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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SCIACCA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.M. 05.06.1998	G.U.152 – 02.07.1998
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 <<Sciacca>>, e' riservata ai seguenti vini:
<<Sciacca>> bianco;
<<Sciacca>> Inzolia;
<<Sciacca>> Grecanico;
<<Sciacca>> Chardonnay;
<<Sciacca>> riserva Rayana;
<<Sciacca>> rosso;
<<Sciacca>> Nero d'Avola;
<<Sciacca>> Cabernet Sauvignon;
<<Sciacca>> Merlot;
<<Sciacca>> Sangiovese;
<<Sciacca>> rosso riserva;
<<Sciacca>> rosato,
che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata <<Sciacca>> e' riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dalle uve di vitigni provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

a) <<Sciacca>> bianco: Inzolia - Grecanico - Chardonnay - Catarratto lucido, per almeno il 70%

congiuntamente o disgiuntamente.
Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca bianca non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

b) la denominazione di origine controllata <<Sciacca>>, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Grecanico, Inzolia, Chardonnay, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca bianca non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

c) la denominazione di origine controllata "Sciacca", con la menzione della sottozona Rayana obbligatoriamente preceduta dalla tipologia riserva e' consentita ai soli vini bianchi ottenuti dai vigneti nell'ambito aziendale composti da almeno l'80% di Catarratto lucido e Inzolia congiuntamente o disgiuntamente.
Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

d) <<Sciacca>> rosso: Merlot - Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola - Sangiovese, per almeno il 70% congiuntamente o disgiuntamente.
Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca rossa non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

e) la denominazione di origine controllata <<Sciacca>> rosso con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Merlot - Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola - Sangiovese, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca rossa non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

f) la denominazione di origine controllata <<Sciacca>> rosso riserva e' consentita ai soli vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti nell'ambito aziendale, composti da almeno il 70% di Merlot,Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Sangiovese congiuntamente o disgiuntamente.
Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca rossa non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

g) la denominazione di origine controllata <<Sciacca>> rosato e' riservata, per almeno il 70%, ai vini prodotti esclusivamente con la vinificazione in bianco dei vitigni prescritti per il vino a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> rosso, o con mostificazione contemporanea delle uve bianche e rosse prescritte per i vini a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> bianco e rosso.
Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varieta' a bacca rossa non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Articolo 3
Zona di produzione

La produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini di cui all'art. 2, punti a), b), d), e), f), g), devono provenire dagli interi territori amministrativi dei comuni di Sciacca e Caltabellotta in provincia di Agrigento.
La denominazione di origine controllata <<Sciacca>> riserva Rayana e' consentita ai vini bianchi ottenuti dai vitigni di cui all'art. 2, punto c) provenienti esclusivamente dai terreni ricadenti nella

zona ricadente nella provincia di Agrigento, cosi' delimitata: da una linea che partendo dal fiume Carboj segue in direzione est la ferrovia fino al punto di incontro con il vallone foce S. Marco che risale fino alla strada comunale Raganella in contrada Purgatorio. Imbocca detta strada fino a raggiungere l'ex S.S. 115 che segue fino all'incrocio con l'ex reggia trazzera Maragani e la consortile di collegamento tra l'ex S.S. 115 e Sciacca-Palermo a scorrimento veloce. Da qui la linea di delimitazione imbocca la strada consortile fino all'incrocio con la Sciacca-Palermo a scorrimento veloce che percorre per un breve tratto fino ad incontrare il fiume Carboj.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed 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 provenienti da vigneti con forme di allevamento a tendone.
I nuovi vigneti dovranno avere una densita' minima non inferiore a 3.000 piante/Ha.
E' vietata ogni pratica di forzatura consentendosi tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.
La resa massima di uva non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 punti a), b), d), e) g) e a 10 tonnellate per ettaro per i vini di cui all'art. 2 punti c) e f).
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> devono assicurare ai medesimi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo rispettivamente del 10,50% volper i vini bianchi e rosati, 10,00% vol per i vini ottenuti dal vitigno Grecanico e 11,00% vol per i vini rossi.
Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> riserva Rayana, prevista nel presente disciplinare, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,00% vol.
Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> rosso riserva, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione nonche' di invecchiamento, imbottigliamento e affinamento debbono essere effettuate nell'ambito della zona di cui all'art. 3.
Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli; 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’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato2).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche di qualita'.
La resa delle uve in vino finito, per tutte le tipologie di cui al presente disciplinare, non deve essere superiore al 70%.

Qualora detta resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Per i vini di cui all'art. 2, sono consentiti, prima dell'immissione al consumo, la fermentazione e l'affinamento in piccole botti di legno.
E' obbligo per i vini di cui all'art. 2, punti c) e f) che prima dell'immissione al consumo, siano stati sottoposti ad un periodo minimo di affinamento di anni 2, di cui almeno 1 in botte di legno.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini della denominazione di origine controllata <<Sciacca>> all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere ai seguenti requisiti:

1) <<Sciacca>> bianco:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, fine, fragrante;
- sapore: secco, vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

2) <<Sciacca>> Inzolia:
- colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico;
- sapore: armonico, caratteristico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

3) <<Sciacca>> Grecanico:
- colore: giallo paglierino tendente al chiaro;
- odore: delicato,tipico;
- sapore: armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

4) <<Sciacca>> Chardonnay:
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
  - odore: fruttato,caratteristico;
  - sapore: fresco, armonico;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
  - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
  - acidita' totale minima: 4,5 g/l.

5) <<Sciacca>> riserva Rayana:
- colore: giallo dorato carico;
  - odore: intenso, persistente;
  - sapore: pieno, gradevole;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
  - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

6) <<Sciacca>> rosso:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, asciutto;
- sapore: leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

7) <<Sciacca>> nero d'Avola:
- colore: rubino piu' o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

8) <<Sciacca>> Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

9) <<Sciacca>> Merlot:
- colore: rosso rubino piu' o meno carico;
- odore: vinoso piuttosto intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talvolta morbido,armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

10) <<Sciacca>> Sangiovese:
- colore: rosso rubino carico;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

11) <<Sciacca>> rosso riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico;
- sapore: corposo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

12) <<Sciacca>> rosato:
- colore: rosato piu' o meno intenso;

- odore: delicato, fine,fragrante;
- sapore: armonico, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidita' e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Sciacca>> e' vietata l'utilizzazione di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi <<superiore>>, <<extra>>, <<fine>>, <<scelto>> e simili.
I vini di cui al presente disciplinare devono riportare obbligatoriamente in etichetta, in modo veritiero e documentabile, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

La tappatura delle bottiglie deve essere fatta con tappi fino a 3 litri. Per le confezioni fino a 0.375 litri e' 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'areale di coltivazione dei vini DOC Sciacca si colloca nel versante occidentale della provincia di Agrigento e comprende i territori comunali di Sciacca e Caltabellotta, con una superfice territoriale complessiva di Ha 31352 ed una superficie vitata di Ha 3.160.
Inserito in un particolare contesto geografico e pedoclimatico, questo territorio si caratterizza per la mitezza climatica dovuta alla vicinanza dal mare e dalla particolare conformazione topografica del territorio, contraddistinta dalla catena dei monti Sicani a nord e da un sistema di vallate che con diversa esposizione raggiungono la prossimità della costa.
Tale sistema territoriale determina favorevoli condizioni climatiche alla coltivazione della vite.
I suoli dell'area geografica delimitata sono piuttosto eterogenei, con pianure e terrazzi alluvionali, terrazzi marini, rilievi collinari argillosi, rilievi collinari costituiti da marne, calcilutiti marnose e calcari marnosi; rilievi collinari e montani carbonatici costituiti da calcari, calcari dolomitici e dolomie; rilievi collinari costituiti da affioramenti della fascia gessoso solfifera.
Il clima della zona è classificabile come Mediterraneo marittimo, con precipitazioni concentrate prevalentemente nei autunno-invernali, scarse precipitazioni nel periodo primaverile e quasi assenti in estate.
2) Fattori umani rilevanti per il legame
L'origine della viticoltura nel territorio della DOC Sciacca, così come nel più ampio territorio selinuntino, risale a tempi immemorabili. Numerosi sono i ritrovamenti nei vari siti archeologici che testimoniano l'uso del vino nelle civiltà risalenti al periodo greco-selinuntino ed in altre colonie che nel corso dei secoli vi si sono insediate.
Inoltre, dai fondali marini, sono state portate alla luce anfore vinarie risalenti al periodo romano imperiale e bizantino.
La viticoltura si diffuse largamente nel territorio della DOC Sciacca nel 1966, con la conversione

dei seminativi e dei mandorleti in vigneti, poiché l'uva assicurava un reddito maggiore.
Dal 1970 si assistette ad una considerevole espansione della viticoltura, tant'è che presso la Cantina Sociale *Enocarboj* furono conferite 45.000 quintali d'uva, con una produzione pari a 33.000 ettolitri di vino.
Il prodotto veniva venduto ai commercianti marsalesi che lo vendevano in Francia. Il vino Siciliano e quello di Sciacca in particolare avevano trovato un sicuro mercato.
Il primo vino in bottiglia prodotto dalla Cantina Sociale *Enocarboj* ebbe il nome di *Trebbiano di Sicilia*.
Nel 1971 venne costituito a Sciacca il Consorzio Enologico Agrigentino *Kronion* soc. coop. a r.l., di cui facevano parte dieci cantine sociali della provincia di Agrigento, e precisamente la cantina *Acli Mons. Licata* di Ribera, *l'Aurora Valle dei Templi* di Favara, la cantina *Progresso* di Menfi, *La Vite* di S. Margherita di Belice, la *Primavera* di Ribera, la *Cellaro* di Sambuca di Sicilia, la *Eraclea* di Cattolica Eraclea, la *Viticoltori Associati* di Canicattì e la *Grappolo d'Oro* di Sciacca.
Scopo del Consorzio era il coordinamento dell'attività di commercializzazione e lavorazione dei vini, sia sfusi che in bottiglia, come pure la distillazione dei vini da tavola e la lavorazione dei sottoprodotti: vinacce e fecce.
E' stata riconosciuta come DOC co decreto ministeriale 5 giugno 1998.
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, adeguatamente differenziate, per le tipologia di base, per la tipologia riserva e per la tipologia riserva Rayana. Le tipologie rosso riservae riserva Rayana fanno riferimento a vini maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un determinato periodo di invecchiamento.

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 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 Sciacca presenta una giacitura pianeggiante e collinare che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, caratterizza 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.

Dal punto di vista climatico, l'areale di produzione è caratterizzato da 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.
Queste condizioni concorrono all'ottenimento ad una viticoltura di qualità.
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, 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 Sciacca.
Le varietà presenti sono prevalentemente quelle autoctone e, di recente si è avuto il rinnovamento della compagine varietale, anche con l'introduzione di varietà alloctone, che, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli del territorio, esplicano al meglio le loro caratteristiche, valorizzate dalle cantine del territorio, facendo ottenere i vini della DOC in argomento.
Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state oggi migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i vini DOC Sciacca le cui peculiari caratteristiche sono specificatamente descritte nel disciplinare di produzione.

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.