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

Approvato con	D.M. 03.10.1994	G.U. 238 – 11.10.1994
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. 25.07.2013	G.U.185 – 08.08.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.3.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata "Eloro" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Eloro" è riservata ai vini rossi e rosati, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 90% dei vitigni Nero d'Avola, Frappato e Pignatello, da soli o congiuntamente.
Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

La denominazione di origine controllata "Eloro" può essere seguita da una specificazione dei seguenti vitigni: Nero d'Avola, Frappato e Pignatello, se i vini sono ottenuti da uve provenienti per almeno il 90% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni, purché idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

La denominazione di origine controllata "Eloro" con la menzione della sottozona "Pachino" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti per almeno l'80% dal vitigno Nero d'Avola e per la rimanente percentuale da uve provenienti dai vitigni Frappato e/o Pignatello.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Eloro" devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini in provincia di Siracusa ed Ispica in provincia di Ragusa.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla foce del Fiume Asinaro si segue il confine amministrativo tra i comuni di Avola e Noto fino al punto del reticolo del nuovo catasto terreni del comune di Noto y = 3390 ed x = 39050, quindi ad ovest lungo il confine nord del foglio di mappa n. 221 fino ad intersecare la strada comunale Lenzavacche – Cozzo Tondo che si segue verso sud per circa 300 metri proseguendo, poi, lungo il Vallone Cozzo Tondo fino al punto di confluenza con il

torrente S. Giovanni – S. Chiara. Si discende detto torrente e si prosegue verso nord lungo il Fosso Tanalupi fino alla sua intersezione con la strada vicinale Tortorona. Da qui, in direzione ovest, in linea retta passando per la cima del Cozzo del Ferraro si raggiunge la cava omonima.
Quindi verso nord lungo la cava del Ferraro fino ad incrociare la strada vicinale Timpa del Sole – Ronchetto che va percorsa in direzione sud per circa 600 metri fino al bivio. Da questo punto, in direzione ovest, si segue la linea ideale che lo congiunge con l'inizio del vallone fiumara Grande che va seguito fino alla confluenza con il Fiume Asinaro. Si risale detto fiume giungendo alla confluenza con la cava S. Giuseppe che si percorre verso ovest per circa 400 metri fino alla masseria Dubo e quindi si traccia la retta ideale fino ad intersecare la strada provinciale Palazzolo Testa dell'Acqua – Noto al km 22.
Si procede lungo la strada provinciale fino al km 16,400 (contrada Sarculla) e dopo in direzione sud – ovest per il vallone dell'Urva ed il vallone d'Angelo Vito fino ad intersecare la strada provinciale da Giarratana a Castelluccio che va seguita fino al km 14 in cui incrocia il fiume Tellaro.
Da questo punto si discende il corso del fiume fino alla confluenza con la Cava Pirainito che si segue in direzione sud – ovest fino all'incrocio con il confine comunale tra Noto e Rosolini.
Si segue detto confine verso sud fino alla strada comunale Carbonella e quindi la strada interpoderale, sempre in direzione sud, che passa circa 200 metri ad ovest della Casa Turla fino alla cava Cozzo Cisterna. Si segue quest'ultima cava fino alla confluenza con la cava Granati che va percorsa in direzione ovest fino al puntone di Croce Santa e da qui, verso sud, lungo la strada che la congiunge alla strada provinciale S. Alessandra Modica – Rosolini al km 3,070. Da qui verso sud lungo la strada interpoderale che passa circa 150 metri ad ovest delle Case Castellana fino al congiungimento con la cava Scardina che va seguita verso est fino alla strada statale n. 110 all'altezza del Ponte Cipolla. Si prosegue lungo la strada statale n. 110, in direzione ovest per circa 4 km fino alla strada provinciale Ispica – Pozzallo e svoltando a sinistra, di fronte al cimitero di Ispica, si prosegue per la comunale Ispica – S. Maria Focallo. Dopo circa 800 metri si svolta a sinistra per il bivio detto Della Madonnina e quindi si percorre la strada comunale Pianicella Nardella per circa 3 km giungendo al quadrivio di Cozzo Muni.
Superato lo stesso si prosegue in direzione sud per circa km 1,500 fino al bivio che conduce al pantano Gariffi – Bacino. Da qui svoltando a destra si costeggia la saia di bonifica Passo di Scacco, direzione sud – ovest, e si giunge fino alla foce vecchia e da qui attraversando la strada S. Maria del Focallo – Marza, si arriva al mare passando per le case Monti. Si segue la costa verso sud – est e dopo verso nord fino a raggiungere nuovamente la foce del Fiume Asinaro.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Eloro" con la specificazione della sottozona Pachino devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dall'incrocio tra la strada provinciale Rosolini – Pachino con la strada provinciale Pachino – Noto, si prosegue lungo quest'ultima verso nord fino al km 8 e quindi ad ovest lungo la strada comunale Fimmisca Musolino fino all'incrocio con la strada provinciale Balliscala – Rosolini – Pachino.
Si segue detta strada provinciale in direzione nord fino ad incrociare la strada comunale Stafenna e quindi in direzione sud – ovest fino ad incrociare il confine amministrativo tra il comune di Noto e di Ispica che va seguito in direzione sud fino al congiungimento con il confine amministrativo del comune di Pachino. Quindi in direzione est lungo il confine tra il comune di Noto e Pachino fino al km 3 della strada provinciale Pachino – Ispica. Da tale punto si prosegue lungo la Regia Trazzera Pianetti, e rasentando il centro abitato di Pachino si giunge all'incrocio con la strada provinciale Pachino – Noto che va seguita fino a giungere nuovamente al bivio con la strada provinciale Pachino – Rosolini.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Eloro" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Non possono essere iscritti allo schedario viticolo i vigneti non favorevolmente esposti.
I sesti di impianto e le forme di allevamento devono essere al espansione contenuta.
Per i vigneti, impiantati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità dei ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 3.000.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' tuttavia consentita l'irrigazione come pratica di soccorso durante il periodo primaverile estivo, sino ad un massimo di due interventi.
La resa massima di uva per la produzione dei vini di cui all'art.2 non deve essere superiore a t 11 per ettaro in coltura specializzata.
A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli essa dovrà essere riportata mediante un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% il limite massimo stabilito.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,50% vol per i vini rossi 11,50% vol, dell'11,00% vol per i vini rosati e del 12,00% vol per il vino "Eloro" con la menzione della sottozona Pachino.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'affinamento e l'invecchiamento obbligatori devono essere effettuate all'interno della zona delimitata all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali può autorizzare tali operazioni fuori della zona di produzione in altri comuni compresi nelle province di Ragusa e Siracusa, purché le uve siano prodotte nei vigneti situati nella zona di produzione.
Il vino "Eloro" con la menzione della sottozona Pachino non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e può essere qualificato come "riserva" se sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento della durata di due anni a partire dal 15 ottobre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
Le eventuali eccedenze non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali e comunque atte a conferire al vino le sue particolari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Eloro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Eloro" rosso
-colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granati;
- odore: franco, robusto, leggermente etereo;
- sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, amarognolo, leggermente fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Eloro" rosato
- colore: rosa grigio (occhio di pernice) più o meno intenso, con riflessi granati;
- odore: delicato, con aroma di frutta;
- sapore: fruttato, caratteristico, vellutato, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Eloro" Nero d'Avola
- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: secco, tipico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Eloro" Frappato
- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, armonico, tipico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Eloro" Pignatello
- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico;
- sapore: tipico, asciutto, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Eloro" Pachino
- colore: rosso rubino granato intenso con riflessi rosso mattone dopo l'invecchiamento;
- odore: intenso, profumo muschiato, generoso;
- sapore: di corpo, tannico, con retrogusto vellutato, robusto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

E' facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali con proprio decreto di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Eloro" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente

disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi fine, extra, scelto, superiore, selezionato e similari.

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso della denominazione "Sicilia" quale unità geografica più ampia come previsto dall'art.4 comma 6 del D.lgs 61/2010 e dall'art.7 comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non suscettibili di trarre in inganno il consumatore.
La menzione della sottozona Pachino e le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine controllata "Eloro" devono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione "denominazione di origine controllata".
I vini di cui all'art. 2 devono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Tale indicazione è obbligatoria per il vino "Eloro" Pachino presentato con la menzione riserva.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nell'estremo lembo sud-orientale della Sicilia e comprende quattro comuni in provincia di Siracusa (Noto, Pachino, Portopalo di Capopassero e Rosolini) ed, un comune in provincia di Ragusa (Ispica).
La giacitura prevalente è di pianura e bassa collina, da 0 a 300 m. slm.
Il clima è mediterraneo caldo-arido, con temperature medie intorno ai 17,6 °C, cioè tra le più alte della Sicilia e, con temperature più elevate nel periodo giugno-settembre con punte massime nei mesi di luglio-agosto.
La piovosità media annua è di 300-400 mm, con scarse piogge nei mesi estivi.
I suoli sono prevalentemente del tipo bruno calcareo, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali, ma sono presenti anche regosuoli da rocce argillose (argillosi ed argilloso-calcarei) ed anche suoli rossi mediterranei.

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 "Eloro".
La denominazione "Eloro" è un nome storico-geografico; Eloro è il nome di una antica citta fondata da coloni greco-corinzi nel VII secolo A.C. , alla foce del fiume Tellaro, (allora chiamato Eloro come la città) ed ubicata su una collina prospiciente il mare Jonio, nei pressi della città di Noto , in provincia di Siracusa.
Più tardi la via che metteva in comunicazione le colonie greche di Siracusa, Kamarina e Gela venne chiamata la via "Elorina".
La città di Pachino, fondata nel 1760 trae il nome da due parole greche "Pachis" (abbondante) e oinos (vino).
Alla fine dell'800 col nome di Pachino s'intendeva la produzione di Noto, Avola e Pachino a base esclusiva di "Nero d'Avola". Questi vini erano molto richiesti dal Mezzogiorno della Francia che li dirottava verso la Gironda e la Borgogna.
Nel 1848 Noto poteva vantare 1.764 ettari di vigneto, Pachino nel 1929 vanta circa 3.000 ettari di vigneto a testimonianza dell'importanza che rivestiva la vitivinicoltura in questa zona.
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

Negli anni della ricostituzione dei vigneti, dopo l'invasione fillosserica, il Nero d'Avola, come altri vitigni, viene utilizzato per innestare barbatelle di "Riparia" e offerto agli agricoltori. (in C. Di Rosa, 1996).
Nel 1933 i vini "Eloro" partecipano alla Prima Mostra-mercato dei vini tipici a Siena, dove vengono ampiamente apprezzati.
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 DOC "Eloro", come testimoniano i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC "Eloro" prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.
E' stato riconosciuto come DOC nel 1994 con decreto ministeriale del 3 ottobre 1994.
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, Nero d'Avola, Frappato e Pignatello sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *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 . Per quanto riguarda i rossi si seguono le pratiche consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e per i vini con la menzione della sottozona "Pachino", con o senza la qualifica di riserva. I vini con la menzione della sottozona "Pachino" provengono infatti da uve con un maggiore titolo alcolometrico naturale delle uve e non possono essere immessi al consumo prima del 1 aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. I vini "Eloro Pachino", possono essere qualificati con la menzione riserva se sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di due anni.

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.

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 "Eloro".
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.
Per quanto riguarda il Nero d'Avola la raccolta delle uve inizia all'incirca nella seconda decade di settembre, mentre il Frappato è un pò più tardivo e si raccoglie a partire dalla terza 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 "Eloro". 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 "Eloro", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9
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 1), 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 2).