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 "SIRACUSA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 26.06.1973	G.U. 315 – 06.12.1973
Modificato con	D.M. 14.10.2011	G.U. 252 – 28.10.2011
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

1.La denominazione di origine controllata "Siracusa" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- "Siracusa" Moscato;
- "Siracusa" Moscato Spumante;
- "Siracusa" Passito;
- "Siracusa" Nero d'Avola;
- "Siracusa" Syrah;
- "Siracusa" Rosso;
- "Siracusa" Bianco.

Articolo 2
Base ampelografica

1.I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Siracusa" Moscato e "Siracusa" Passito:
Moscato bianco per almeno l'85%;
possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana.

"Siracusa" Moscato Spumante:
Moscato bianco per almeno l'85%;

possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni aromatici a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana.

"Siracusa" Nero d'Avola:
Nero d'Avola per almeno l'85%;
possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana.

"Siracusa" Syrah:
Syrah per almeno l'85%;
possono concorrere fino a un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana.
"Siracusa" bianco:
Moscato bianco per almeno il 40%;
possono concorrere fino a un massimo del 60% altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana ed iscritti 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.

"Siracusa" Rosso:
Nero d'Avola per almeno il 65%;
possono concorrere fino a un massimo del 35% altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana ed iscritti 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1.La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 comprende tutto il territorio del comune di Siracusa.

Articolo 4
Norme per la coltivazione

1.Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

2.Le forme d'allevamento, con esclusione della forma di allevamento a tendone, i sesti di impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e di vini. I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere ad alberello o a controspalliera con una densità minima di 4.000 piante per ettaro qualunque sia la tipologia.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3.La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, devono essere i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ha	Titolo alcol. volum. nat. min. vol.%
"Siracusa" Moscato	8	11,5
"Siracusa" Moscato Spumante	11	10
"Siracusa" Passito	8,5	13

“Siracusa” Nero d’Avola	11	12
“Siracusa” Syrah	10	12
“Siracusa” Rosso	12	11,5
“Siracusa” Bianco	12	11

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva per ettaro dovrà essere riportata purché la produzione non superi il 20%. Qualora venga superato anche tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.Le operazioni di vinificazione, e l’eventuale affinamento, devono essere effettuate all’interno del territorio del comune di produzione di cui all’art 3 del presente disciplinare.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di spumantizzazione siano effettuate nell’ambito del territorio della regione Sicilia.
2.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
3.E’ consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie, con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
4. La tipologia “Siracusa” Passito deve essere ottenuta con l’appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, con i metodi ammessi dalla vigente normativa.
5.Le rese massime dell’uva in vino e del vino per ettaro, devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Prod. Max vino hl/ha
“Siracusa” Moscato	70%	56
“Siracusa” Moscato Spumante	75%	82,5
“Siracusa” Passito	50%	42,5
“Siracusa” Nero d’Avola	70%	77
“Siracusa” Syrah	68%	68
“Siracusa” Rosso	75%	90
“Siracusa” Bianco	75%	90

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine.
Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1.I vini di cui all’art 1 devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Siracusa” Moscato
colore: dal giallo dorato più o meno intenso all’ambrato;
odore: caratteristico, fragrante di Moscato;
sapore: caratteristico; dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol (di cui almeno 9,50 % vol svolto per il tipo dolce);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Siracusa” Moscato Spumante
spuma: fine e persistente;
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato tenue;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: caratteristico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol (di cui almeno 9,50% vol svolto per il tipo dolce);
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Siracusa” Passito
colore: dal giallo dorato più o meno intenso all’ambrato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore : dolce, aromatico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno 13,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Siracusa” Nero d’Avola
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granato:
odore: caratteristico, intenso;
sapore : secco, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Siracusa” Syrah
colore: rosso rubino molto intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: intenso, persistente con sentore di frutti rossi;
sapore : morbido, di corpo, leggermente tannico con retrogusto persistente e fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Siracusa” Bianco
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato tenue;
odore: fine ed elegante;
sapore: delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Siracusa” Rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: franco, intenso;
sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1.Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "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 il consumatore.
2. Nell'etichettatura del tipo passito è consentito riportare la menzione "vino ottenuto da uve appassite al sole" se le uve da cui deriva sono state appassite interamente mediante esposizione al sole.
3. Le menzioni facoltative, escluse i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelle utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
4. L'indicazione della menzione "Vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.
5. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Siracusa" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro fino al volume nominale di litri 1,5.
2. Per le tipologie Siracusa bianco, Siracusa Rosso, Siracusa Nero d'Avola è consentito il confezionamento in recipienti di vetro di capacità fino a litri 5.
3. Per la tipologia Siracusa Moscato Spumante è consentito il confezionamento in recipienti di vetro, per vino spumante, di capacità fino a litri 3.
4. Per la tipologia "Siracusa" Passito è consentito il confezionamento in recipienti di vetro, bordolese o similare, di capacità fino a litri 1,5.
5. Per i vini di cui all'articolo 1 possono essere utilizzati tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l'esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio del comune di Siracusa, nella Sicilia sud-orientale.
La giacitura prevalente è di pianura e bassa collina.
Il clima è quello tipico mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno con una piovosità media annua di circa 500 mm.
Per quanto riguarda le caratteristiche pedologiche si tratta per lo più di suoli di natura geologica pliocenica, bruno-calcarei litosuoli-regosuoli, con un grado di argillosità intorno al 25%, a reazione sub-alcalina, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali.

La presenza di fiumi e la posizione ai piedi dei monti Iblei garantisce acqua in abbondanza.
Tutti questi elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.

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 "Siracusa".
La zona di produzione della DOC "Siracusa" appartiene ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola; la presenza della vitivinicoltura è testimoniata sin dai tempi della colonizzazione greca della Sicilia orientale.
Il Moscato di Siracusa viene infatti identificato (S. Landolina Nava 1802) con il Pollio siracusano, il più antico vino d'Italia, così chiamato dal nome del re tracio che governò Siracusa nel VII sec. A.C.
Nel 1768, G. A. Arnolfini annovera il Moscato di Siracusa tra i vini degni di nota.
Nell'Ottocento la produzione pregiata di Moscato di Siracusa si aveva nei terreni calcareo-argillosi, bianchi, tra Siracusa e Floridia (B. Pastena 1999).
Il Briosi (1879) dice del Moscato di Siracusa che nell'Ottocento esso era considerato "rinomato nel commercio di tutto il mondo".
Nel 1900 due Moscati di Siracusa vengono premiati all'esposizione universale di Parigi.
Nel 1848 il comune di Siracusa poteva vantare ben 1.400 ettari vitati, secondo solo a Noto con 5.852 ettari, a testimonianza della importanza che rivestiva la vitivinicoltura in questa zona (Pastena 1999).
A fine 800 si ha testimonianza anche di altri rinomati vini bianchi tra cui l'Albanello di cui esistevano due tipi, uno secco e uno dolce. Gli Albanelli più famosi si producevano a Siracusa e Floridia ma anche ad Avola e Noto (Pastena 1999).
Ma questa zona era rinomata anche per i vini rossi; risale intorno agli anni 1774-77 un primo riferimento al Nero d'Avola, da parte del fiorentino Domenico Sistini, bibliotecario presso il Principe Biscari, a Catania; descrivendo i vigneti del siracusano annota che tale vitigno produce una "ottima qualità di vino".
Questi vini rossi di Siracusa, derivati dalle uve del Nero d'Avola, erano ancora più colorati ed alcolici di quelli di Pachino ed erano molto richiesti intorno al 1800 dal Mezzogiorno della Francia che li dirottava verso la Gironda e la Borgogna.
Nella seconda metà dell'ottocento l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e nel siracusano (1884-1886) la vite viene soppiantata da altre colture.
Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.
La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine 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 denominazione di origine Siracusa.
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 accrescere 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.
E' stato riconosciuto come DOC "Moscato di Siracusa" nel 1973 con Dpr 26 giugno 1973.
In questo primo disciplinare veniva riconosciuta la sola tipologia Moscato di Siracusa.
Successivamente, con decreto ministeriale 14 ottobre 2011 è stato modificato il disciplinare di produzione della DOC e, contestualmente, in virtù delle "novità" introdotte, ne è stata cambiata la denominazione, da "Moscato di Siracusa" a quella più omnicomprensiva di "Siracusa".

Si avvertiva ormai da tempo la necessità di un nuovo disciplinare, più dettagliato nel fissare determinati parametri e più rispondente alla evoluzione dei gusti dei consumatori e alla evoluzione vitivinicola della zona, pur nel rispetto della "tradizione" e dell'identità del prodotto.
Sono state definite le tipologie "Siracusa" Moscato, "Siracusa" Moscato Spumante, "Siracusa" Passito, "Siracusa" Nero d'Avola, "Siracusa" Syrah, "Siracusa" Rosso, e "Siracusa" Bianco.
E' stata differenziata la tipologia "Siracusa" Moscato e "Siracusa" Passito per la quale è necessario l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, considerato che l'appassimento delle uve è da sempre stata una tecnica tradizionale della zona. Anticamente, infatti, le uve di Moscato venivano fatte appassire per incrementare la percentuale di zucchero nell'acino a seguito della disidratazione, contemporaneamente ottenendo una maggiore quantità di alcol, ma anche di estratti, migliorando in rotondità e complessità aromatica, ed aumentando l'intensità del colore.
Le nuove tipologie "Siracusa" rosso, "Siracusa" Nero d'Avola, e "Siracusa" Syrah sono state introdotte nel nuovo disciplinare considerata la forte presenza del Nero d'Avola nella zona di produzione della DOC (nel comune di Siracusa è la seconda cultivar più diffusa dopo il Moscato Bianco) ed anche il fatto che tale zona della Sicilia è quella, se non di origine, quanto meno di più antica coltivazione del vitigno siciliano più famoso, mentre il Syrah è la cultivar più diffusa dopo il Moscato bianco e il Nero d'Avola.
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, Moscato bianco e Nero d'Avola, sono coltivati nell'area geografica considerata da tempi molto antichi e, sono anche quelli attualmente più diffusi; il Moscato Bianco, probabilmente originario dalla Grecia, è coltivato in tutti i paesi del Mediterraneo da molti secoli; da studi recenti di ampelografia genetica si è evinto che il Moscato è stato il primo vitigno ad essere coltivato ed il progenitore di tutte le uve. Catone lo chiamava "Uva apicia", mentre Columella , Plinio e Varrone "Vite Apiana" in quanto particolarmente prediletta dalle api per il sapore dolce e zuccherino delle bacche. Si ipotizza che fosse uno dei vitigni di base del "Vinum Balintium", celebrato da Plinio, Fazello ed altri storici latini.
Nel 1868 viene descritto dal Barone Mendola ed i Bollettini Ampelografici di fine ottocento lo riportano tra i vitigni più coltivati in questo areale.
La zona di produzione della DOC Siracusa è con molta probabilità la zona di origine del vitigno Nero d'Avola e sicuramente quella di più antica coltivazione.
Nel 1870 Angelo Nicolosi lo annovera tra le "specie più pregiate per il vino, che in Sicilia si coltivano".
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona e tali da conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionali e comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

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.
I suoli cromaticamente bianchi e calcarei, tipici, di questo areale generano vini di ottima struttura, freschi e con un corredo olfattivo caratterizzato dalla predominanza di aromi fruttati.

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

L'orografia ed il clima dell'areale di produzione, l'esposizione favorevole dei vigneti, 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 "Siracusa".

In particolare la generale distribuzione di terreni in cui le due componenti argillosa e calcarea sono sempre presenti pur con proporzioni variabili, così come la quasi sempre discreta presenza di sostanza organica e minerale, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo aridi, né troppo acidi o troppo alcalini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da 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.

E' vietata infatti ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso volta a garantire il normale equilibrio vegeto-produttivo della pianta e a migliorare le caratteristiche qualitative delle uve attraverso un adeguato rapporto dei costituenti principali del mosto.

La raccolta delle uve viene effettuata per quanto riguarda il Moscato bianco all'incirca da fine agosto-prima decade di settembre, mentre per il Nero d'Avola all'incirca tra la prima e la seconda decade di Settembre.

La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greca 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 "Siracusa". 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.

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nel corso della storia migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Siracusa", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

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.