

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ CONTEA DI SCLAFANI”

Approvato con	D.M. 21.08.1996	G.U. 202 - 29.08.1996
Modificato con	D.M. 23.09.1996	G.U. 229 - 30.09.1996
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini - DOP e IGP
Modificato con	D.M. 13.02.2013	G.U. 54 – 05.03.2013
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» è 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:

- «Contea di Sclafani» rosso
- «Contea di Sclafani» rosato
- «Contea di Sclafani» bianco
- «Contea di Sclafani» Ansonica o Insolia
- «Contea di Sclafani» Catarratto
- «Contea di Sclafani» Grecanico
- «Contea di Sclafani» Grillo
- «Contea di Sclafani» Chardonnay
- «Contea di Sclafani» Pinot bianco
- «Contea di Sclafani» Sauvignon
- «Contea di Sclafani» Nerello Mascalese
- «Contea di Sclafani» Nero d' Avola o Calabrese
- «Contea di Sclafani» Perricone
- «Contea di Sclafani» Cabernet Sauvignon
- «Contea di Sclafani» Pinot nero
- «Contea di Sclafani» Syrah
- «Contea di Sclafani» Merlot
- «Contea di Sclafani» Sangiovese
- «Contea di Sclafani» dolce
- «Contea di Sclafani» dolce vendemmia tardiva
- «Contea di Sclafani» novello.

Articolo 2 Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso, rosato o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Contea di Sclafani» bianco:

Catarratto, Insolia (detta anche Ansonica) e Grecanico congiuntamente o disgiuntamente minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, 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.

«Contea di Sclafani» rosso:

Nero d'Avola e Perricone, congiuntamente o disgiuntamente, minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.

«Contea di Sclafani» rosato:

Nerello Mascalese minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.

La denominazione «Contea di Sclafani» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno «Ansonica o Insolia», «Catarratto», «Grecanico», «Grillo», «Chardonnay», «Pinot bianco», «Sauvignon», «Nerello Mascalese», «Perricone», «Nero d'Avola o Calabrese», «Cabernet Sauvignon», «Pinot nero», «Syrah», «Merlot» e «Sangiovese» è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.

Articolo 3 **Zona di produzione**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» devono provenire da vigneti coltivati all'interno della zona appresso indicata:

provincia di Palermo: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni; parte del territorio dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemmagiore Belsito e Polizzi Generosa;

provincia di Caltanissetta: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Vallelunga Pratameno e Villalba;

provincia di Agrigento: parte del territorio del comune di Cammarata.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km. 14 + 800 della s.s. n. 120 si percorre la stessa fino al bivio Cerda – Aliminusa dove si imbecca la s.p. n. 7 al km. 0 +000 e la si percorre fino al km. 17+750; da qui si segue il confine del territorio del comune di Alia verso ovest, fino a quando questo incrocia il confine del territorio del comune di Castronuovo di Sicilia; si segue quest'ultimo verso sud – ovest sino ad incrociare la s. s. n. 189 al km. 4+700; si percorre la suddetta statale fino al km. 14+600 dove si prosegue in direzione sud lungo il Fiume Platani sino ad incontrare il Vallone Crasto Venturo; si segue il suddetto vallone verso sud – est sino a dove incrocia la s. p. n. 39 (ex consortile Soria – Casalicchio) al km. 5+900; percorrendo questa strada sino al km. 0+000 ci si immette sulla strada provinciale n. 25 (Tumarrano – Mussomeli) e la si percorre in direzione sud per km. 9,0 sino a dove si incrocia il confine del territorio del comune di Cammarata; seguendo questo in direzione est ci si congiunge con il confine del territorio del comune di Villalba; esso lo si percorre in direzione est

fino al confine del territorio del comune di Petralia Sottana; si segue questo confine in direzione est e poi nord – est sino ad incontrare la s.p. n. 72 (Ciolino) a Portella dell’Inferno e percorrendola per circa 2,7 km. In direzione nord si arriva a Portella del Morto, qui si riprende a seguire il confine del territorio del comune di Petralia Sottana in direzione nord fino al Vallone San Giorgio, che sempre in direzione nord si segue sino ad incontrare la s.s. n. 120 al km. 48+200. Percorrendo la suddetta strada statale al km. 48+400 si incontra il confine del territorio di Polizzi Generosa che si segue in direzione nord – ovest fino al Rio San Filippo; percorrendo il suddetto rio, sempre in direzione nord – ovest si incrocia il confine del territorio del comune di Caltavuturo. Seguendo questo confine verso nord – ovest si incontra il confine del territorio del comune di Sclafani Bagni che si percorre sino ad incrociare il confine del territorio del comune di Cerda; da qui proseguendo verso nord – ovest si incrocia la s.s. n. 120 al km. 14+800.

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 delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti di giacitura ed esposizione adatti con l’esclusione di quelli ubicati ad una altezza inferiore a 300 metri sul livello del mare e dei terreni compatti eccezionalmente argillosi.

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.

È vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l’irrigazione come pratica di soccorso durante il periodo primaverile estivo, non oltre l’inizio dell’invaiaitura.

Per i vigneti di nuovo impianto effettuati successivamente alla data di entrata in vigore del presente disciplinare, il numero di ceppi ad ettaro non dovrà essere inferiore a 3400 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 ad ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all’ art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Alcool

Vini	Resa max	Resa max	min. nat.
ton/Ha	HI/Ha	% vol.	
Rosso	10	70	11,0
Rosato	11	77	10,5
Bianco	12	84	10,5
Ansonica o Insolia	12	84	10,5
Catarratti	12	84	10,5
Grecanico	12	84	10,5
Grillo	12	84	10,5
Chardonnay	10	70	10,5
Pinot bianco	10	70	10,5
Sauvignon	10	70	10,5
Nerello Mascalese	11	77	10,5
Nero d’ Avola o Calabrese	10	70	11,0
Perricone	10	70	11,0
Cabernet Sauvignon	10	70	11,0
Pinot nero	10	70	11,0
Syrah	10	70	11,0

Merlot	10	70	11,0
Sangiovese	10	70	11,0

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini «Contea di Sclafani» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi. I titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate a produrre vini spumanti possono essere di ½ grado inferiore ai suddetti limiti.

Articolo 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 prevista dall'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» 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 e con esclusione del Nerello Mascalese) a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12% vol e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni a partire dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve, possono portare in etichetta la menzione «riserva».

La denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» (con o senza l'indicazione di vitigno) può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto da rispettivo vino bianco o rosato (con o senza riferimento al nome di vitigno) che risponda ai requisiti del presente disciplinare.

L'elaborazione per la produzione dei vini spumanti di cui al presente disciplinare, deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini da destinare alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio delimitato al comma 1 del presente articolo.

Il vino a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani», proveniente da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta e che sia stato ottenuto da una vinificazione in recipienti di legno, nonché sottoposto ad un affinamento di almeno 6 mesi in fusti di legno della capacità massima di litri 500, può utilizzare la menzione «vendemmia tardiva». Tali uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol e devono essere raccolte non prima del 1° ottobre.

Il prodotto così ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima di 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia. La resa dell'uva appassita sulle piante al momento della vendemmia non deve superare gli 8 t per ettaro.

La resa dell'uva in vino finito non deve superare il 60%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» di cui agli artt. 2 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Contea di Sclafani» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi violacei;

odore: gradevole, fine, vinoso, nota olfattiva tipica;

sapore: asciutto, armonico, ricco di struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Contea di Sclafani» rosato:

colore: rosato tenue più o meno carico;
odore: gradevole, fine, fruttato, fragrante;
sapore: delicato, armonico, fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Contea di Sclafani» bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, fine, elegante;
sapore: armonico, delicato, gustoso, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Contea di Sclafani» spumante bianco o rosato (con o senza il riferimento al nome di vitigno):

colore: paglierino più o meno intenso o rosato tenue;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Contea di Sclafani» riserva (con o senza riferimento al nome di vitigno):

colore: dal rosso rubino carico al granato;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, ricco di struttura, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Ansonica o Insolia:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Catarratto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: caratteristico con retrogusto talvolta amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Contea di Sclafani» Grecanico:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fruttato;

sapore: armonico, rotondo, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Contea di Sclafani» Grillo:

colore: giallo più o meno intenso;

odore: elegante, fine;

sapore: asciutto, strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Contea di Sclafani» Chardonnay:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: gradevole, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Contea di Sclafani» Pinot bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: armonico, rotondo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Contea di Sclafani» Sauvignon:

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fruttato;

sapore: gradevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Contea di Sclafani» Nerello Mascalese:

colore: rosso poco intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: elegante, fruttato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Contea di Sclafani» Perricone:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: caratteristico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Nero d'Avola o Calabrese:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino carico tendente al granato;
odore: caratteristico;
sapore: ricco, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Pinot Nero:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato;
sapore: armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Syrah:

colore: rosso rubino carico;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: ricco, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Merlot:

colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Contea di Sclafani» Sangiovese:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico;

sapore: rotondo armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Contea di Sclafani» novello:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: fruttato;
sapore: armonico ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati e l'estratto non riduttore.

Articolo 7 **Caratteristiche al consumo**

Le uve idonee alla produzione dei vini bianchi a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» possono essere destinate alla produzione delle tipologie «Dolce» e delle tipologie «Dolce vendemmia tardiva» e detti vini, all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

«Contea di Sclafani» dolce:

colore: paglierino intenso;
profumo: caratteristico, intenso;
sapore: vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico naturale svolto: 5,5% vol;
zuccheri residui minimi naturali: 50,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Contea di Sclafani» dolce vendemmia tardiva:

colore: dal paglierino intenso all'ambrato;
profumo: caratteristico, intenso, persistente;
sapore: vellutato, armonico, ricco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
titolo alcolometrico volumico naturale svolto: 5,5% vol;
zuccheri residui minimi naturali: 150,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi e l'estratto non riduttore indicato negli articoli 6 e 7.

Articolo 8 **Designazione, presentazione e confezionamento**

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

I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani», anche con la specificazione del nome di vitigno, possono utilizzare in etichetta l'indicazione «Novello» secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Fatta eccezione per i vini spumanti, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» deve sempre figurare l'indicazione della annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani», qualora confezionati in recipienti di capacità inferiore a litri 3, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie, chiuse esclusivamente con tappo di sughero. Per le bottiglie con capacità inferiore o uguale a litri 0,375 è ammessa la chiusura con tappo a vite.

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso della unità geografica più ampia "Sicilia", ai sensi dall'art.4 comma 6 del D.lgs 61/2010 e dall'art.7 comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".

Articolo 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 di circa 900 km quadri e ricade nella parte Centro Settentrionale della regione Sicilia, a sud-ovest della catena montuosa delle Madonie, a cavallo delle tre provincie di Palermo, Caltanissetta ed Agrigento.

La distribuzione dei litotipi della zona è la seguente: il 20% di tutta la zona è occupato da emersioni arenacee e calcarenitiche che imprimono una morfologia in qualche modo aspra e movimentata al paesaggio, mentre il restante 80% è occupato da argille sabbiose e sabbie argillose che imprimono al paesaggio una morfologia collinare generalmente più dolce, a meno di qualche spuntone meno sensibile alla degradazione meteorica.

L'altitudine media della zona è di circa 600 m. s.l.m. e con un'altitudine dei terreni coltivati a vite che va dai 300 sino ad arrivare ai 900 e, in qualche caso, ai 1.000 m. s.l.m.

L'esposizione è orientata generalmente verso Sud-ovest.

Il clima è temperato mediterraneo e, più precisamente, temperato caldo con prolungamento della stagione estiva ed inverno mite, la temperatura massima media estiva supera i 31° gradi e la minima media invernale non scende al di sotto dei 4° C. L'escursione termica media annua è di 9,6° C, con il valore più basso in dicembre con una escursione media di 6.5 °C e con il valore medio più alto in luglio con 12,9 °C.

Le precipitazioni medie annue sono di 632 ml, con valore medio massimo nel mese di dicembre (101 mm) e minimo nel mese di luglio (5 mm); il numero di giorni piovosi oscilla da uno nei mesi di luglio ed agosto ad 11 nei mesi di dicembre e gennaio. Dal regime pluviometrico risulta che le piogge superano la media annuale nel periodo da settembre ad aprile con il massimo a dicembre ed il minimo a luglio.

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 "Contea di Sclafani".

La denominazione "Contea di Sclafani" è un nome storico-geografico; la Contea di Sclafani era un antico stato feudale siciliano, sorto durante il dominio dei Normanni; nel 1330, sotto il dominio di Giovanni Sclafani, il possedimento ricevette il titolo di Contea e lo mantenne per quasi 500 anni, fino al 1813, quando fu abolito il feudalesimo.

Della Contea di Sclafani, facevano parte numerosi feudi che si estendevano in quelli che oggi sono gli ambiti territoriali dei comuni compresi nella zona geografica di produzione.

La prima testimonianza di presenza di vigneti risale all'epoca del domino aragonese in Sicilia, nell'ultimo decennio del 1300, allorché Antonio Verntimiglia, conte di Collesano, chiedeva al re Martino nel 1391, la conferma della gabella regia sul vino di Bilici, testimoniando l'alta redditività della coltura viticola in una zona adiacente al feudo di Regaliali appartenente alla Contea di Sclafani.

Nel feudo di Valle dell'Olmo, intorno al 1570, la viticoltura fiorì ad opera del conte Giuseppe Cutelli il quale diede lotti di terreno in enfiteusi con l'obbligo di impiantare vigneto, fornendo anche le barbatelle; in questo modo in poco tempo s'incrementò notevolmente la produzione di vino del luogo.

Molti vigneti furono piantati nelle vicinanze del paese di Valledolmo e lo storico L. Tirrito ci dice che a metà dell'ottocento vi erano nell'agro di Valledolmo 535 ettari di vigneto dai quali si produceva un vino venduto nei paesi limitrofi.

Nel 1828 Nicolò Cacciatore, descrivendo Sclafani, scriveva: "il suolo è feracissimo: vi prosperano a meraviglia le viti, gli olivi e i gelsi, ecc."

Dai "Catasti di Sicilia" di Vincenzo Mortillaro si apprende che tra il 1838 ed il 1840 in quella che fino a 25 anni prima era la Contea di Sclafani, vi erano più di ottocento salme di vigneto corrispondente a circa 1.800 ettari.

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 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 accrescere il livello qualitativo e la rinomanza della DOC "Contea di Sclafani", come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC Contea di Sclafani prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.

È stato riconosciuto come DOC nel 1996 con decreto ministeriale del 21/08/1996 poi modificato con D.m. del 23/09/1996.

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 sistemi d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

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; 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 collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse (al di sotto dei 300 m. s.l.m.) non adatti ad una viticoltura di qualità.

La presenza pressochè costante dei venti fa sì che si eviti la formazione di nicchie umide all'interno della vegetazione sfavorendo di conseguenza l'insorgere di infezioni crittogamiche, limitando l'intervento dei trattamenti antiparassitari a garanzia della sanità delle produzioni.

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 "Contea di Sclafani".

In particolare l'altitudine media della zona che è di circa 600 m. slm; la generale distribuzione di terreni o a prevalente composizione argillosa in cui è presente la componente sabbiosa o a prevalente composizione sabbiosa in cui è presente la componente argillosa, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo acidi o troppo alacini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.

Anche 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 di quasi il 59% del totale delle precipitazioni annue da ottobre a gennaio e dell'85,5% da ottobre ad aprile, sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

Le suddette caratteristiche ambientali (pedologiche e climatiche) favorevoli permettono un viticoltura in asciutto con qualche irrigazione di soccorso in annate particolarmente siccitose non oltre il periodo di invaiatura.

La raccolta delle uve viene effettuata dalla metà di agosto, per le basi spumante, a tutto il mese di ottobre per le altre tipologie. In questa zona le uve raggiungono un perfetto equilibrio tra acidità, ph e zuccheri con circa venti giorni di ritardo rispetto alle altre zone viticole della Sicilia. Questo ritardo di maturazione, oltre a tipicizzare il prodotto finale permette di ottenere alla raccolta uve con una maturazione equilibrata al riparo dai caldi estivi, con dei valori analitici equilibrati cioè con una buona acidità e senza eccesso di zuccheri.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca aragonese (fine 1300) 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 "Contea di Sclafani". 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 "Contea di Sclafani", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66

90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).