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

Approvato con	D.M. 08.02.2006	G.U. 42 – 20.02.2006
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 e vini

La denominazione di origine controllata «Salaparuta» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Salaparuta» Rosso anche nella tipologia Riserva;
«Salaparuta» Bianco;
«Salaparuta» Inzolia;
«Salaparuta» Grillo;
«Salaparuta» Chardonnay;
«Salaparuta» Catarratto;
«Salaparuta» Nero d'Avola anche nella tipologia Riserva;
«Salaparuta» Merlot anche nella tipologia Riserva;
«Salaparuta» Cabernet Sauvignon anche nella tipologia Riserva;
«Salaparuta» Syrah anche nella tipologia Riserva;
«Salaparuta» Novello.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Salaparuta» con o senza alcuna specificazione e' riservata ai vini rossi e bianchi ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale, rispettivamente per le varie tipologie, la seguente composizione ampelografica:

«Salaparuta» Bianco:
Catarratto minimo: 60%, per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana 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, con esclusione del Trebbiano toscano.

«Salaparuta» Rosso e «Salaparuta» Rosso Riserva:
Nero d'Avola: minimo per il 65%; per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana, come sopra specificato.

«Salaparuta» Novello:
Nero d'Avola: minimo 50%; Merlot minimo 20%, per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana, come sopra specificato.

La denominazione di origine controllata «Salaparuta» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno «Inzolia», «Grillo», «Chardonnay», «Catarratto» «Nero d'Avola» anche nella tipologia Riserva, «Merlot» anche nella tipologia Riserva, «Cabernet Sauvignon» anche nella tipologia Riserva, «Syrah» anche nella tipologia Riserva, e' riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%, possono concorrere alla produzione di detti vini, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana, come sopra specificato con esclusione per i vini bianchi del Trebbiano toscano.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Salaparuta» devono provenire da vigneti ubicati in terreni vocati alla qualita' all'interno dei confini territoriali del comune di Salaparuta.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa la pratica dell'irrigazione di soccorso.
Come forme di allevamento devono essere utilizzate, esclusivamente, i sistemi a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari esclusi i sistemi a tendone.
Per gli impianti esistenti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 2.600.
Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare la densita' dei ceppi per ettaro non potra' essere inferiore a 4.000 per i vitigni a bacca nera, per i vitigni a bacca bianca la densita' non dovra' essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro.
Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	**Resa max ton/Ha**	**Titolo alcolometrico naturale minimo % vol.**
Rosso	13	12, 0
Bianco	13	11,5
Inzolia	12	11,0
Grillo	12	11,5
Chardonnay	11	12,5
Catarratto	13	11,5
Nero d' Avola	12	12,5
Merlot	11	12,5

Cabernet Sauvignon	11	12,5
Syrah	11	12,5
Novello……..13		11,0
Tipologia riserva……11		13,5

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa delle uve dovra' essere riportata nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi; oltre tali limiti tutta la produzione decade dalla denominazione di origine controllata «Salaparuta».
I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Salaparuta», solo a partire dal terzo anno dell'impianto e qualora portino il riferimento alla specifica «Riserva», solo a partire dal quarto anno.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delimitato nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.
L'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, il prestigio ed assicurare l'efficacia dei controlli conformemente all'art. 8 del Reg. Ce n. 607/2009; inoltre, 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'art. 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n.61/2010 (Allegato 2).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
L'eventuale arricchimento potrà' essere effettuato soltanto con mosto concentrato rettificato o con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti iscritti all'albo di produzione.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi detto limite l'eccedenza, fino al 5%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.
I vini rossi, con o senza specificazione di vitigno a denominazione di origine controllata «Salaparuta», sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni, di cui almeno sei mesi in contenitore di legno a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, possono riportare in etichetta la menzione «Riserva».

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Salaparuta», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Salaparuta» Rosso:
colore: rosso intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Salaparuta» Bianco:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: delicato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Salaparuta» Inzolia:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Salaparuta» Grillo:
colore: giallo piu' o meno intenso;
odore: elegante, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Salaparuta» Chardonnay:
colore: giallo piu' o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: gradevole, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Salaparuta» Catarratto:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Salaparuta» Nero d'Avola e «Salaparuta» Nero d'Avola Riserva:
colore: rosso intenso
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: corposo, armonico, speziato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia Riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Salaparuta» Merlot e «Salaparuta» Merlot Riserva:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; per la tipologia riserva 25,0 g/l.

«Salaparuta» Cabernet Sauvignon e «Salaparuta» Cabernet Sauvignon Riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia Riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Salaparuta» Syrah e «Salaparuta» Syrah Riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia Riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Salaparuta» Rosso Riserva:
colore: rosso rubino carico;
odore: intenso, armonico;
sapore: ricco, corposo, speziato;
titolo alcolometrico volumico minimo: 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Salaparuta» Novello:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare sentore di legno.
E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione, presentazione e confezionamento

Alla denominazione di origine controllata «Salaparuta», nelle diverse tipologie e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto selezionato, classico, vecchio e similari.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, marchi o ragioni sociali purche' non presentino significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Salaparuta» deve sempre figurare l'indicazione dell'anno di vendemmia.
I vini a denominazione di origine controllata «Salaparuta», devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro non superiori a litri 5 e con tappi raso bocca corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella provincia di Trapani e comprende tutto il territorio del comune di Salaparuta.
Il territorio comunale di Salaparuta è situato sulle colline che dominano la Valle del Belice, nella parte più interna della provincia di Trapani a destra del fiume Belice e confina con la provincia di Agrigento e di Palermo.
Il comune di Salaparuta ha una estensione di 4.162 ettari, con una superficie vitata pari a quasi il 36% dell'intera superficie comunale e pari ad oltre il 52% della SAU (superficie agraria utilizzabile).
La rete idrografica è rappresentata dal fiume Belice e dai due torrenti Tarucco ed Acque Colate.
L' altitudine varia dai 90 metri s.l.m, nelle pianure a destra del fiume Belice, per arrivare ai 600 metri s.l.m. nella parte più alta del territorio.
Il territorio si presenta, comunque, prevalentemente collinare, con terreni di struttura di medio impasto tendenzialmente argillosi, mentre nella parte più bassa, ai confini con la provincia di Agrigento costeggiato dal fiume Belice, si trovano terreni prettamente pianeggianti, con strutture di tipo alluvionali.
Il colore prevalente dei terreni è il grigio più o meno chiaro e scuro, con qualche area grigio-giallastra e bruno-nera; in linea di massima ai terreni di colore grigiastro corrisponde una tessitura argillo-limosa o argillosa, con discreta capacità di ritenzione idrica, mentre ai terreni grigio-giallastri o bruno-scuri corrisponde una tessitura equilibrata o limo-sabbiosa.
Il territorio è caratterizzato dalle seguenti associazioni di suoli:
a) Regosuoli-Suoli bruni e/o Suoli bruni vertici-Suoli alluvionali e/o Vertisuoli.
I regosuoli che evolvono su rocce sabbiose e conglomerate presentano una tessitura variabile dal franco-sabbioso al sabbioso, una reazione neutra o sub-alcalina ed una buona potenzialità produttiva.
I regosuoli che evolvono su rocce argillose, presentano un tessitura argillosa, una reazione sub-alcalina, una elevata dotazione di potassio e scarso contenuto in sostanza organica e fosforo.
b) Suoli Alluvionali
Sono suoli profondi, ben strutturati, con contenuti variabili di sostanza organica, con buona permeabilità, reazione sub-alcalina, buona capacità produttiva.
c) Suoli bruni-Suoli bruni calcarei-Litosuoli
Sono suoli abbastanza profondi, caratterizzati da un profili di tipi A-B-C, discretamente dotati di sostanza organica e con buona struttura.
Queste associazioni sono tipiche della collina argillosa interna della Sicilia caratterizzata da una morfologia che è quasi sempre ondulata, con pendii variamente inclinati sui fianchi della collina, che lasciano il posto a spianate più o meno ampie alla base della stessa.
Il clima del territorio è quello tipico mediterraneo; la temperatura media annua oscilla intorno ai 16° C, con valori di temperature massime che raggiungono le punte più elevate, comprese tra i 30 ed i 33°, durante i mesi di luglio ed agosto, mentre le minime si registrano nei mesi di gennaio-febbraio e si aggirano tra i 5° ed i 6° C.
La precipitazione media annua presenta valori che vanno dai 550 ai 650 mm di pioggia.

La distribuzione delle pioggie è quella tipica mediterranea con precipitazioni abbondanti durante il periodo autunno-invernale e scarse o del tutto assenti, durante il periodo estivo.
L'umidità relativa raggiunge i valori massimi nei mesi invernali con medie intorno al 74% e punte minime nei mesi estivi con circa il 58%.
E' presente, specie nelle zone collinari, una spiccata escursione termica particolarmente accentuata nei mesi di luglio-agosto.

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 " Salaparuta".
La coltivazione della vite a Salaparuta ha una tradizione molto antica.
I primi insediamenti nel territorio dell'attuale Salaparuta risalgono al Neolitico, come testimoniano le pietre sacre e gli altari primitivi rinvenuti nel territorio.
I primi abitanti furono i Sicani successivamente cacciati dai Siculi.
Queste popolazioni migrate in Sicilia portarono con sé la nomenclatura vitivinicola e molte tecniche apprese nei loro scambi con il mondo egeo, per cui la vite in Sicilia era allevata ad alberello con sostegno.
Essendo il territorio di Salaparuta molto fertile e ricco di sorgenti idriche, fu conteso, nel corso dei secoli, da diversi popoli, seguendo le sorti politiche e storiche della Sicilia.
Dapprima conquistata dai Greci (735 a.C.) che importarono dalla Grecia molti vitigni ed incrementarono notevolmente la produzione vitivinicola siciliana, fu poi teatro degli scontri tra Greci e Cartaginesi (582 a.C.-241 a.C).
I Cartaginesi chiamavano il fiume Belice "Ipsa", ovvero fiume delle delizie, per la salubrità dell'aria e per la fertilità del terreno; un altro nome dato al fiume era "Crimiso"con la dizione punica "Cremasis/Ceremasis" dove "cerem" presso i Cartaginesi indicava la vite ed "asis" il mosto, quindi tale fiume per l'abbondanza dei vigneti era detto "Crimiso".
Dopo i Cartaginesi fu la volta dei Romani che in Sicilia costruirono le loro Fattorie e le loro Ville.
In epoca imperiale ed, in particolare nella morente romanità del IV-V secolo d.c., in Sicilia si va affermando, infatti, una classe di grandi proprietari terrieri che costruirono grandi ville rusticane (la più famosa è quella del Casale di Piazza Armerina) nelle zone più fertili e vocate all'agricoltura della Sicilia.
Nel territorio del comune di Salaparuta sono stati ritrovati i resti di questa tipologia di costruzione: nel 1974 è venuta alla luce la Fattoria Romana di Cusumano, mentre si procedeva ai lavori di scavo per la ricostruzione di Salaparuta, distrutta dal terremoto del 1968.
Gli scavi archeologici hanno restituito un quadro, seppur frammentario, di quella che doveva essere una tipica fattoria romana della Valle del Belice riportando alla luce siti ed utensili che hanno permesso di ricostruire la vita, le usanze e le tecniche agricole nel territorio, le quali suggeriscono che i principali prodotti agricoli dovessero essere grano, uva ed olive.
Dopo la caduta dell'impero Romano, la Sicilia, dominata per breve tempo dai barbari, fu invasa dai Bizantini nel 535 d.C. e nel territorio di Salaparuta sono state ritrovate tracce della dominazione bizantina testimoniata dalla presenza di resti di un chiostro e dal ritrovamento di oggetti sacri.
Con lo sbarco dei Musulmani a Mazara nell'827 ha inizio la dominazione araba in Sicilia.
Il territorio di Salaparuta apparteneva al distretto di Val di Mazara ed aveva un suo emiro Abu El Cassim; risalgono al periodo arabo i nomi di quattro casali: Belich (che diede il nome al fiume Belice), Salah, Taruch e Rahal al Merath (Casale della donna), i primi tre vennero col tempo abbandonati per le loro condizioni insalubri, rimase l'ultimo che cambiò il suo nome, quando gli abitanti del casale di Salah vi si trasferirono, da Casale della donna divenne Sala della donna, diventando così il nucleo originario della futura Salaparuta.
Alla dominazione araba segue la dominazione normanna che inizia intorno al 1061 con la discesa in Sicilia dei conti Roberto e Ruggero, e continua con re Federico II che concesse a Salaparuta il titolo di Comune.

Durante il dominio normanno si ha in Sicilia il consolidamento del feudo, che era proprietà dello Stato , e della figura del Barone che doveva essere soltanto un usufruttuario. Durante le dominazioni successive degli Angioini, degli Aragonesi, però, il barone si impossessa gradualmente del feudo.
Il primo barone di Salaparuta dichiarato ufficialmente fu Girolamo Paruta nel 1507; da questo momento la Baronia Sala Della Donna prende il nome di Sala di Paruta., e successivamente di Salaparuta.
Non avendo, i successori di Girolamo Paruta, eredi maschi, la baronia di Sala passa ad una donna, Fiammetta Paruta, che nel 1651 sposa Giuseppe Alliata Barone di Villafranca. Quest'ultimo assume, con le nozze, il titolo di barone di Sala di Paruta, che trasmetterà ai suoi eredi.
Feudo e titoli passano al figlio Francesco Alliata, che nel 1624 viene nominato primo Principe di Villafranca e nel 1625 primo Duca di Sala di Paruta, dal re Filippo IV, per aver fatto costruire un nuovo quartiere.
Durante la dominazione borbonica (1735-1860) Salaparuta assiste al declino del feudo, che viene abolito nel 1812.
Salaparuta vive questo periodo storico caratterizzato da contraddizioni e instabilità fino allo sbarco di Garibaldi a Marsala; fra coloro che lo accolsero vi furono anche dei salitani.
Con l'Unità d'Italia, Salaparuta, come tutta la Sicilia e tutto il meridione, dovette far fronte ad una serie di problemi, economici e sociali.
Dal secondo dopoguerra Salaparuta inizia il suo sviluppo raggiungendo un'economia abbastanza articolata, grazie alle trasformazioni agrarie, la diminuzione delle coltivazioni cerealicole a vantaggio dei vigneti e uliveti e il diffondersi della piccola proprietà contadina.
Questa crescita subisce un temporaneo blocco con il terremoto del 14-15 gennaio 1968, quando il piccolo paese viene quasi completamente distrutto dal sisma.
La popolazione si disperde nelle campagne limitrofe e più tardi nei centri di raccolta sparsi in tutta la Sicilia Occidentale. Dopo un breve periodo nelle tendopoli fu costruita la baraccopoli, nella quale i salitani furono costretti a vivere per lunghi anni prima di assistere all'inizio dei lavori di ricostruzione.
La cittadina di Salaparuta è oggi posta sui fianchi di una collina che guarda ad oriente ed a mezzogiorno, scendendo dolcemente da tutti e due i lati sino ai piedi di altre colline prossime al fiume, in un territorio che rappresenta una delle realtà viticole più rappresentative nello scenario vitivinicolo d'Italia.
La viticoltura, oltre ad essere praticata da sempre, rappresenta infatti il settore produttivo predominante.
Attorno a questa attività agricola sono fiorite nel tempo iniziative artigianali, industriali e commerciali, che hanno contribuito a migliorare il reddito della popolazione ed a tenerne alto il livello occupazionale.
Quindi l'economia di Salaparuta è stata ed è prettamente agricola e l'agricoltura e, per prima la viticoltura, è tuttora alla base della vita economica del centro.
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 "Salaparuta", come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC "Salaparuta" prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.
La DOC è stata istituita con Decreto ministeriale dell'8 febbraio 2006 pubblicato sulla GURI n. 42 del 20 febbraio 2006.
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;

La vocazione vitivinicola del territorio, pedologica e climatica, unita alla perizia agronomica ed enologica degli operatori, ha portato in questi ultimi anni alla affermazione definitiva dei vitigni autoctoni, Catarratto, Grillo, Insolia, Grecanico e Nero d'Avola assieme ad altri vitigni di più recente introduzione, ma già ben inseriti nel contesto produttivo della zona, come: Chardonnay, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon;
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona e comunque atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche. Il sistema di allevamento più diffuso è quello a controspalliera;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli (pressature soffici, temperature controllate, ecc.) adeguatamente differenziate, per i rossi, per le tipologia di base e per la tipologia riserva. Quest' ultima fa riferimento a vini maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un determinato periodo di invecchiamento.

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; si tratta di vini di spiccata tipicità, di buon contenuto cromatico (polifenoli ed antociani), di giusta potenza alcolica e di buona acidità.
In tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate tipiche dei vitigni di partenza.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Le particolari condizioni climatico-ambientali, 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 "Salaparuta". Si tratta infatti di ambienti particolarmente vocati ad una vitivinicoltura di qualità.
Il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da un elevato valore medio annuo di escursione termica, particolarmente accentuata nei mesi estivi, la 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 precipitazioni annue da ottobre a aprile sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità determinando, tra l'altro, uno svolgimento regolare della maturazione delle uve, con una ottimale sintesi ed accumulo del patrimonio aromatico delle stesse.
La vocazione vitivinicola del territorio, pedologica e climatica, unita alla perizia agronomica ed enologica degli operatori ha portato all'affermazione dei vini della DOC "Salaparuta"
La raccolta viene effettuata a partire circa dalla seconda-terza decade di Agosto, per le cultivar più precoci, fino alla prima decade di ottobre per quelle più tardive.
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greco-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 "Salaparuta". 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 "Salaparuta", 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 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).