DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"ALCAMO"

Approvato con	D.P.R. 21.07.1972	G.U. 249 - 22.09.1972
Modificato con	D.M. 30.09.1999	G.U. 241 - 13.10.1999
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata <<Alcamo>> e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, anche spumante, bianco classico, vendemmia tardiva, Catarratto, Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, rosato, anche spumante, rosso, anche riserva e novello, Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah.
La specificazione classico e' riservata al vino bianco che segue le specifiche norme di produzione e non puo' essere abbinata ad alcuna altra menzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini della denominazione di origine <<Alcamo>> seguiti da una delle specificazioni di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelogafica:

Bianco, bianco spumante e vendemmia tardiva:
Catarratti, non meno del 60%;
Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 20%, le uve di uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, 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.

Classico: Catarratto bianco comune e/o catarratto bianco lucido non meno dell'80%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 20%, le uve di uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Rosato e rosato spumante:
Tali vini devono essere ottenuti dalla vinificazione in bianco dei eguenti vitigni: Nerello mascalese, Calabrese o Nero d'Avola, Sangiovese, Frappato, Perricone, Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah, da soli o congiuntamente.

Rosso, rosso novello e rosso riserva: Calabrese o Nero d'Avola, non meno del 60%;
Frappato, Sangiovese, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 10%, le uve di uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Catarratto, Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah: le uve dei rispettivi vitigni per non meno dell'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 15%, le uve di uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata "Alcamo" ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio del comune di Alcamo ed in parte il territoriodei comuni di Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato.
Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dal punto di incrocio tra il torrente San Cataldo e la strada statale n. 187, la linea di delimitazione risale detto torrente fino ad incrociare e seguire la strada che raggiunge il chilometro 2,500 della provincia per Balestrate e da qui, fino alla statale n. 113 (bivio Balestrate) che segue, verso est, fino all'alveo del fiume Jato (ponte Tavur).
Percorre l'alveo del fiume Jato fino all'incrocio con il vallone Desisa e quindi, seguendo, prima il Desisa e poi il vallone Muffoletto, raggiunge la quota 255, dove incontra e segue la mulattiera che passa per quota 312, contrada Rataria, le sorgenti di monte Raitano, la quota 373 fino a congiungersi con il fiume, costeggiando e includendo le contrade Pernice, Perciata, Sparacia e Montagnola, e raggiungendo il punto di incrocio con la strada per Camporeale che segue fino a quest'ultimo centro abitato.
Da Camporeale, la linea di delimitazione segue, fino al chilometro 13,000, la strada che porta a Poggioreale per proseguire poi lungo la strada che conduce al chilometro 24,000 fino al chilometro 22,200, dove incontra il chilometro 20,000 della strada proveniente da Calatafimi che risale fino a quest'ultimo centro abitato. Da qui raggiunge il chilometro 346 della statale n. 113, raggiungendo, verso nord, l'alveo del fiume Caggera che segue fino al ponte Bagni, da dove, lungo la provinciale, raggiunge Castellammare del Golfo. Prosegue poi per la statale n. 187 fino al torrente San Cataldo, punto di inizio della delimitazione.
Le uve atte alla produzione del tipo bianco con la menzione classico devono provenire dai vigneti della zona piu' antica che e' delimitata dall'altitudine non inferiore ai 250 metri sul livello del mare ed e' cosi' delimitata: partenza dalla s.s. 113 al bivio per Valguarnera Grisi e prosegue in direzione di S. Cipirrello fino al bivio S. Anna, dove incrocia la strada provinciale 30. Percorre tale strada fino al bivio per la strada provinciale 18 Alcamo - Camporeale, proseguendo fino al centro urbano di Camporeale. Da qui la delimitazione segue il percorso della strada provinciale 46 fino ad incrociare la s.s. 119. Oltrepassando la s.s. 119 e l'autostrada A 29 in direzione di Calatafimi, la delimitazione segue il percorso della s.p. 12 del Busecchio fino al centro urbano di Calatafimi. Da qui arriva alla s.s. 113, segue il percorso del fiume Kaggera fino a ponte bagdi rientrando a tale punto sul percorso della s.s. 113 che segue in direzione di Palermo, oltrepassa il centro urbano di Alcamo e prosegue fino a ricongiungersi al punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata <<Alcamo>> devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono da escludere i vigneti impiantati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
La densita' minima per i nuovi impianti ed i reimpianti non puo' essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro per i vitigni a bacca rossa e per il tipo classico ed a 2.500 per i vitigni a bacca bianca.
I sesti di impianto, le forme di allevamento, ad alberello e controspalliera, ed i sistemi di potatura, corti, lunghi e misti, devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve.
Sono esclusi espressamente i vigneti allevati a tendone.
La regione puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 12 tonnellate per i vini bianchi e rosati, a 11 tonnellate per i vini rossi ed a 8 tonnellate per il tipo vendemmia tardiva per ettaro di coltura specializzata.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purche' la produzione totale non superi del 20% i limiti massimi su riportati. Tale esubero non potra' essere commercializzato con la denominazione di origine controllata <<Alcamo>>.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol per i tipi bianchi e rosati e dell'11,50% vol per i tipi rossi, a eccezione dei tipi spumante per i quali e' consentito un titolo del 9,50% vol e del tipo vendemmia tardiva per il quale tale titolo non deve essere inferiore al 14,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'arricchimento del titolo alcolometrico e la spumantizzazione, devono essere effettuate all'interno dei territori dei comuni ricadenti, anche solo in parte, all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti della zona d'origine oppure con mosto concentrato rettificato o con concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali in materia.
I tipi spumanti devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione in bottiglia o autoclave.
Per il tipo vendemmia tardiva le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta tale da consentire l'acquisizione delle caratteristiche previste dal presente disciplinare di produzione ed essere raccolte non prima del 15 settembre.
La resa massima delle uve in vino, compresi gli arricchimenti e le eventuali aggiunte occorrenti per la elaborazione dei tipi spumanti o ammesse per il tipo rosso riserva, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi, ad eccezione dei tipi rosati per i quali non puo' superare il 65% ed il tipo vendemmia tardiva per il quale non puo' essere superiore al 60%. Qualora la resa superi detti limiti, l'eccedenza, fino al 5% non ha diritto alla denominazione di origine controllata <<Alcamo>>; se la resa supera detti limiti di oltre il 5% tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.
Pertanto la resa massima di vino per ettaro non potra' superare gli 84 ettolitri per i tipi bianchi, i 77 ettolitri per i tipi rossi, i 78 ettolitri per i tipi rosati ed i 48 ettolitri per il tipo vendemmia tardiva.
Il tipo rosso riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno sei mesi in contenitori di legno, a decorrere dal 1 dicembre dell'anno di raccolta delle uve.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata <<Alcamo>> e' ammesso l'affinamento in legno.
Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine controllata e le indicazioni geografiche tipiche incidenti sullo stesso territorio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Alcamo" Bianco:
- colore: paglierino piu' o meno carico, talvolta con riflessi verdolini;
- -odore: vinoso, intenso, fruttato, armonico;
- -sapore: asciutto, fresco, equilibrato;
- -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- -acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- -estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro.

"Alcamo" Classico:
- colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: fragrante, fruttato, con sentori vegetali;
- - sapore: gradevole, con retrogusto amarognolo, strutturato;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro.

"Alcamo" Bianco spumante:
- - spuma: fine, persistente;
- - colore: paglierino piu' o meno carico, talvolta con riflessi verdolini;
- - odore: intenso, fruttato, armonico;
- - sapore: da semisecco a molto secco, fresco, equilibrato;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- - acidita' totale minima: 5,0 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 16,0 grammi/litro.

"Alcamo" Vendemmia tardiva:
- - colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
- - odore: caratteristico, delicato, persistente;
- - sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
- - acidita' totale minima: 4,0 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 20,0 grammi/litro.

"Alcamo" Catarratto:
- - colore: paglierino piu' o meno carico, con riflessi verdolini;
- - odore: fragrante, fruttato, con lievi sentori vegetali;
- - sapore: gradevole, con retrogusto leggermente amarognolo, strutturato;

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore totale minimo: 16,0 grammi/litro.

“Alcamo” Ansonica o Inzolia:
- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: intenso, fruttato;
- - sapore: morbido, equilibrato;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore totale minimo: 15,0 grammi/litro.

“Alcamo” Grillo:
- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: tipico, con sentori fruttati, con note vegetali;
- - sapore: asciutto, fresco, equilibrato;
- -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore totale minimo: 15,0 grammi/litro.

“Alcamo” Grecanico:
- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: delicato, fruttato, gradevole;
- - sapore: secco, tipico, fresco;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi litro.

“Alcamo” Chardonnay:
- - colore: paglierino piu' o meno intenso;
- - odore: intenso, fruttato, tipico;
- - sapore: asciutto, pieno, armonico;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro.

“Alcamo” Muller Thurgau:
- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: intenso, caratteristico, con sentori erbacei;
- - sapore: sapido, equilibrato, tipico;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro.

“Alcamo” Sauvignon:
- - colore: paglierino piu' o meno intenso;
- - odore: delicato, caratteristico;
- - sapore: tipico, secco, aromatico;
- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro.

“Alcamo” Rosato:
- colore: rosa piu' o meno intenso;
- odore: fine, fruttato;
- sapore: fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 grammi/litro.

“Alcamo” Rosato spumante:
- spuma: fine, persistente;
- colore: rosa piu' o meno carico;
- odore: fine, fruttato;
- sapore: dal semisecco al molto secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 grammi/litro.

“Alcamo” Rosso:
- colore: rubino piu' o meno intenso;
- odore: speziato, fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro.

“Alcamo” Novello:
- colore: rubino piu' o meno carico, con riflessi violacei;
- odore: fruttato, tipico, intenso;
- sapore: armonico, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 grammi/litro.

“Alcamo” Riserva:
- colore: rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, vinoso, intenso;
- sapore: armonico, pieno, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 grammi/litro.

“Alcamo” Calabrese o Nero d'Avola:
- colore: rubino piu' o meno acceso;
- odore: intenso, fruttato, speziato;
- sapore: pieno, armonico;

– - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
– - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
– - estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro.

“Alcamo” Cabernet sauvignon:
– - colore: rubino intenso;
– - odore: caratteristico, gradevole, intenso;
– - sapore: asciutto, rotondo, armonico;
– - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
– - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
– - estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro.

“Alcamo” Merlot:
– - colore: rubino piu' o meno carico;
– - odore: fruttato, caratteristico;
– - sapore: secco, armonico, tipico;
– - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
– - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
– - estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro.

“Alcamo” Syrah:
– - colore: rubino piu' o meno acceso;
– - odore: caratteristico, con note speziate;
– - sapore: intenso, pieno, armonico;
– - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
– - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
– - estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

In relazione all'eventuale ammessa conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste e disciplinate 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 l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali vigna, viticoltore, fattoria, baglio, tenuta, podere, fondo e similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
Fatta eccezione per i tipi spumanti per i quali e' facoltativa, cosi' come in alternativa puo' essere riportata l'annata di sboccatura, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata <<Alcamo>> deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Per il tipo vendemmia tardiva non e' obbligatorio riportare in etichetta la menzione al colore bianco.
Per i tipi spumanti la menzione al colore bianco o rosato puo' seguire, in etichetta, quella della

categoria merceologica.

Articolo 8
Confezionamento

L'immissione al consumo dei vini di cui all'art. 1 va fatta esclusivamente in contenitori di vetro.
La tappatura di tali recipienti, qualora di capacita' fino a 5 litri, esclusi gli spumanti, deve essere fatta con tappo raso bocca.
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

La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata "Alcamo" ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio del comune di Alcamo ed in parte il territorio dei comuni di Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato.
I territori di cui sopra, si trovano in un ambiente prevalentemente di media collina. I terreni agrari sono fortemente influenzati dal substrato su cui si sono formati e sono distinguibili in tre grosse zone: una, dove lo spessore del terreno è abbastanza limitato e la dotazione di elementi nutritivi scarsa, comprende terreni a tessitura franca con elevato tenore di scheletro calcareo, in cui è assicurata una buona circolazione dell'aria e dell'acqua; fanno parte di questa zona le formazioni di classiche terre rosse(zona di Castellammare del Golfo), frammista a roccia affiorante. Procedendo verso l'interno lo spessore tende ad aumentare e la tessitura tende all'argilloso.
Un'altra zona interessa gran parte del territorio: trattasi di regasuoli, meno strutturati e permeabili dei precedenti. Tuttavia nelle zone più pianeggianti è possibile riscontrare vaste formazioni di “terre nere” che sono tra i suoli più fertili dell'isola.
Infine la terza zona, poco rappresentata, nella quale i suoli si sono sviluppati nelle formazioni gassose della serie gassoso-solfifera siciliana. Poco profondi, reazioni neutre o sub-alcaline, talvolta tendenti all'argilloso, a strutturali, scuri e poveri di elementi nutritivi.
Le condizioni climatiche sono, in genere quelle della zona costiera settentrionale dell'isola, caratterizzate da miti temperature e piogge concentrate durante il periodo autunno-inverno con una piovosità media di 700 mm. annui.
La media altitudine determina una migliore distribuzione delle piogge e una escursione termica più costante che influenza positivamente i processi di fioritura di allegagione e maturazione dell'uva. Inoltre la felice esposizione geografica dell'intera zona influisce sui fenomeni enzimatici che preposti al metabolismo degli acidi e degli zuccheri, determinano un miglioramento qualitativo del prodotto. La zona, pur essendo particolarmente interessata a vento (maestrale, tramontana e nel periodo primavera-estate scirocco) non subisce danni considerevoli in quanto la natura accidentata del terreno riesce ad attenuare l'influenza di questa avversità atmosferica.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

L'origine del “Bianco di Alcamo” ha una tradizione di pregio: dalla Rassegna Agricoltura Siciliana, anno IV, II edizione 1856, si rileva che il suddetto vino figura nell'elenco dei vini pregiati da pasto ed ancora nel 1887 ottenne il diploma di onore alla Fiera Vini di Venezia. La viticoltura ha occupato sempre un posto di rilevante importanza nell'agricoltura alcamese ed il commercio ha dimostrato notevole interesse per questo vino tanto che è nata l'esigenza di espandere alle contrade dei comuni limitrofi, aventi le stesse caratteristiche pedoclimatiche la zona di produzione.
Tale espansione è stata anche accompagnata da una innovazione della compagine varietale mediante l'introduzione di varietà cosmopolite e altre tipologie di vino.

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, quest’ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest’ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

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 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).
L’orografia per la maggior parte collinare dell’areale di produzione e l’esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.
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 “Alcamo”.
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.
L'origine di questo vino ha, infine, una tradizione di pregio acquistata, in qualche secolo di vita, come dimostrano attestati di benemerenza concessi da organismi esperti e qualificati.
La combinazione fra 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 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).