

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 25 gennaio 2024

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monreale». (24A00538)

(GU n.28 del 3-2-2024)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, cosi' come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione

nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonche' l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 2 novembre 2000, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 266 del 14 novembre 2000, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Monreale» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione Qualita' Vini DOP e IGP, con il quale e' stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monreale»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Sicilia, su istanza del Consorzio volontario per la tutela della denominazione di origine controllata dei vini Monreale con sede in Monreale (PA), via Benedetto D'Acquisto n. 31, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monreale», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonche' dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica

ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, e' stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

e' stato acquisito il parere favorevole della Regione Sicilia;

e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 3 agosto 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Monreale»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione e' stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 243 del 17 ottobre 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Monreale» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Monreale» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 243 del 17 ottobre 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Monreale», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione Europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

2. Fatto salvo quanto previsto al comma 1, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

3. Inoltre, è fatto salvo lo smaltimento nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la DOC dei vini «Monreale», provenienti dalle vendemmie 2023 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, per le relative tipologie, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Monreale» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 gennaio 2024

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «MONREALE»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Monreale» e' riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- «Monreale» rosso anche riserva;
- «Monreale» rosato;
- «Monreale» bianco;
- «Monreale» Syrah anche rosato e riserva.

Art. 2.

Base ampelografica

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

«Monreale» bianco:

Catarratto minimo 60% e Ansonica o Inzolia fino al 40%.

«Monreale» rosso anche riserva:

Perricone minimo 60% e Calabrese o Nero d'Avola fino al 40%.

«Monreale» rosato:

Perricone minimo 60% e Calabrese o Nero d'Avola fino al 40%.

«Monreale» Syrah anche rosato e riserva:

Syrah minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine «Monreale» devono provenire da vigneti coltivati all'interno della zona appreso indicata: il territorio del comune di Monreale ad eccezione delle sottoelencate zone:

zona nord del territorio comunale delimitata a sud dal confine territoriale con il Comune di Borgetto, dall'isoipsa 600 che decorre da Monte Mirto verso Monte della Fiera, Monte della Signora e Pizzo Aiello, dal confine territoriale con il comune di San Giuseppe Jato, dal Cozzo Frantanoni e dal sentiero che dalla Serra del Frassino conduce alla s.p. Piana degli Albanesi - San Giuseppe Jato sino ai confini territoriali con il comune di Piana degli Albanesi;

zona sud-est compresa tra i confini territoriali comunali ed il

seguinte percorso viario:

s.s. n. 118 che dal confine territoriale con il Comune di Marineo arriva sino al bivio Ficuzza, strada comunale che dal bivio Ficuzza conduce alla frazione Ficuzza, sentiero carreggiabile che da Ficuzza conduce alla contrada Nicolosi seguendo l'isoipsa 600 fino ai confini territoriali con il comune di Corleone.

Il territorio del comune di Piana degli Albanesi tranne la sottoelencata zona: zona nord delimitata a sud dal confine territoriale con il Comune di Monreale, la Piana degli Albanesi - San Giuseppe Jato, la s.p. Piana degli Albanesi - Santa Cristina Gela sino ai confini territoriali con il Comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio del comune di Camporeale.

Tutto il territorio del comune di San Giuseppe Jato.

Tutto il territorio del comune di San Cipirello.

Tutto il territorio del comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio del comune di Corleone.

Tutto il territorio del comune di Roccamena.

Art. 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 e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Per i vigneti di nuovo impianto effettuati successivamente alla data di entrata in vigore del presente disciplinare, il numero di ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 3.000 e come forme di allevamento dovranno essere utilizzati esclusivamente i sistemi a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari ad esclusione dei sistemi a tendone.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrico volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	resa/max ton/ha	resa max l/ha	Titolo alcool. naturale minimo % vol.
Rosso anche Riserva	12	8400	11,5

Rosato	12	8400	11,0
Bianco	12	8400	11,0
Syrah anche rosato e Riserva	10	7000	12,0

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa delle uve dovrà essere riportata purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi, oltre tali limiti tutta la produzione decade dalla DOC «Monreale».

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte, nella zona di produzione di cui all'art 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste può consentire su apposita domanda degli interessati da trasmettersi tramite la regione Sicilia che la correda di parere, che le operazioni siano effettuate nell'ambito della Provincia di Palermo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver vinificato o elaborato vini del tipo di quelli regolamentati con uve provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. L'eventuale arricchimento potrà essere effettuato soltanto con mosto concentrato rettificato o con mosto concentrato proveniente da vigneti iscritti allo schedario viticolo dei vini a DOC «Monreale».

Le rese massime di uva in vino finito dei vini a denominazione di origine controllata «Monreale» non devono essere superiori al 70%; qualora superino detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; qualora si superi anche detto limite tutto il vino perde il diritto alla denominazione di origine controllata.

I vini rossi con o senza specificazione di vitigno a denominazione di origine controllata «Monreale» provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico naturale di 12,50% vol. e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, possono portare in etichetta la menzione «Riserva».

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Monreale» di cui agli articoli 2 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono

rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Monreale» rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
profumo: gradevole, fine, vinoso;
sapore: armonico, ricco di struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«Monreale» rosato:

colore: rosa tenue piu' o meno carico;
profumo: fruttato, fragrante;
sapore: armonico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Monreale» bianco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
profumo: fine, elegante;
sapore: delicato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.;

«Monreale» rosso riserva:

colore: dal rosso rubino carico al granato;
profumo: intenso, armonico;
sapore: caratteristico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

«Monreale» Syrah:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico, fruttato;
sapore: ricco di struttura, armonico, gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.;

«Monreale» Syrah riserva:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
profumo: gradevole, fine, vinoso;
sapore: armonico, ricco di struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

«Monreale» Syrah rosato:

colore: rosa tenue piu' o meno carico;
profumo: fruttato, fragrante;
sapore: armonico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Art. 7.

Designazione, presentazione e confezionamento

Alla denominazione di origine controllata «Monreale», 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 e ragioni sociali purché non presentino significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Monreale», deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di vendemmia.

E' consentito l'uso delle menzioni vigna tra quelle che figurano nell'apposito elenco regionale per la DOC «Monreale» purché le uve provengano da vigneti nella zona circoscritta nel predetto elenco e alle condizioni e modalita' riportate all'art. 31, comma 10, della legge n. 238/20163.

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' consentito l'uso della unita' geografica piu' ampia «Sicilia», ai sensi dall'art. 29 della legge n. 238/2016 e dall'art. 7 comma 5 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Sicilia».

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine «Monreale» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro e con tappatura corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata copre un'area ricadente nella Sicilia nord-occidentale e comprende parte del comune di Monreale e parte del comune di Piana degli Albanesi, nonché l'intero territorio dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, tutti in provincia di Palermo. I suoli della zona di produzione si identificano principalmente nelle seguenti associazioni: Associazione «Regosuoli - Suoli Bruni - Suoli Bruni leggermente lisciviati» con tessitura che va dal sabbioso all'argilloso.

Associazione «Suoli Bruni - Suoli Bruni Vertici-Vertisuoli» che è l'associazione tipica della bassa collina dolcemente ondulata a quote prevalentemente comprese tra i 300 ed i 600 mt. s.l.m. Il profilo dei vertisuoli è di tipo AC con notevole spessore e non di rado raggiunge i 2 mt. La materia organica, anche se poco presente, è ben umidificata e conferisce una buona struttura granulare e di colore scuro. La dotazione in elementi nutritivi è discreta e si registra la presenza elevata di potassio, elemento chimico chiave per la sintesi zuccherine nelle uve.

Sono suoli ad elevata potenzialità agronomica e manifestano una spiccata fertilità che li individua fra i migliori terreni agrari per l'indirizzo viticolo.

Suoli alluvionali.

Con profilo di tipo AC o ABC talvolta di notevole spessore con tessitura che varia dal sabbioso all'argilloso, sono suoli comunque ben strutturati, con contenuti variabili in sostanza organica e discreta dotazione in calcio e con buona capacità produttiva.

Vertisuoli.

Con le medesime caratteristiche già descritte per l'associazione «Suoli Bruni - Suoli Bruni Vertici-Vertisuoli».

L'altitudine media dei terreni coltivati a vite va dai 300 ai 600 m. s.l.m.

Il clima è riconducibile a quello della zona climatica «Lauretum II tipo, sottozona dalla calda alla fredda (zona fitoclimatica della classificazione Mayr-Pavari).

La temperatura media annua passa dai 12-17° della sottozona fredda ai 15-23° della sottozona calda.

La temperatura media del mese più freddo è maggiore di 3° per la sottozona fredda e di 7° per la sottozona calda.

Nella sottozona calda del Lauretum sono situati terreni di bassa collina sino al limite altimetrico dei 300 m s.l.m.

La sottozona media del Lauretum comprende soprattutto terreni compresi tra i 300 e i 600 mt. s.l.m. ed è la zona del comprensorio della DOC dove la vite è maggiormente presente.

Anche nella sottozona fredda del Lauretum è presente la vite, che grazie alle temperature più elevate acquisisce delle particolari caratteristiche chimico-organolettiche.

La piovosità media è di 800 mm annui, che si concentrano nei mesi autunnali ed invernali.

La siccità si prolunga da maggio ad ottobre con sporadici eventi temporaleschi in 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 «Monreale».

La zona geografica di produzione delle uve doc comprende gran parte del territorio del Comune di Monreale ed alcuni comuni limitrofi, nonché alcuni comuni «inglobati» in quello di Monreale (San Giuseppe Jato e San Cipirello); tale comprensorio fa parte di

quello che era un tempo il potente Arcivescovado di Monreale, costituitosi sotto il periodo normanno.

Attorno la meta' degli anni '70 del XII secolo, il re normanno Guglielmo II d'Altavilla fonda infatti l'Abbazia di Santa Maria la Nuova di Monreale dotandola di una lunga serie di privilegi e di possessioni e, di li' a poco, la «promuove» ad Arcivescovado.

Un Arcivescovado potentissimo, con enormi estensioni di terreni e possedimenti, che spiega l'attuale cospicua estensione del comune di Monreale, ben piu' esteso della maggior parte dei comuni siciliani, proprio perche' il suddetto comune eredita molti territori dell'ex Arcivescovado in seguito all'abolizione dei privilegi feudali, avvenuta nel 1812, che sancì la fine dell'esercizio dei poteri temporali dell'Arcivescovo.

Nel 1182, con un solenne atto redatto nelle tre lingue ufficiali dell'epoca normanna (greca, latina ed araba) vengono specificati i confini dell'area concessa e, numerose sono le contrade che figurano coltivate a vite. Per diversi secoli l'intero territorio avra' come punto di riferimento Monreale ed il suo potente Arcivescovado, caratterizzandosi con una propria identita' politica, culturale ed economica; tutta l'attivita' economica del territorio, viene controllata e pianificata dall'Arcivescovo di Monreale, signore spirituale e temporale di un immenso territorio, fonte continua di introiti che vengono utilizzati sia per l'esercizio religioso che per il mantenimento di un vasto apparato burocratico, sia per la manutenzione del maestoso Duomo di Monreale.

Il Tabulario di S. Maria la Nuova di Monreale, conserva tutti gli atti originali della concessione di privilegi e delle donazioni, dall'epoca dei normanni sino al medioevo, invece l'Archivio storico diocesano di Monreale riguarda gli ultimi cinque secoli di gestione della diocesi.

Da questi importanti archivi si evincono tutta una serie di informazioni che testimoniano quanto la viticoltura fosse diffusa nel territorio e come sia la coltivazione della vite che la vinificazione delle uve, la produzione, il commercio, il trasporto ed il consumo stesso del vino fossero regolati da una serie di disposizioni, norme e dazi, minuziosamente descritti e normati in tali atti.

Gli amministratori comunali, emanavano una serie di bandi, cioe' di norme pratiche che regolavano la vita del cittadino in ogni suo aspetto; i bandi reperibili negli archivi partono dai primi del 500 fino ai primi decenni dell'800; si tratta dunque di una normativa documentata ed applicata ininterrottamente per quasi cinque secoli e che ovviamente si riferisce ad una prassi consolidatasi nei secoli precedenti. Per quanto riguarda il vino il primo adempimento era quello di rilevare il vino prodotto o comunque quello posseduto; il vino era infatti soggetto ad una tassa ed il quantitativo prodotto era direttamente rilevato alla fonte dal «cimatore», il quale in quindici giorni rilevava tutto il vino prodotto a Monreale e nel territorio circostante.

I «bordonari» (possessori dei muli da trasporto) dovevano

mettersi in regola col pagamento della gabella un ora prima di scaricare il vino.

Il consumo medio di vino per gli adulti (età superiore ai 12 anni) era considerato pari ad un quartuccio e mezzo (litri 1,29), al giorno mentre, per i minori di 12 anni, era pari a mezzo quartuccio di vino (0,430 di litri). Veniva pure stabilito il prezzo di vendita del vino, in funzione della produzione annua nella Piana di Palermo e Partinico.

Ma il periodo normanno rappresenta comunque un momento storico di arrivo di un lungo passato che in questo periodo viene codificato e normato dalla burocrazia dell'epoca e quindi perpetuato fino all'800.

Infatti, numerosi sono i riferimenti degli storici che nel periodo ellenistico-romano testimoniano la presenza della vite in questa zona della Sicilia; Diodoro Siculo riferisce del vino di Triocala, una zona confinante con l'Area del Monrealese ed anche nei primi secoli dell'era cristiana, e' testimoniata la coltivazione della vite in tale area; nell' anno 603 in una lettera di San Gregorio Magno viene fatto riferimento alla vendita di vino prodotto dalle vigne della Chiesa palermitana.

Ancora nel 1700 l'Arcivescovado conta ben 72 feudi con una estensione di circa 61.500 ettari, di cui alcuni amministrati direttamente dall'Arcivescovato, alcuni dati in affitto, alcuni a decima (si pagava alla Chiesa un decimo del raccolto), la maggior parte a «masseria», una sorta di enfiteusi perpetua.

Nel corso dei secoli, dunque, la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente e' caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalita' degli operatori che hanno contribuito ad accrescer il livello qualitativo e la rinomanza della DOC «Monreale», come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC «Monreale» prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.

E' stato riconosciuto come DOC nel 2000 con decreto ministeriale del 2 novembre 2000.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, e' 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 sestri 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, adeguatamente differenziate, per i rossi, per la tipologia di base e per la tipologia riserva e, per i bianchi, per la tipologia di base e quella superiore. Queste due tipologie fanno 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. Così come tradizionali sono le particolari pratiche per la produzione delle uve appassite destinate alla tipologia vendemmia tardiva e la loro vinificazione ed affinamento.

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'art. 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 «Monreale».

In particolare l'altitudine media prevalente della zona di coltivazione della vite che va dai 300 ai 600 m. s.l.m.; la generale distribuzione di terreni in cui le due componenti argillosa e sabbiosa sono sempre presenti pur con proporzioni variabili, così come la quasi sempre discreta presenza di sostanza organica, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo acidi o troppo alcalini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno cinque 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 raccolta delle uve viene effettuata dal mese di agosto per le

varietà più precoci, fino a protrarsi, nel comprensorio più collinare, sino alla prima decade di ottobre.

La secolare 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 DOC «Monreale». Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi più remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, ed anche determinate terminologie si tramandano nei secoli. Basti pensare che negli atti degli archivi, un bando risalente al 1616 dà per consolidata la distinzione dell'uva in uva «latina» e uva «da lignaggio», la prima è quella a piede franco mentre l'uva «da lignaggio», termine quest'ultimo ancora utilizzata in alcune zone del monrealese, è quella prodotta da viti innestate.

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nell'epoca moderna e contemporanea migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Monreale», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019, 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 art. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018, modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 62 del 15 marzo 2022.

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/Denominazioni: Monreale.

Tipo di indicazione geografica: DOP -Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino.

Descrizione dei vini:

1. «Monreale» rosso.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

profumo: gradevole, fine, vinoso;

sapore: armonico, ricco di struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidita' totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

2. «Monreale» rosato.

Breve descrizione testuale:

colore: rosa tenue piu' o meno carico;

profumo: fruttato, fragrante;

sapore: armonico, fresco, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidita' totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

3. «Monreale» bianco.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

profumo: fine, elegante; sapore: delicato, tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidita' totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

4. «Monreale» rosso riserva.

Breve descrizione testuale:

colore: dal rosso rubino carico al granato;

profumo: intenso, armonico;

sapore: caratteristico, strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidita' totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

5. «Monreale» Syrah.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino intenso;

profumo: caratteristico, fruttato;

sapore: ricco di struttura, armonico, gradevolmente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
	4,5 in grammi per litro
Acidita' totale minima	espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

6. «Monreale» Syrah riserva.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

profumo: gradevole, fine, vinoso;

sapore: armonico, ricco di struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' totale minima	
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

7. «Monreale» Syrah rosato.

Breve descrizione testuale:

colore: rosa tenue piu' o meno carico;

profumo: fruttato, fragrante;
 sapore: armonico, fresco, talvolta vivace;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	
Acidita' totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidrite solfarosa totale (in milligrammi per litro)	

PRATICHE DI VINIFICAZIONE

Pratiche enologiche specifiche

-

Rese massime:

1. «Monreale» Rosso - 12000 chilogrammi di uve per ettaro;
2. «Monreale» Rosso Riserva - 12000 chilogrammi di uve per ettaro;
3. «Monreale» Bianco - 12000 chilogrammi di uve per ettaro;
4. «Monreale» Sirah - 10000 chilogrammi di uve per ettaro;
5. «Monreale» Sirah Rosato - 10000 chilogrammi di uve per ettaro;
6. «Monreale» Sirah Riserva - 10000 chilogrammi di uve per ettaro.

Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine «Monreale» devono provenire da vigneti coltivati all'interno della zona appreso indicata: il territorio del comune di Monreale ad eccezione delle sottoelencate zone:

zona nord del territorio comunale delimitata a sud dal confine

territoriale con il comune di Borgetto, dall'isoipsa 600 che decorre da Monte Mirto verso Monte della Fiera, Monte della Signora e Pizzo Aiello, dal confine territoriale con il Comune di San Giuseppe Jato, dal Cozzo Frantanoni e dal sentiero che dalla Serra del Frassino conduce alla s.p. Piana degli Albanesi - San Giuseppe Jato sino ai confini territoriali con il comune di Piana degli Albanesi;

zona sud-est compresa tra i confini territoriali comunali ed il seguente percorso viario:

s.s. n. 118 che dal confine territoriale con il comune di Marineo arriva sino al bivio Ficuzza, strada comunale che dal bivio Ficuzza conduce alla frazione Ficuzza, sentiero carreggiabile che da Ficuzza conduce alla contrada Nicolosi seguendo l'isoipsa 600 fino ai confini territoriali con il comune di Corleone.

Il territorio del Comune di Piana degli Albanesi tranne la sottoelencata zona: zona nord delimitata a sud dal confine territoriale con il Comune di Monreale, la Piana degli Albanesi - San Giuseppe Jato, la s.p. Piana degli Albanesi - Santa Cristina Gela sino ai confini territoriali con il comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio del Comune di Camporeale.

Tutto il territorio del comune di San Giuseppe Jato.

Tutto il territorio del comune di San Cipirello.

Tutto il territorio del comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio del Comune di Corleone.

Tutto il territorio del comune di Roccamena.

Varieta' di uve da vino

Ansonica B. - Inzolia.

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto.

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto.

Perricone N.

Syrah N.

Descrizione del legame/dei legami

Monreale.

La zona geografica delimitata copre un'area ricadente nella Sicilia nord-occidentale e comprende parte del comune di Monreale e parte del comune di Piana degli Albanesi, nonche' l'intero territorio dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, tutti in Provincia di Palermo.

I suoli della zona di produzione si identificano principalmente nelle seguenti associazioni: Associazione «Regosuoli - Suoli Brunì - Suoli Brunì leggermente lisciviati» con tessitura che va dal sabbioso all'argilloso.

Associazione «Suoli Brunì - Suoli Brunì VerticiVertisuoli» che e' l'associazione tipica della bassa collina dolcemente ondulata a quote prevalentemente comprese tra i 300 ed i 600 mt. s.l.m.

L'altitudine media dei terreni coltivati a vite va dai 300 ai 600 m. s.l.m.

Il clima e' riconducibile a quello della zona climatica «Lauretum II tipo», sottozona dalla calda alla fredda (zona fitoclimatica della

classificazione Mayr-Pavari).

La temperatura media annua passa dai 12-17° della sottozona fredda ai 15-23° della sottozona calda.

La temperatura media del mese piu' freddo e' maggiore di 3° per la sottozona fredda e di 7° per la sottozona calda.

La piovosita' media e' di 800 mm annui, che si concentrano nei mesi autunnali ed invernali.

La siccita' si prolunga da maggio ad ottobre con sporadici eventi temporaleschi in agosto.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a doc «Monreale».

La zona geografica di produzione fa parte di quello che era un tempo il potente Arcivescovado di Monreale, costituitosi sotto il periodo normanno.

Attorno la meta' degli anni '70 del XII secolo, il re normanno Guglielmo II d'Altavilla fonda infatti l'Abbazia di Santa Maria la Nuova di Monreale dotandola di una lunga serie di privilegi e di possessioni e, di li' a poco, la «promuove» ad Arcivescovado.

Nel 1182, con un solenne atto redatto nelle tre lingue ufficiali dell'epoca normanna (greca, latina ed araba) vengono specificati i confini dell'area concessa e, numerose sono le contrade che figurano coltivate a vite. Per diversi secoli l'intero territorio avra' come punto di riferimento Monreale ed il suo potente Arcivescovado, caratterizzandosi con una propria identita' politica, culturale ed economica; tutta l'attivita' economica del territorio, viene controllata e pianificata dall'Arcivescovo di Monreale, signore spirituale e temporale di un immenso territorio, fonte continua di introiti che vengono utilizzati sia per l'esercizio religioso che per il mantenimento di un vasto apparato burocratico, sia per la manutenzione del maestoso Duomo di Monreale.

Nel corso dei secoli, dunque, la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente e' caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalita' degli operatori che hanno contribuito ad accrescer il livello qualitativo e la rinomanza della DOC «Monreale», come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC Monreale prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, e' in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del disciplinare di produzione.

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 secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, e' la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualita' e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC «Monreale». Ovvero e' la testimonianza che la cultura del vino e' legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi piu' remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, ed anche determinate terminologie si tramandano nei secoli. Basti pensare che negli atti degli archivi, un bando risalente al 1616 da' per consolidata la distinzione dell'uva in uva «latina» e uva «da lignaggio», la prima e' quella a piede franco mentre l'uva «da lignaggio», termine quest'ultimo ancora utilizzata in alcune zone del monrealese, e' quella prodotta da viti innestate.

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nell'epoca moderna e contemporanea migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Monreale».

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Uso in etichetta della unita' geografica piu' ampia.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini della DOP «Monreale» e' consentito l'uso della unita' geografica piu' ampia «Sicilia», ai sensi della normativa comunitaria e nazionale.

Link al disciplinare del prodotto:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20594>