilia, Contessa Entellina, Salaparuta e Poggioreale.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 65% per i vini bianchi e al 70% per i vini rossi.

Qualora superi questi limiti, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini finiti di cui all'articolo 1 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti requisiti:

1) Santa Margherita di Belice bianco:
- colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, vivace, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità minima totale: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2) Santa Margherita di Belice con la menzione del vitigno Catarratto:
- colore: giallo paglierino lucido;
- odore: delicato fragrante;
- sapore: secco, armonico, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

3) Santa Margherita di Belice con la menzione del vitigno Grecanico:
- colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico, fine;
- sapore: secco, pieno, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità minima totale: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

4) Santa Margherita di Belice con la menzione Ansonica:
- colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, secco, con gradevole persistenza aromatica;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità minima totale : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

5) Santa Margherita di Belice rosso:
- colore: rosso rubino con sfumature granato;
- odore: vinoso etereo di particolare finezza;
- sapore: asciutto, leggermente tannico con buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

6) Santa Margherita di Belice con la menzione Nero d'Avola:
- colore: rosso rubino vivo;
- odore: vinoso, caratteristico;

- sapore: asciutto, leggermente tannico, con buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

7) Santa Margherita di Belice con la menzione Sangiovese:
- colore: rosso rubino con eventuali riflessi cerasuoli;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, con buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

E' facoltà del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Santa Margherita di Belice>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto e simili.
E' 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 il consumatore.
Le menzioni del vitigno in aggiunta alla denominazione <<Santa Margherita di Belice>> debbono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione con caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa.
I vini di cui all'art. 1 devono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Tutti i vini a denominazione di origine controllata <<Santa Margherita di Belice>>, qualora confezionati, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e con tappo di sughero.
Tuttavia per bottiglie di capacità fino a 0,375 è ammesso il tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
L'area interessata alla produzione della DOC è il territorio dei comuni di Santa Margherita di Belice e Montevago. Detta area si trova nella Sicilia sud-occidentale, in zona collinare a circa 400 m. s.l.m. tra i fiumi Belìce, Senore e Carboj alla confluenza delle province di Palermo, Trapani ed Agrigento.
Le produzioni risultano di particolare pregio, vista la natura dei suoli: Regosuoli da rocce argillose a reazione neutro-alcalina e suoli rossi-mediterranei.
Il clima della zona è quello tipico mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccitoso per i restanti mesi dell'anno.
2) Fattori umani rilevanti per il legame
La vitivinicoltura rappresenta il settore produttivo trainante per l'economia locale. Nel corso dei secoli la vite ed il vino sono stati sempre una presenza costante in questo territorio.

La zona di produzione della DOC "Santa Margherita di Belice" appartiene ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola; la presenza della vitivinicoltura è testimoniata dai tempi della colonizzazione greca in Sicilia.

L'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola persiste anche durante il periodo di Roma imperiale.

Il Medio Evo non ha lasciato alcun elemento di memoria storicamente rilevante, tuttavia si ritiene che le attività agricole legate al settore vitivinicolo e olivicolo siano perdurate nel tempo, quando l'economia agricola esordisce verso indirizzi più moderni.

Intorno ai primi del 900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, in alcuni comuni, tra i quali Santa Margherita di Belice e Montevago, limitrofi alla zona di Menfi, dove il terreno, ricco di dune sabbiose, ha mostrato capacità di resistenza alla fillossera, la viticoltura si è ulteriormente consolidata.

Dopo il 2° conflitto mondiale gli studiosi del vino dedicano maggiore attenzione ai prodotti vinicoli della zona in argomento (Garoglio, nel suo "Trattato di Enologia" 1953).

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 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 quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto 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 agli articoli 5 e 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

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

Il territorio delimitato della DOC in questione presenta una giacitura collinare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

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 "Santa Margherita di Belice".

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, 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 “Santa Margherita di Belice”. 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.
La combinazione tra ambiente pedoclimatico, la tradizione storica, le tecniche produttive e la capacità imprenditoriale permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

Articolo 10
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.