Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "VALLE BELICE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 10.10.1995	G.U. 269 - 17.11.1995
Modificato con	DM 21.04.1998	G.U. 98 - 29.04.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Valle Belice", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Valle Belice" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Valle Belice", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni, a bacca di colore corrispondente, 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.

L'indicazione geografica tipica “Valle Belice” con la specificazione di uno o due vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino a un massimo del 15 %.

L’indicazione geografica tipica “Valle Belice” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

I vini a indicazione geografica tipica “Valle Belice” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica “Valle Belice” comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Santa Margherita Belice, Montevago, Menfi, in provincia di Agrigento e Contessa Entellina in provincia di Palermo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore pei vini a indicazione geografica tipica “Valle Belice” con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 18 per i vini bianchi e a tonnellate 17 per i vini rossi.
Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Valle Belice”, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
11,00% vol per i bianchi;
11,00% vol per i rosati;
11,00% vol per i rossi.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vini bianchi, al 70% per i vini rosati e all'80% per i vini rossi.
Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle Belice" è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica "Valle Belice" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Valle Belice" bianco
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, tipico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Valle Belice" rosso
colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Valle Belice" rosato
colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, caratteristico,;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica "Valle Belice" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica "Valle Belice", anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie "frizzante" e "novello", all'atto dell'immissione al consumo, possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:
"Valle Belice" frizzante: 9,00% vol;
"Valle Belice" novello: 11,00% vol.

Articolo 7
Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica “Valle Belice” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da tranne in inganno il consumatore.
L'indicazione geografica tipica “Valle Belice” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine controllata, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende L’intero territorio amministrativo dei comuni di Santa Margherita Belice, Montevago, Menfi, in provincia di Agrigento e Contessa Entellina in provincia di Palermo.
I suoli della zona di produzione sono principalmente Regosuoli, costituiti da rocce argillose a reazione da neutra ad alcalina; Suoli bruni con fino al 35% di argilla, a reazione sub alcalina; Vertisuoli, terreni argillosi, poveri di sostanza organica, areazione sub-alcalina; Suoli alluvionali freschi, profondi, poco alcalini; questa associazione è una costante della collina argillosa interna della Sicilia caratterizzata da una morfologia che nella generalità dei casi è 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 della zona è quello tipico mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno.
La piovosità media annua è di 700 mm di pioggia. La temperatura massima media oscilla da circa 11° C nei mesi di gennaio-febbraio a 28 – 30° C nei mesi di luglio ed agosto.
L'umidità relativa raggiunge i valori massimi nei mesi invernali con medie intorno al 75% e punte minime nei mesi estivi con circa il 60%.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il vino “Menfi bianco” è prodotto da gran tempo nei comuni di Menfi, Santa Margherita Belice, Montevago, di antica civiltà vinicola.
Menfi è bagnata dal fiume Hipsas, oggi Belice, presso cui sorgeva l'antica Inycum nota produttrice di vini, la cui “eccelenza” è attestata da Stefano Bisantino che rimarca l'importanza vitivinicola della zona.
La vocazione colturale della vite, unitamente a quella dell'ulivo, impiantatasi nel territorio in questione, era già ben sviluppata al momento della colonizzazione grecomegarese di Selinunte. Le contrade Belìce, Casuzze-Case Nuove, Torrenova, Bonera, Cavarretto, Fiori e Carbo testimoniano l'esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), in seguito al ritrovamento di notevoli quantità di frammenti di tegole di copertura abitativa, di urne cinerarie e di anfore vinarie.
Anche dai fondali dell'antistante mare di Capparrina sono emersi reperti di terracotta, quali anfore vinarie, a comprova dell'esistenza di vie d'esportazione dei prodotti della terra di Menfi. Si deduce il persistere di un'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola durante il periodo di Roma imperiale, persistenza documentata sul territorio anche dopo lo sfaldamento dell'Impero Romano e

durante gran parte del periodo Bizantino.
Il Medio Evo non ha lasciato alcun elemento di memoria storicamente rilevante, tuttavia si ritiene che le attività agricole legate al settore vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo siano perdurate nel tempo, quando l'economia agricola esordisce verso indirizzi più moderni.
Intorno ai primi del 900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, Menfi ha attirato l'interesse dei viticoltori grazie alla sua disposizione lungo le coste mediterranee, ricche di dune sabbiose, dove la capacità di resistenza alla fillossera è maggiore.
Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi: Montevago, Santa Margherita Belice dove la viticoltura si è ulteriormente consolidata.
Dopo il 2° conflitto mondiale gli studiosi del vino dedicano maggiore attenzione ai prodotti vinicoli della zona in argomento. Garoglio, nel suo "Trattato di Enologia" (1953) riporta: "Vini della zona marittima tipo Menfi" e precisa: "si produce nella zona di pianura e collinare del territorio di Sciacca, Santa Margherita Belice, Montevago e Menfi nella quale prevalgono i terreni silicei, siliceo – calcarei, siliceo – argillosi". E, più avanti, parla del Bianco di Menfi come "Vino ricco di corpo, sapido, armonioso, con spiccate rotondità di gusto, asciutto, che a maturazione inoltrata ha carattere di vino da dolce".
Oggi le produzioni risultano di particolare pregio, vista l'innovazione della compagine varietale, l'introduzione di altre tipologie di vino e data la natura dei suoli, come sopra descritta.
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.

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 rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Il territorio delimitato della IGT in questione presenta una giacitura collinare che volge al pianeggiante in prossimità del mare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre 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 IGT "Valle Belice".
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 millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica 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 IGT "Valle Belice, sia esso bianco, rosso o rosato.
Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

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 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.