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 "VITTORIA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.M. 13.09.2005	G.U. 224 – 26.09.2005
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. 09.01.2014	G.U. 23 - 29.1.2014 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 «Vittoria» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Vittoria» Rosso;
«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola;
«Vittoria» Frappato;
«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia;
«Vittoria» Novello.

Articolo 2
Piattaforma ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale hanno la seguente composizione varietale:

«Vittoria» Rosso: dal 50% al 70% di Calabrese o Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato;
«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola: Calabrese o Nero d'Avola minimo 85%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, massimo 15%;

«Vittoria» Frappato: Frappato minimo 85%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, massimo 15%;

«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia: Ansonica o Inzolia o Insolia minimo 85%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, massimo 15%;
«Vittoria» Novello: Calabrese o Nero d'Avola e/o Frappato minimo 80%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia 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, massimo 20%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Vittoria» che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa, Caltanissetta e Catania risulta delimitata come appresso:
a) provincia di Ragusa: in tale provincia la zona di produzione comprende tutto il territorio dei comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del territorio comunale di Ragusa. Tale porzione del territorio del comune di Ragusa e' delimitata tra i limiti territoriali di S. Croce Camerina e Vittoria, e tra il mare e la strada provinciale Castello di Donnafugata e seguendo la medesima fino al passaggio a livello della strada ferrata Comiso-Ragusa e lungo la stessa (la quale delimita la C.da Passolato) fino ad arrivare al passaggio a livello successivo che attraversa la strada rurale sino al congiungimento con la strada provinciale S. Croce Camerina-Comiso (al Km. 9,600 circa), proseguendo fino ad innestarsi con la stradella inter-poderale per case Tommasi ed arrivare al limite territoriale con il comune di Vittoria;
b) provincia di Caltanissetta: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino ed e' delimitata come appresso:
Comune di Niscemi.
Parte del territorio comunale cosi' delimitata: iniziando a sud-est, dalla strada provinciale Caltagirone-Niscemi, a partire dal bivio con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo (al Km. 13 da Caltagirone), seguendo il vallone Terrana (limite tra le province di Catania e Caltanissetta) sino a Monte Paolo e risalendo a Sud-Ovest, fino ad arrivare a Case Iacona e raccordarsi con la strada consortile Mortelluzzo-Giardino del Fico, sino all'innesto con la strada provinciale Caltagirone-Niscemi (esattamente al Km. 15 da Niscemi) e seguendo la medesima fino a ricongiungersi con il predetto bivio, con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo.
Comune di Gela.
Parte del territorio comprendente le contrade «Rinazzi», «Feudo Nobile», «Spina Santa», «Passo di Piazza», «Priolo Sottano», «Farello», «Monacella», «Piano Stella», «Valle Ambra», «Mignechi» e «Priolo Soprano»; cosi' delimitate:
iniziando da nord dalla regia trazzera Gela-Niscemi all'altezza del confine intercomunale Gela-Niscemi, percorrendo verso est tale confine sino a raggiungere il confine interprovinciale Caltanissetta-Catania; da qui percorrendolo verso sud, fino al confine interprovinciale Caltanissetta-Ragusa e lungo esso sino al Mare Mediterraneo; indi verso ovest per un breve tratto di costa, sino alla strada interpoderale Mignechi e lungo essa in direzione nord, sino alla strada vicinale Piana del Signore-Catarrosone e deviando verso ovest, lungo la stessa sino all'incrocio con la strada vicinale Spina Santa-Rizzuto percorrendola per un breve tratto sino all'incrocio con la s.s. n. 115 Centrale Sicula, da qui in direzione nord, lungo la strada vicinale Piana del Signore - Spina Santa sino all'innesto con la regia trazzera Gela-Niscemi e lungo la strada poderale Poggio-Chiancata sino all'incrocio con la strada vicinaleGela-Sabuci e percorrendola verso sud-ovest, sin all'incrocio con la strada vicinale Ponte Grande-Niscemi e da essa in direzione Nord sino a raggiungere il fiume Maroglio; seguendo il corso del fiume verso sud-ovest sino alla confluenza con il Fiume Gela; da qui risalendo il corso del Fiume Gela in direzione nord, fino alla presa della diga Grotticelli, quindi verso est, lungo la poderale che si diparte dalla diga sino all'innesto con la strada

vicinale Grotticelli-Sabuci e lungo essa, a sud-est, fin al crocevia con la regia trazzera Gela-Niscemi, la quale si percorre verso nord fino a confine intercomunale Gela-Niscemi.
Comune di Riesi.
Parte del territorio comunale comprendente la contrada Castellazzo, cosi' delimitata: a sud la trazzera Riesi-Mazzarino-Pietraperzia, a nord-ovest la strada vicinale Allampato-Castellazzo e ad est la provinciale Riesi-Pietraperzia che interseca entrambe.
Comuni di Butera e Mazzarino.
Parte dei rispettivi territori comunali comprendenti le contrade Iudeca, San Giacomo e Pantano di Butera; Favara e Mulara di Mazzarino costituenti un corpo unico e cosi' delimitata: Iniziando dalla contrada Iudeca dall'innesto della s.s. n. 190 con la regia trazzera Licata Barrafranca, oggi rotabile, in direzione Nord-Est fino al confine inter-comunale di Butera e Mazzarino, percorrendo tale confine in direzione est sino alla strada vicinale Pantano-Mulara e lungo essa fino all'innesto con la s.s. n. 190 in prossimita' del Km. 2, che si percorre in direzione est per circa m. 200 sino all'incrocio con la strada vicinale Favara-Abbeveratoio Mastra e lungo quest'ultima in direzione sud e poi ovest sino all'innesto con la strada vicinale San Giacomo all'altezza del bevaio, indi si segue il tratto di confine inter-comunale Butera Mazzarino sino a raggiungere la strada vicinale Punturo-Favara la quale si percorre verso ovest sino all'innesto con la trazzera Butera-Riesi e lungo quest'ultima fino alla strada di bonifica n. 32 e seguendo la stessa chiude la delimitazione incrociando la Regia trazzera Licata-Barrafranca e la s.s. n. 190;
c) Provincia di Catania: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone ed e' delimitata come appresso: inizia a nord, al Km. 5, della strada vicinale Portosalvo Moschitta San Mauro, in prossimita' dell'abbeveratoio nella zona archeologica San Mauro, segue il vallone Liquirizia (curva di livello 473) sino alla strada Provinciale San Mauro di Sotto e da questa prosegue sino alla strada provinciale Caltagirone Niscemi.
Segue un tratto di quest'ultima sino a lambire alla curva di livello 390, in vicinanza del monte Moschitta, segue la linea ferrata Gela Caltagirone, in direzione della contrada Piano Carbone sino all'attraversamento della strada vicinale Balatazze Saracena nei pressi della Villa Marotta, prosegue superando l'incrocio con la strada vicinale Madonna della Via sino alla strada vicinale Saracena-Commenda e da questa alla strada vicinale Commenda-Piano San Paolo sino alla provinciale n. 34 Caltagirone Vittoria.
Dall'anzidetta strada provinciale n. 34 Vittoria Caltagirone prosegue in direzione est sino al bivio con la strada provinciale n. 63 Caltagirone-Granieri-Mazzarrone-Comiso e lungo la medesima sino al bivio della strada per Grammichele sino a Case De Blasi, taglia a nord-est in prossimita' delle Case Forno e sfiorando la curva di livello 381 continua nella strada vicinale 48 per Licodia Eubea, segue un tratto del confine tra i comuni di Caltagirone e Licodia Eubea, taglia la curva di livello 394 e prosegue lungo la strada per Licodia Eubea, sino all'inizio del fiumicello Mangaliviti; ad est il fiumicello Mangaliviti sino al bivio della strada per Licodia Eubea (in prossimita' della curva di livello 348), segue quest'ultimo a Sud sino alla Casa Cantoniera, da dove prosegue lungo la strada per Chiaramonte Gulfi, fino al limite delle province di Catania e Ragusa; a Sud, segue il predetto limite provinciale fino al fiume Acata, prosegue lungo il medesimo, attraverso il ponte, continua ancora lungo il fiume che e' anche il limite provinciale, risale al Nord sul confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate raggiunge le Quattro Finaite e prosegue ad ovest ancora il limite provinciale, lungo la strada Piano Chiazzina Borgo Ventimiglia prosegue lungo il confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate in contrada Piano Stella, sino al torrente Ficuzza, in contrada Baudarello; ad ovest e nord, risale lungo il predetto torrente sino al raccordo con il Vallone Terrana, continua lungo lo stesso che e' anche limite tra le province di Catania e Caltanissetta, sino a raggiungere la contrada Gallo, prosegue lungo la strada consortile Valle Pilieri-Ponte Gallo di confine tra i comuni di Caltagirone e Niscemi, raggiunge il bivio della strada provinciale 39 Caltagirone-Niscemi (al Km 13 da Caltagirone), taglia ad est, in prossimita' della masseria Valle Pilieri, sino a raggiungere nuovamente la strada provinciale predetta, segue la stradella Valle Pilieri, attraversa la contrada «Il

Mandorlo», sino a raggiungere il fiume Maroglio, e da qui si raccorda con la strada provinciale San Mauro di Sopra, sino all'altezza dell'abbeveratoio omonimo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e sue specificazioni devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualita'.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e la potatura devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per gli impianti esistenti o realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice o ad alberello.
Il numero minimo di ceppi ad ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare e' di 4000.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 ton. Per ettaro in coltura specializzata.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata, purche' la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La Regione Siciliana con proprio decreto, sentito il Consorzio volontario, di anno in anno, prima della vendemmia, puo' stabilire un limite massimo di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e sue specificazioni, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediatamente al competente organismo di controllo.
I vigneti iscritti allo schedario della denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» possono far parte, per le tipologie compatibili, dello schedario della denominazione di origine controllata «Vittoria».
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e sue specificazioni un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol per i tipi rossi e di 11,50% vol per le tipologie Ansonica o Inzolia o Insolia e Novello.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata all'art. 3, nell'intero territorio della provincia di Ragusa e negli interi territori amministrativi dei comuni di Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino in provincia di Caltanissetta; e di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania.
Tuttavia le operazioni di cui al comma 1 del presente articolo sono consentite anche in cantine situate al di fuori della predetta zona, ma comunque all'interno dei comuni confinanti con la zona di produzione.
La resa massima di uva in vino finito non deve essere superiore al 70%, pari a 70 hl ettaro.
Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% di resa uva-vino decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono essere immessi al consumo:
«Vittoria» Rosso non prima del 30 marzo dell'anno successivo alla vendemmia;
«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola non prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
E' ammesso l'arricchimento secondo la normativa vigente.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Vittoria» Rosso:
colore: rosso da rubino a ciliegia;
odore: dal floreale al fruttato talvolta con sentore di frutta secca;
sapore: secco, caldo, di corpo, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: dal floreale al fruttato, caratteristico;
sapore: secco, caldo, robusto, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

«Vittoria» Frappato:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: intenso dal fruttato al floreale;
sapore: asciutto, giustamente tannico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fruttato, delicato;
sapore: secco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Vittoria» Novello:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso talvolta con riflessi violacei;
odore: dal floreale al fruttato;
sapore: morbido, vinoso, fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura, designazione, presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Vittoria» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia "Sicilia", ai sensi dell'art. 4, comma 6, del D.Lgs 61/2010 e dell'art. 7, comma 4, del disciplinare di produzione della DOC "Sicilia".

Nell'etichettatura il nome geografico dei vini denominazione di origine controllata «Vittoria» deve precedere le specificazioni aggiuntive di cui all'art. 1.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e' obbligatorio indicare nell'etichettatura l'annata di produzione delle uve. La commercializzazione per il consumo, se in bottiglia, deve avvenire in contenitori di vetro tradizionali della capacita' massima di 5 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella Sicilia sud-orientale ed interessa le provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania per una estensione di circa 124.500 ettari.

La zona è delimitata a nord dal complesso dei monti Erei, a sud dal mar Mediterraneo, ad est dai rilievi dei monti Iblei ed ad ovest dalle colline centro-meridionali della provincia di Caltanissetta.

Al suo interno si possono distinguere tre macroaree: una zona costiera con altitudine media compresa tra 0 e 200 m. slm; una zona di media collina con vigneti posti da 200 a 350 m slm; una zona di alta collina con altimetria media superiore ai 350 m slm.

La zona di coltivazione della DOC Vittoria, da un punto di vista geologico è a dominante calcarea (calcareniti del Miocene ricoperte da terreni sciolti del Pleistocene), ma sono presenti anche formazioni prevalentemente sabbiose e argilloso-sabbiose con subordinati livelli calcarenitici.

I suoli della zona di produzione si identificano principalmente nelle seguenti associazioni:

15% suoli bruni, formatisi su rocce prevalentemente sabbiose e conglomeratiche;

50% suoli bruni liscivati-terra rossa, formatisi in prevalenza su substrato calcarenitico;

25% suoli bruni, bruni vertici, vertisuoli;

10% suoli alluvionali e vertisuoli lungo i fiumi e fondovalli.

Le condizioni climatiche medie del comprensorio sono quelle tipiche del clima mediterraneo caldo-arido, con scarse piogge nei mesi estivi ed una temperatura media annua che va dai 19,6 C° di Gela , nell'areale costiero, ai 15,4 C° di Caltagirone nell'areale di alta collina.

I mesi di luglio-agosto sono caratterizzati da una forte escursione termica che va dai 9 C° della zona costiera, agli 11° della zona di alta collina sino ai 13-14°C della zona di media collina.

La piovosità media annua oscilla dai 385 mm della zona costiera ai 444 mm della zona di media collina sino ai 499 mm della zona di alta collina.

Nei mesi di giugno-agosto cade mediamente 1 mm di pioggia nella fascia costiera, poco più di 1 mm nella zona di media collina e 9 mm nella zona di alta collina.

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 docg "Vittoria".

La vitivinicoltura si diffuse nella Sicilia orientale sin dall'epoca della colonizzazione greca, (VII-VI sec. a.C.), in particolare, nella Sicilia sud-orientale, con la fondazione di Siracusa (733-734 A.C.) la più importante città greca dell'isola e, successivamente, con la fondazione da parte dei siracusani della colonia di Kamarina (598 A.C.), costruita alla foce del fiume Ippari, nell'attuale territorio della provincia di Ragusa e, dunque, nel comprensorio di produzione della doc "Vittoria". Alcune monete ritrovate nel territorio camarinese riportano, infatti, nell'esergo, la raffigurazione di anfore vinarie, tipiche per la bocca stretta e la pancia allungata, che venivano usate sopratutto per il

trasporto e la commercializzazione del vino, così come numerose anfore sono state ritrovate nei fondali del mare antistante Kamarina,
Sempre in questo territorio è stato ritrovato un reperto eccezionale costituito da una lamina di piombo arrotolata, che è un vero e proprio atto notarile di vendita di un terreno coltivato a vite, compreso tra i fiumi Ippari ed Irminio, il cui compratore era un donna proprietaria di una rivendita di vini, quindi in quella data (III sec. A.C.) esisteva già la produzione di vino ed era inoltre oggetto di commercio.
Con l'occupazione romana il vino di questa zona della Sicilia veniva esportato a Roma e nell'Italia centro-meridionale; durante degli scavi a Pompei sono state ritrovate delle anfore vinarie che riportano delle iscrizioni sui luoghi di provenienza del vino: Taormina e Mesopotamio. In epoca romana questa zona ricca e fertile posta tra i due fiumi Ippari e Dirillo, era infatti chiamata "Plaga Mesopotamium" e coincideva con l'attuale zona di produzione dei vini Vittoria.
Camarina rappresentava lo sbocco naturale dei prodotti agricoli , tra cui il vino, prodotti in questa zona, con un percorso che da Catania passava attraverso Lentini, Caltagirone, Acate, Vittoria e Comiso, la cui attività vitivinicola è testimoniata da ritrovamenti di palmenti, fondaci per le soste, fornaci per la costruzione di anfore da vino.
Nel 1606, la nobildonna Vittoria Colonna Henriquez, contessa di Modica, decise di fondare la città di Vittoria, e per incentivarne l'urbanizzazione regalo ai primi 75 coloni un ettaro di terreno a condizione che ne coltivassero un altro a vigneto.
Per tutto il seicento si ebbe un enorme espansione dei vigneti in questa zona grazie ad una politica di incentivazione delle colture intensive pregiate, come appunto la vite, che valorizzavano la naturale fertilità del suolo.
Il vino veniva esportato prima soltanto nelle varie altre città della contea di Modica, successivamente , attraverso il porto di Scoglitti e le navi trapanesi e mazaresi, veniva esportato anche a Malta.
Nel 1777 l'esenzione dal dazio sul mosto fece aumentare ancora di più la superficie a vigneto soprattutto ad opera di piccoli e medi possidenti, enfiteuti e mezzadri.
L'abate Paolo Balsamo nel suoi appunti di viaggio attraverso la Contea di Modica (1808) asserisce che la campagna di Vittoria è ricca di vigneti e si produce vino che considera il migliore tra quelli da pasto di tutta la Sicilia.
Il fiorentino Domenico Sestini trasferitosi a Catania come bibliotecario al servizio del principe di Biscari, dà una importante testimonianza della vitivinicoltura di questa zona della Sicilia;
nella lezione che tenne nel 1812 all'Accademia dei Georgofili sui vini del territorio di Vittoria, elogia la qualità di questi vini e ne descrive i vitigni, il sistema di impianto e di coltivazione, la fertilità dei terreni, le modalità di vendemmia e vinificazione.
Nella seconda metà dell'ottocento si ebbe un ulteriore sviluppo economico di questa zona e la città di Vittoria divenne una delle città più floride e produttive della Sicilia.
In questo periodo ci fu un massiccio processo di riconversione colturale; migliaia di ettari , prima coltivati a grano furono riconvertiti in colture più redditizie , tra cui il vigneto.
Tale trasformazione fu spinta dalla crescita della domanda di vino e dal relativo aumento dei prezzi, dal progresso tecnologico delle operazioni colturali che rese più facile e redditizia la coltivazione dei vigneti. Il porto di Scoglitti fu potenziato per fare fronte alle richieste di esportazione dei vini; nel 1860 l'esportazione dei vini di Vittoria toccò i 300 mila ettolitri.
Ma a partire dalla fine del secolo l'epidemia della Fillossera portò alla distruzione di gran parte dei vigneti della Sicilia e, Vittoria, con la sua spinta specializzazione viticola, pagò a caro prezzo la scelta monoculturale; migliaia di piccoli proprietari caddero in rovina.
Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera , ma i piccoli proprietari e mezzadri erano totalmente privi di capitale per procedere ai reimpianti, per cui fu ad opera di grosse famiglie proprietarie terriere che si procedette alla riconversione dei vigneti.
La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono il declino 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 DOC "Vittoria".
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 accrescer 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.
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 il Nero d'Avola ed il Frappato, tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata; inoltre la combinazione di questi due vitigni è unica e caratteristica di questa zona della Sicilia; questi due vitigni sono citati e descritti sia da P. Balsamo (1808) che da D. Sestini (1812) nelle loro descrizioni dei vini e dei vigneti della zona di Vittoria. Altro vitigno idoneo alla produzione dei vini "Vittoria" è l'Ansonica o Inzolia o Insolia.
- *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.

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.
I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in particolare dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un colore tipico, dal rosso ciliegia al violaceo; un odore dal floreale al fruttato; un sapore secco, pieno, morbido ed armonico.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'orografia dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto produttive della pianta.
Anche 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 "Vittoria ".
I suoli che si formano sui calcarei sono infatti, quasi sempre, poco profondi , di colore rosso vivo, ricchi di ferro e di minerali metallici; le radici della vite si approfondiscono sino a raggiungere il calcare ed, al contatto fra questo e la terra rossa, trovano un po' di frescura e un grado maggiore di umidità; ciò consente un'alimentazione idrica e minerale più in profondità che risulta assai importante specialmente nella fase di post invaiatura, evitando pericolosi blocchi di maturazione per stress idrico.
Anche il clima dell'areale di produzione caratterizzato da inverni miti, con scarse piogge nei mesi estivi , forti escursioni termiche giornaliere, specie nel periodo di luglio-agosto sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

L’epoca di vendemmia nella zona costiera dell’areale di produzione è la più precoce, anticipata di 2-3 settimane rispetto alla zona di alta collina, nella zona di media collina la vendemmia si effettua nella seconda metà di settembre e nella zona di alta collina avviene nella prima decade di ottobre.
Questo protrarsi della maturazione nella zona di alta collina è dovuto sia alla temperatura media dei mesi marzo-maggio, che è più bassa che nelle altre zone e, quindi il germogliamento e la fioritura si manifestano in ritardo, sia alla maggiore piovosità del mese di maggio che finisce per allungare ulteriormente la data di vendemmia.
Già P. Balsamo nel 1808, aveva colto questo prezioso mix tra fattori naturali ed umani e la loro influenza sulle caratteristiche del prodotto; nel suo diario di viaggio attraverso la contea di Vittoria infatti scriveva:
“Il suolo ed il clima è quivi adattissimo alla vigna insomma la natura e l’arte contribuiscono egualmente a rendere i vini di Vittoria assai pregiabili.” e, D. Sestini, nel 1812 , durante una sua lezione all’accademia dei Georgofili sui vini di Vittoria, leggeva: “le terre di un tal luogo sono dolci, friabili, fresche e larghe, cioè cavate dalla loro profondità ed esposte al sole si mantengono sciolte, ed è in queste terre dove la vigna molto ben prospera e si mantiene” seguiva poi la descrizione del sistema di impianto e di coltivazione delle viti che, in pratica, si sono tramandate fino ad oggi con le dovute migliorie ed affinamenti legati al progresso scientifico-tecnologico.
La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall’epoca greca e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è dunque 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 “Vittoria”. 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, 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 “Vittoria”, 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.