DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «MAMERTINO DI MILAZZO» O «MAMERTINO»

Approvato con	D.M. 03.09.2004	G.U. 214 – 11.09.2004
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 <<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, bianco riserva, rosso, rosso riserva,Calabrese o Nero d'Avola, Calabrese o Nero d'Avola riserva, Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bianco e bianco riserva:
Grillo e Ansonica o Inzolia congiuntamente con una percentuale minima del 35% e con un minimo del 10% di ogni vitigno; Catarratti con una percentuale minima del 45% . Possono concorrere per la restante quota, fino a un massimo del 20% i vitigni a bacca bianca 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.

Rosso e rosso riserva:
Calabrese o Nero d'Avola con una percentuale minima del 60%; Nocera con una percentuale minima del 10%. Possono concorrere per la restante quota, fino a un massimo del 30% i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Calabrese o Nero d'Avola e Calabrese o Nero d'Avola riserva:
Calabrese o Nero d'Avola, minimo l'85%. Possono concorrere per la restante quota, fino a un massimo del 15% dei vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia:
Grillo e Ansonica o Inzolia, o viceversa, 100%, con un minimo di ciascuno del 20%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte all'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata <<Mamertino do Milazzo>> o <<Mamertino>> ricade nella provincia di Messina e comprende i

terreni dei territori amministrativi dei comuni di Alì, Alì Terme, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Castroreale, Condrò, Falcone, Fiumedinisi, Furnari, Gualtieri Sicaminò, Itala, Librizzi, Mazzarrà Sant'Andrea, Meri, Milazzo, Monforte San Giorgio, Montalbano Elicona, Nizza di Sicilia, Oliveri, Pace del Mela, Patti, Roccalumera, Roccavaldina, Rodi Milici, San Filippo del Mela, Santa Lucia del Mela, San Pier Niceto, Scaletta Zanclea, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tripi.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Mamertino di Milazzo>>o <<Mamertino>> devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono essere impiantati su terreni idonei per la produzione dei vini di cui trattasi. Sono comunque esclusi quelli di fondo valle, eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
2. Densità d' impianto.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti atti alla produzione dei vini di cui trattasi la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4000 in coltura specializzata. I nuovi impianti sono ammessi solo se specializzati .
3. Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentiti sono quelle ad alberello e controspalliera.
4. Sistemi di potatura.
La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta o mista, e esclusa la potatura lunga.
5. Forzatura e irrigazione.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
6. Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata, la produzione massima per ceppo ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono essere quelle riportate di seguito:

Tipologia	**Produzione uva ton./ha**	**Titolo alcol. volum. min. nat. % vol.**
Bianco	11	11
Bianco riserva	9	12,5
Rosso	10	12
Rosso riserva	10	12,5
Calabrese o Nero d'Avola	10	12
Calabrese o Nero d'Avola riserva	10	12,5
Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa	11	10,5

Per i vigneti in coltura promiscua o mista, la produzione massima di uva ad ettaro per l'ottenimento dei vini di cui trattasi, deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite col sistema di calcolo pro-rata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Zone di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.
In deroga al precedente comma, è consentito che le predette operazioni di vinificazione, siano effettuate in cantine situate al di fuori della zona di produzione delle uve, purchè in provincia di Messina, se in tali stabilimenti venivano prodotti vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.
La deroga di cui sopra è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione interessata, comunicate all'organismo di controllo competente per territorio, su presentazione di apposita richiesta da parte delle ditte interessate, corredata da idonea documentazione.
2. Correzioni e colmature.
Non è consentita alcuna pratica volta all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.
E' ammessa la colmatura dei tipi riserva, in corso dell'invecchiamento obbligatorio, con i vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà, anche non soggetti ad invecchiamento, in misura complessiva non superiore al 10 per cento.
3. Resa uva/vino e vino/ettaro.
La resa massima dell'uva in vino pronto per il consumo e la produzione massima di vini per ettaro devono essere quelle riportate di seguito:

Tipologia	**Resa uva/vino %**	**Produzione massima vino finito/ettaro - litri**
Bianco	70	7.700
Bianco riserva	65	5.850
Rosso	70	7.700
Rosso riserva	70	7.700
Calabrese o Nero d'Avola	70	7.700
Calabrese o Nero d'Avola riserva	70	7.700
Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa	70	7.700

Qualora la resa uva/vino superi i rispettivi limiti di cui sopra di non oltre il 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto ultimo limite, il diritto alla denominazione di origine, decade per tuta la partita.
4. Invecchiamento.
I seguenti vini, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio minimo come appresso indicato:

Tipologia	**Durata in mesi**	**Di cui in legno mesi**	**Decorrenza giorno e mese succ. alla vendemmia di ciascun anno**
Bianco riserva	24	6	01/11
Rossso riserva	24	6	01/11

Calabrese o Nero d'Avola riserva	24	6	01/11

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti rispettive caratteristiche:
<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: gradevole, fine, caratteristico; più o meno fruttato;
- sapore: secco, equilibrato;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 11,5 ì0% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> bianco riserva:
- colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: etereo, pieno, caratteristico, talvolta più o meno passito;
- sapore: dal secco, all'amabile, al dolce, gradevole, tipico;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> rosso:
- colore: rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
- odore: tipico, lievemente fruttato, delicato;
- sapore: secco, corposo, sapido;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> rosso riserva:
- colore: rubino intenso, tendente al rosso mattone;
- odore: caratteristico, vinoso, armonico;
- sapore: secco, corposo, pieno;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> Calabrese o Nero d'Avola:
- colore: rubino intenso;
- odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> Calabrese o Nero d'Avola riserva:
- colore: rubino intenso tendente al rosso granato;

- odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa :
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, più o meno fruttato, delicato;
- sapore: secco, armonico, fresco;
- titolo alcol. volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Per le tipologie per le quali è obbligatorio un periodo di invecchiamento in legno e per tutte le altre nel cui ciclo produttivo ne è possibile l'utilizzazione, al sapore può notarsi il sentore di legno più o meno intenso.
E' in facoltà del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per ciascun vino relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Qualificazioni.
Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione 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 non idonei a trarre in inganno il consumatore.
2. Tipi merceologici.
L'indicazione in etichetta relativa al contenuto zuccherino, per il tipo bianco riserva, è obbligatoria per l'amabile ed il dolce.
3. Annata.
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

1. Volumi nominali.
Per l'immissione al consumo dei vini di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto recipienti di vetro di volume nominale fino a litri 3.
2. Tappatura e recipienti.
Per i vini di cui all'art. 1 è obbligatoria la tappatura raso bocca con sughero o altra sostanza inerte per tutti i recipienti di volume nominale superiore a litri 0,250.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) ***Informazioni sulla zona geografica***

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione di questa DOC si trova allocata a ridosso del curvilineo litorale marino compreso tra il promontorio di Tindari ed i Colli S.Rizzo del Comune di Messina e comprende il Capo Milazzo. Procedendo verso l'interno, dopo una fascia di terreni pressochè pianeggianti, la zona presenta una armoniosa e verdeggiante cornice collinare dove è più diffusa la viticoltura, anche adeguando i terreni con sistemazioni a terrazza o a ciglioni.

Il clima pur assumendo i caratteri tipici di quello mediterraneo, con temperature miti e piovosità concentrate nel periodo autunno-inverno, presenta alcuni connotati peculiari che lo rendono particolarmente idoneo alla coltivazione della vite. Tali peculiarità riguardano non tanto i valori medi delle temperature ma, soprattutto, il decorso delle stesse, decorso caratterizzato, per la prossimità del mare e l'azione mitigatrice dei venti da escursioni mensili e giornaliere più modeste rispetto a quelle tipiche di altre zone del bacino Mediterraneo.

Nella zona della DOC in questione la viticoltura viene praticata prevalentemente nei terreni dislocati lungo le pendici degradanti collinari intervallate da falsipiani più o meno estesi.

I terreni generalmente di origine alloctona di tipo alluvionale presentano una tessitura di medio impasto tendenzialmente argilloso.

In talune microaree l'argilla risulta il costituente fisico prevalente che contribuisce in maniera marcata a rendere i vini con peculiari caratteristiche organolettiche apprezzate e rinomate.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il contesto territoriale ed ambientale del comprensorio interessato dalla DOC " Mamertino" è caratterizzato da un patrimonio culturale di elementi di unicità e rarità.

La viticoltura da tempo remota vanta nel suddetto teritorio una gloriosa e collaudata tradizione.

Il nome storico "Mamertino" identifica geograficamente la zona di produzione alla luce di un uso leale e costante perpetuatosi nel tempo.

La demominazione "Mamertino" risulta, infatti utilizzata sin dal XIX secolo fino ai giorni nostri da varie aziende vitivinicole. Il vino "Mamertino, nel periodo pre-bellico, fu classificato fra i vini tipici della Provincia di Messina (vedi DM del 23/09/1942).

Nonostante la viticoltura della costa tirrenica del Messinese abbia subito negli ultimi decenni un ridimensionamento delle superfici a vantaggio di altre colture, tuttavia le denominazione di vino "Mamertino" ha trovato utilizzazione crescente.

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 sia a vini bianchi che a vini rossi, 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.

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.

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 "Mamertino".

Il clima pur assumendo i caratteri tipici di quello mediterraneo, con temperature miti e piovosità concentrate nel periodo autunno-inverno, presenta alcuni connotati peculiari che lo rendono particolarmente idoneo alla coltivazione della vite. Tali peculiarità riguardano non tanto i valori medi delle temperature ma, soprattutto, il decorso delle stesse, decorso caratterizzato, per la prossimità del mare e l'azione mitigatrice dei venti da escursioni mensili e giornaliere più modeste rispetto a quelle tipiche di altre zone del bacino Mediterraneo.

Quelle sopradescritte sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

La secolare storia vitivinicola di questo territorio, 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 "Mamertino". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, ed anche determinate terminologie si tramandano nei secoli.

La combinazione tra tradizione storica, ambiente pedo-climatico, le tecniche produttive, migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico,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).