DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«ERICE»

Approvato con	D.M. 20.10.2004	G.U. 259 – 04.11.2004
Modificato con	D.M. 20.05.2011	G.U. 137 – 15.06.2011
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 vini

La denominazione di origine controllata «Erice» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Erice» Bianco;
«Erice» Ansonica o Inzolia;
«Erice» Catarratto;
«Erice» Grecanico;
«Erice» Grillo;
«Erice» Chardonnay;
«Erice» Muller Thurgau;
«Erice» Sauvignon;
«Erice» Vendemmia Tardiva Zibibbo;
«Erice» Vendemmia Tardiva Sauvignon;
«Erice» Moscato;
«Erice» Passito;
«Erice» Spumante (nelle tipologie Dolce e Brut);
«Erice» Rosso (anche nella tipologia Riserva);
«Erice» Calabrese o Nero d'Avola;
«Erice» Frappato;
«Erice» Perricone o Pignatello;
«Erice» Cabernet Sauvignon;
«Erice» Syrah;
«Erice» Merlot.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
«Erice» Bianco:
Catarratti: minimo 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.

242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 40%.

La denominazione di origine controllata «Erice» con la menzione di uno dei seguenti vitigni Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Ansonica o Inzolia, Grecanico dorato o Grecanico, Grillo, Catarratti, Moscato di Alessandria o Zibibbo, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 15%.

«Erice» Vendemmia Tardiva Zibibbo:
Moscato di Alessandria o Zibibbo minimo 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 5%.

«Erice» Vendemmia Tardiva Sauvignon:
Sauvignon B. minimo 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 5%.

«Erice» Passito:
Moscato di Alessandria o Zibibbo minimo 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 5%.

«Erice» Moscato:
Moscato di Alessandria minimo 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 5%.

«Erice» Rosso (anche nella tipologia Riserva):
Calabrese o Nero d'Avola: minimo 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 40%.

La denominazione di origine controllata «Erice» con la menzione di uno dei seguenti vitigni Calabrese o Nero d'Avola, Frappato, Cabernet Sauvignon, Perricone o Pignatello, Syrah, Merlot, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 15%.

«Erice» Spumante:
per la tipologia Dolce: Moscato di Alessandria o Zibibbo minimo 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 5%;

per la tipologia Brut: Chardonnay minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto spumante altri vitigni idonei alla coltivazione nella

regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 30%.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Erice» ricade nella provincia di Trapani e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio del comune di Buseto Palizzolo e parte dei territori dei comuni di Erice, Valderice, Custonaci, Castellammare del Golfo, Paceco e Trapani.
La zona e' cosi' delimitata: la delimitazione ha inizio nel comune di Erice in localita' Grotta Perciata per procedere in senso antiorario lungo le localita' San Matteo, Fontana Bianca, Martogna Porta Guastella, Torre dei quattro venti, Casa La Porta, Nord Santuario S. Anna, c.da Difali, Torrebianca, Villa Roccaforte fino ad incrociare la strada statale 113; si segue la strada statale 113 in direzione est sino ad arrivare in localita' Torretta, dove si interseca la via Fumosa; questa, viene percorsa in direzione sud fino ad incrociare la strada provinciale Trapani-Salemi che la si segue fino al Ponte della Collura; si continua lungo la linea del confine amministrativo del comune di Trapani fino ad arrivare in localita' Bruca dove si interseca il confine amministrativo di Buseto Palizzolo; da qui, sempre in senso antiorario, si prosegue lungo il confine amministrativo di Buseto Palizzolo, per arrivare in localita' Racabbe a quota 205 m s.l.m. che segna l'ingresso nel territorio di Castellammare del Golfo. La delimitazione procede in direzione nord lungo le quote 225, 231, 240 fino ad incrociare il confine amministrativo del comune di Custonaci. Si segue detto confine per giungere in localita' Brullo ed entrare nel territorio di Custonaci; da questo punto si segue la linea immaginaria che attraversa case Fontana, Case La Porta, Case Chiova, Bellazita, zona sud-est localita' Sperone, fino a collegarsi col pozzo della Noce; quindi si segue la zona pedemontana di Montagna Sparacio, si attraversa la strada provinciale Trapani-San Vito Lo Capo, si procede lungo la linea che unisce le localita' Ronza, Mandra, Mandria Luppino, Piano Alastre, Portella del Cerriolo, fino ad incontrare il ponte del Rio Forgia; si segue il percorso del fiume in direzione c.da Linciasa per poi deviare in direzione ovest attraversando Baglio Sciare, Rione Catalano, San Andrea Bonaria, Baglio Todaro ed, infine, incontrare la grotta Berciata in territorio di Erice, quale punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Erice» devono essere quelle tradizionali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.
I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.
4.2 - Densita' d'impianto.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3500 per le uve a bacca bianca e 4000 per le uve a bacca nera, in coltura specializzata.
4.3 - Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono l'alberello e la controspalliera. Sono escluse le forme di allevamento espanse.
La Regione siciliana puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
I sesti d'impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

4.4 - Irrigazione, forzatura.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
4.5 - Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
Le produzioni massime di uva, espresse in tonnellate a ettaro, e le gradazioni minime naturali sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ha	Titolo alcolom. vol. nat. minimo % vol.
"Erice" Bianco	11	12,00
"Erice" Ansonica o Insolia	11	12,00
"Erice" Catarratto	11	12,00
"Erice" Grecanico	11	12,00
"Erice" Grillo	11	12,00
"Erice" Chardonnay	9	12,00
"Erice" Muller Thurgau	11	12,00
"Erice" Sauvignon	11	12,00
"Erice" Vendemmia Tardiva Sauvignon	6	16,00
"Erice" Vendemmia Tardiva Zibibbo....	6	16,00
"Erice" Moscato	11	12,00
"Erice" Passito	11	13,00
"Erice" Spumante (Dolce e Brut)	11	12,00
"Erice" Rosso (anche tipol. Riserva)	11	12,50
"Erice" Calabrese o Nero d'Avola	11	12,50
"Erice" Frappato	11	12,50
"Erice" Perricone		

o Pignatello	11	12,50
"Erice" Cabernet Sauvignon	9	12,50
"Erice" Syrah	11	12,50
"Erice" Merlot	9	12,50

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per quantitativi di cui trattasi.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 - Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, ivi compreso l'appassimento delle uve, l'affinamento e l'invecchiamento obbligatorio debbono essere effettuate in tutto il territorio amministrativo dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.
5.2 - Zona di imbottigliamento.
Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Erice» devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione, per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).
5.3 - Correzioni.
Non e' consentito l'arricchimento.
5.4 - Elaborazione.
La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.
La tipologia passito deve essere ottenuta da uve appassite anche in fruttaio e/o con le tecniche ed attrezzature consentite dalla normativa vigente.
Le tipologie vendemmia tardiva devono essere ottenute da uve appassite sulla pianta.
5.5 - Resa uva/vino e vino/ettaro.
La resa massima dell'uva in vino finito e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Prod. massima di vino Hl/ha
"Erice" Bianco	70%	77,00
"Erice" Ansonica		

o Insolia	70%	77,00
"Erice" Catarratto	70%	77,00
"Erice" Grecanico	70%	77,00
"Erice" Grillo	70%	77,00
"Erice" Chardonnay	70%	63,00
"Erice" Muller Thurgau	70%	77,00
"Erice" Sauvignon	70%	77,00
"Erice" Vendemmia tardiva Zibibbo	60%	36,00
"Erice" Vendemmia tardiva Sauvignon	60%	36,00
"Erice" Moscato	70%	77,00
"Erice" Passito	40%	44,00
"Erice" Spumante (dolce e brut)	70%	77,00
"Erice" Rosso (anche tipol. Riserva)	70%	77,00
"Erice" Calabrese o Nero d'Avola	70%	77,00
"Erice" Frappato	70%	77,00
"Erice" Perricone o Pignatello	70%	77,00
"Erice" Cabernet Sauvignon	70%	63,00
"Erice" Syrah	70%	77,00
"Erice" Merlot	70%	63,00

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per le tipologie bianche, rosse e spumante, il 63% per le tipologie vendemmia tardiva, il 43% per la tipologia passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

L'eccedenza del 5%, se ne ha le caratteristiche, puo' essere designata come vino ad I.G.T.
5.6 - Invecchiamento.
Per il vino «Erice Rosso», la menzione «Riserva» e' ammessa a condizione che, prima dell'immissione al consumo, venga sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di anni due, a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

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

«Erice» Bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, fragrante;
sapore: secco, armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Erice» Grecanico:
colore: paglierino piu' o meno carico con riflessi verdolini;
odore: delicato, gradevole piu' o meno fruttato;
sapore: secco, pieno, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 q/l.

«Erice» Chardonnay:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico;
sapore: fruttato, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale min. 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Erice» Muller Thurgau:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico;
sapore: secco, fruttato, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Erice» Sauvignon:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico;
sapore: secco, fruttato, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Erice» Ansonica o Insolia:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato;
sapore: secco, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Erice» Grillo:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: intenso, delicato;
sapore: secco, fruttato, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Erice» Catarratto:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato;
sapore: secco, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Erice» Moscato:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: aromatico caratteristico;
sapore: aromatico, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Erice» Spumante Dolce:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: aromatico, caratteristico;
sapore: aromatico, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, di cui almeno 6,00 vol% effettivo;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
zuccheri min.: secondo normative UE.

«Erice» Spumante Brut:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

sapore: fresco con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
zuccheri massimo: 15,0 g/l.

«Erice» Rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Erice» Calabrese o Nero d'Avola:
colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, pieno, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Erice» Frappato:
colore: rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, lievemente tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Erice» Perricone o Pignatello:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, armonico leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Erice» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino intenso;
odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Erice» Merlot:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico;

sapore: pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Erice» Syrah:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Erice» Rosso Riserva:
colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati;
odore: complesso, etereo, fine;
sapore: asciutto, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Erice» Passito:
colore: da paglierino a dorato;
odore: caratteristico, persistente;
sapore: dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno il 12,50% vol svolto ed il 3,50% vol. da svolgere;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Erice» Vendemmia tardiva Zibibbo:
colore: da paglierino a dorato;
odore: caratteristico, persistente;
sapore: dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno il 12,50% vol svolto ed il 3,50% vol da svolgere;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Erice» Vendemmia tardiva Sauvignon:
colore: da giallo paglierino al dorato carico;
odore: caratteristico, persistente;
sapore: dolce, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno il 12,50% vol svolto ed il 3,50% vol. da svolgere;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione

siciliana, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 - Qualificazioni.
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva 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 che non siano idonei a trarre in inganno il consumatore.
7.2 - Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, del modo di elaborazione e altre, purche' pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

7.3 - Annata.
Nell'etichettatura dei vini «Erice» l'indicazione dell'annata di produzione dell'uve e' obbligatoria per i tipi tranquilli.

Articolo 8
Confezionamento

8.1 - Volumi nominali.
I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale di 0,187 litro, 0,250 litro, 0,375 litro, 0,500 litro, 0,750 litro, 1,000 litro, 1,500 litro, 3 litri e 5 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

I territori di cui all'art. 3, modificato dall'art. unico del DM 20/05/2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana n. 137 del 15/06/2011, visti nel loro insieme, evidenziano connotati storico culturali ed agro-ambientali di inequivocabile continuità, tanto che l'ambito territoriale di riferimento bene può configurarsi come un "unico" territorio che ha caratterizzato le varie tipologie di vino.
La zona di produzione è molto ondulata per il diverso giuoco che ha avuto la degradazione meteorica nell'alternanza di masse rocciose dure e tenere.
Sono presenti rocce calcaree ed argillose che, reagendo in modo diverso all'azione degli agenti atmosferici hanno dato forma ad un rilievo orografico molto vario. Il territorio è infatti cosparso di alture, che in determinati punti assurgono a veri e propri monti(Monte Erice e Montagna Grande a Trapani); prevalgono però le colline con un'altitudine media di circa 200 metri s.l.m.
I suoli su cui prospera la vite, nella quasi totalità dei casi sono di medio impasto con tendenza all'argilloso.
Il clima è mediterraneo insulare con inverni anche piovosi(piovosità media annua 600 mm) ed estati calde ed asciutte.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Anche il fattore umano ha dato e continua a dare influenza alla civiltà mediterranea della vite e

del vino.
L'utilizzazione della menzione geografica "Erice" risiede nell'influenza che l'omonima cittadina ha avuto nei riguardi dei territori "sottostanti".
Nel corso dei secoli, infatti, è emersa l'indiscutibile superiorità socio-politica di Erice-vetta che ha condizionato il modo di vivere degli habitatores, colonizzatori dei territori situati alle pendici del Monte, che da sempre dell'agricoltura hanno fatto uno dei settori di primaria importanza.
In questo territorio la viticoltura ha origini remote: la presenza di numerosi "bagli", tipici aggregati rurali, testimonia l'esistenza di un'affermata tradizione enologica; quasi tutti i "bagli" sono segnati da un'indelebile impronta enologica per effetto della presenza di caratteristici elementi come il palmento per la pigiatura delle uve, il torchio e la cantina, dove venivano collocate le botti.
Successivamente la viticoltura locale è stata chiamata a sostanziali innovazioni: affermazione di nuovi sistemi di allevamento, soprattutto a media espansione, rinnovamento della compagine varietale anche con l'introduzione di varietà cosmopolite.
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 “Erice”.
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.
La secolare storia vitivinicola di questo territorio, 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 “Erice” .Ovvero è la testimonianza 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 “Erice”, 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 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).