

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «SCILLA»**

Approvato con	DM 27.10.1995	G.U. 266 - 14.11.1995
Modificato con	DM 31.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica «Scilla» è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- a) rosso (anche nella tipologia novello);
- b) rosato

### **Articolo 2 Base ampelografica**

I vini ad IGT “Scilla” rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, 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.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “Scilla” comprende l’intero territorio del comune di Scilla in provincia di Reggio Calabria.

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad IGT “Scilla” rosso e rosato, non deve essere superiore a:

10 tonnellate/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “Scilla”, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Scilla rosso 11,00% vol;

Scilla rosato 11,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
2. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.  
E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.
3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche del vino al consumo**

1. I vini a indicazione geografica tipica «Scilla», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

#### **«Scilla» Rosso**

colore: rosso carico;  
odore: intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, tipico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### **«Scilla» Rosso novello**

colore: rosso più o meno intenso;  
odore: complesso, fruttato;  
sapore: gradevole, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### **«Scilla» Rosato**

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fine, delicato caratteristico,;  
sapore: fresco, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «superiore» e similari.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

3. L'indicazione geografica tipica "Scilla", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, 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 allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, 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) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Scilla, così pittoresca e suggestiva, porta scritto nel suo patrimonio genetico una profonda vocazione vinicola. Dove si conclude (per coloro che giungono da sud) lo stretto di Messina e incomincia il tratto rivierasco che di qui a Palmi è denominato Costa Viola, si trova la cittadina di Scilla, che discende verso le due baie, quella di Chianalea a levante e quella di Marina Grande sul lato opposto.

La grande roccia su cui la città è adagiata sembra essere quella sotto la quale si nascondeva lo spaventoso mostro dalle sei teste di cui ci parla la mitologia e che, secondo Omero, fu a fatica scansato dal navigatore Ulisse. E fu sempre Omero ad attribuire al tratto costiero che scivola verso nord-est fino a Palmi l'appellativo di Costa Viola per le colorazioni che la caratterizzano nelle ore del tramonto serale.

Il territorio di Scilla è formato da tante colline che discendono verso il mare e che nel protendersi verso l'alto formano tanti declivi di particolare bellezza e idoneità per le coltivazioni viticole e olivicole che ne caratterizzano il paesaggio. Lungo la costa su entrambi i lati della rocca si trovano numerose insenature naturali che vivacizzano il paesaggio, e offrono un riparo opportuno ai pescatori quando il mare è tormentato. Tra le località di Scilla, ricordiamo Favazzina, una frazione addossata alla montagna, da cui sgorgano molte acque sorgive e che offre lo splendido panorama del centro storico fatto di minuscole case che sembrano sorreggersi a vicenda. Qui, in particolare, è frequente la coltura viticola, condotta su piccoli terrazzamenti scavati sull'asperità della montagna con varietà che si sono tramandate nel tempo.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Fin dai tempi antichi, attraverso il paziente e appassionato lavoro dei vignaioli, le vigne terrazzate delle diverse contrade hanno donato un rosso dalle delicate tonalità cerasuolo, semplice e di carattere, gradevolmente fruttato e caratterizzato da una piacevole nota sapida, donata dal vicino mare. L'orografia particolarmente accidentata del luogo con terrazze che finiscono a strapiombo sul mare hanno permesso la genesi di questo meraviglioso prodotto, grazie anche all'impegno profuso e costante degli abitanti di queste difficilissime zone. In queste zone la cui storia millenaria affascinante è fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra il fattore umano e le peculiari positività del vino "Scilla".

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

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.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione 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).

In questo difficile ambiente l'uomo per poter sopravvivere agli eventi della vita quotidiana ha dovuto dare il suo massiccio contributo. Contributo in alcuni casi che è stato finalizzato all'introduzione di innovazioni legate alle tecnologie di coltivazione, di vinificazione e di commercializzazione che hanno fatto sì che il vino Costa Viola diventasse un ottimo vino da cui si evidenzia la territorialità della terra di Calabria.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - ICQRF - Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del 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 b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).