

## **Etichettatura provvisoria per la DOC “Contea di Sclafani” in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione**

Con decreto 36650 del 09/05/2017 è stata concessa l’etichettatura provvisoria al Consorzio di Tutela del vino DOC “Contea di Sclafani” o “Valledolmo-Contea di Sclafani”.

Dalla prossima imminente campagna vendemmiale, quindi dal 01/08/2017 , l’unico disciplinare di produzione in vigore per la DOC in questione sarà quello proposto in modifica ed autorizzato all’etichettatura provvisoria (vedi DM 23 dicembre 2015 art. 2 comma 1 e circolare PQAI 44447 del 05/06/2017).

La nuova proposta di disciplinare prevede una novità già nella denominazione stessa con la possibilità di usare oltre che la preesistente denominazione “ Contea di Sclafani” anche la denominazione composita “Valledolmo-Contea di Sclafani”.

La motivazione dell’aggiunta di una denominazione alternativa si legge nella relazione di accompagnamento alla proposta di modifica del disciplinare, laddove si fa presente che l’aggiunta di un nome che non sia solo storico ma anche geografico ( Valledolmo è non solo il nome di un esteso antico feudo della zona ma, attualmente il nome di un comune che ricade al centro della zona geografica delimitata) è importante perché permette di individuare in modo semplice ed immediato la collocazione della zona di produzione; inoltre nei mercati di lingua anglofila si ha difficoltà nella pronuncia e, di conseguenza nella lettura e memorizzazione, del nome Contea di Sclafani.

La **zona di produzione delle uve** è rimasta la medesima;

Provincia di Palermo: intero territorio amministrativo dei Comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni; parte del territorio amministrativo dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemaggiore Belsito, e Polizzi Generosa

Provincia di Caltanissetta: intero territorio amministrativo dei comuni di Vallerlunga Pratameno e Villalba

Provincia di Agrigento: parte del territorio del comune di Cammarata

Così come la stessa è rimasta la **zona di vinificazione delle uve** che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione delle uve.

Cura dimagrante drastica invece per il disciplinare; rimangono soltanto le due tipologie bianco e rosso per entrambe delle quali sono previste le menzioni riserva e vendemmia tardiva (nel "vecchio" disciplinare la menzione vendemmia tardiva era prevista solo per i vini bianchi e, la menzione riserva solo per i rossi ), sono state abolite le tipologie rosato, dolce, dolce vendemmia tardiva, novello e gli spumanti nonché tutte le 14 tipologie prima previste con riferimento al nome del vitigno.

Le motivazioni di questa energica semplificazione vanno ricercate nell'entrata in vigore della DOC "Sicilia" nella campagna 2011/2012, il cui disciplinare prevede una ampia gamma di tipologie tra cui molte delle tipologie previste nell'attuale disciplinare della DOC "Contea di Sclafani", tipologie che pur tradizionali non sono esclusive della zona di produzione della DOC territoriale in questione o che risultano meno identificative del territorio.

Ciò rende difficile per il consumatore percepire la specificità della DOC "Contea di Sclafani" portando inevitabilmente ad una perdita di valore ed ad uno appiattimento delle produzioni della DOC stessa.

Gli stessi produttori della zona di produzione nelle ultime annate hanno infatti rivendicato molto più la DOC "Sicilia" che la DOC "Contea di Sclafani".

Si è quindi ritenuto di limitare le tipologie di vino autorizzate alle sole in grado di valorizzare la specificità delle produzioni della DOC "Contea di Sclafani" e quindi alle tipologie più caratterizzanti ed identificative per il territorio

Variazione quindi anche nella composizione ampelografica delle tipologie bianche e rosse; le tipologie bianche (bianco, bianco riserva e bianco vendemmia tardiva) sono fortemente connotate dal vitigno Catarratto, ne è infatti prescritta una presenza di almeno il 95% (prima erano Catarratto, Inzolia e Grecanico da soli o congiuntamente almeno il 50%), in quanto questo vitigno è in grado di rappresentare più di ogni altra la particolare vocazione del territorio per i vini bianchi.

Il rosso verrà prodotto esclusivamente da uve Nero d'Avola o Perricone dallo 0% al 100% (anche prima figuravano sempre questi due vitigni, da soli o congiuntamente, ma con una percentuale minima del 50% mentre ora è il 100%), in quanto questi

due vitigni , in questo particolare areale di alta collina, forniscono dei vini di qualità organolettica specifica e caratteristica, differente da altre zone della regione.

Rimangono inalterate le rese max per ettaro ( 10 t/ha per i bianchi, 12 t/ha per i rossi) e le rese max hl/ha ( 70 hl/ha per i rossi , 84 hl/ha per i bianchi) mentre si innalza di un grado il titolo alcolometrico minimo naturale % vol previsto per il rosso anche riserva (prima 11,00 ora 12,00 % vol) e per il bianco anche riserva (prima era 10,5 ora 11,50); questa modifica segue l'intento di qualificare maggiormente le produzioni della DOC "Contea di Sclafani" imponendo dei limiti maggiori nella qualità delle uve.

Confermate per entrambe le tipologie vendemmia tardiva sia rossi che bianchi uguali le rese massime per ha (8t/ha) , il titolo alcolometrico minimo naturale % (13%) mentre viene fissato a 48 hl/ha la resa vino per ettaro.

La resa max di uva in vino rimane per tutti i vini del 70%, tranne per il vendemmia tardivo che è del 60%.

**Il riserva bianco ed il riserva rosso** devono avere un periodo d'invecchiamento rispettivamente non inferiore ad un anno e a due anni a partire dal 1 novembre dell'anno di produzione.

I **vendemmia tardiva**, sia bianchi che rossi, devono provenire da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta o (introduce questa possibilità la proposta di modifica del disciplinare) in idonei locali, devono essere stati vinificati in recipienti di legno, essere sottoposti ad un affinamento di almeno 6 mesi in fusti di legno della capacità max di 500 litri. Le uve devono assicurare un titolo alcometrico volumico minimo naturale di almeno 13,00% e non essere raccolte prima del 1 ottobre. I vini vendemmia tardiva non potranno essere messi in consumo prima dei 18 mesi a decorrere del 1° novembre dell'anno di vendemmia. La resa massima di uva in vino per i vendemmia tardiva, come già detto, non deve superare il 60%.

Il "nuovo" disciplinare prevede che sia consentita ai sensi della vigente normativa l'arricchimento tranne che per la tipologia vendemmia tardiva.

Per quanto riguarda le caratteristiche al consumo vengono esplicitate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche di tutte e 6 le tipologie consentite,

- "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" rosso,
- "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" bianco

- “Contea di Sclafani” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” rosso riserva,
- “Contea di Sclafani” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” rosso vendemmia tardiva
- “Contea di Sclafani” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” bianco riserva
- “Contea di Sclafani” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” bianco vendemmia tardiva

Così come il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve anche il titolo alcolometrico volumico totale minimo al consumo cresce sia nei rossi che per i bianchi (12,00% vol per il rosso; 11,50% vol. per il bianco; 12,50% vol per il rosso riserva e 13,00% vol per il rosso vendemmia tardiva di cui svolto almeno l’11% vol.; 12,00% vol per il bianco riserva; 13,00% vol per il bianco vendemmia tardiva di cui svolto almeno l’11% vol.

Anche l’estratto non riduttore minimo “cresce”; per il rosso la modifica di disciplinare prevede 23g/l (prima era 21 g/l), per il bianco 17,00 g/l (prima era 15 g/l), per il rosso riserva 24 g/l (prima era 23 g/l), per il rosso vendemmia tardivo 28,0 g/l., per il bianco riserva 20,00 g/l, per il bianco vendemmia tardivo 26,00 g/l

Insomma i produttori della DOC “Contea di Sclafani” con questa modifica hanno voluto meglio caratterizzare e qualificare la DOC, restringendone la gamma di tipologie, valorizzando i vitigni autoctoni Catarratto, Nero d’ Avola e Perricone ed aumentando i valori minimi di alcuni indicatori ( vedi titoli alcolometrici ed estratto secco) per innalzare il livello qualitativo della DOC.