C/2024/7279

6.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7279)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Sicilia»

PDO-IT-A0801-AM05

Date de la communication: 10.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Modification de la base ampélographique

AOC «Sicilia» Bianco

Description: il est proposé de porter le nombre de variétés principales de 5 à 7 avec l'ajout des cépages Viognier et Sauvignon.

Motifs: ces deux cépages représentent la base de production principale pour de nombreuses exploitations viticoles spécialisées dans l'élaboration de vins à partir de cépages précoces.

AOC «Sicilia» Rosso

Description: il est proposé de porter le nombre de variétés principales de 5 à 8 avec l'ajout des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Nerello Cappuccio.

Motifs: le Merlot et le Cabernet Sauvignon forment la base de production principale pour de nombreuses exploitations viticoles. Associés au Nerello Cappuccio et aux cinq variétés principales actuelles, ils répondent aux besoins de la majorité des exploitations viticoles siciliennes.

AOC «Sicilia» Rosato

Description: il est proposé de porter le nombre de variétés principales de 5 à 9 avec l'ajout des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio et Nocera. Il est également proposé d'incorporer jusqu'à 15 % de cépages blancs.

Motifs: le Merlot et le Cabernet Sauvignon forment la base de production principale pour de nombreuses exploitations viticoles. Associés au Nerello Cappuccio et aux cinq variétés principales actuelles, ils répondent aux besoins de la majorité des exploitations viticoles siciliennes.

L'ajout du cépage Nocera se justifie par son aptitude particulière à la vinification en rosé.

L'inclusion de la possibilité d'utiliser jusqu'à 15 % de cépages blancs répond à une exigence qualitative clairement identifiée, tant sur le plan viticole qu'œnologique, en vue de produire des rosés «Sicilia» AOC de standing international.

AOC «Sicilia» Spumante Rosato

Description: il est proposé de porter le nombre de variétés principales de 5 à 9 avec l'ajout des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio et Nocera. Il est également proposé d'incorporer jusqu'à 15 % de cépages blancs.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs: la modification envisagée est directement liée à ce qui est proposé pour la production du type rosato.

Ces modifications concernent l'article 2 du cahier des charges et la rubrique «Cépages principaux» du document unique.

2. **Vinification des vins de cépage**

Description: il est suggéré d'introduire un paragraphe spécifique sur la vinification des vins de cépage.

Motifs: le paragraphe en question précise la possibilité de réaliser des assemblages avec des moûts ou des vins issus d'autres cépages aptes à la culture dans la région de Sicile, dans la limite de 15 %.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Sicilia

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

15. Vin de raisins passerillés

16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

«Sicilia» Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense avec d'éventuels reflets dorés ou vert pâle.

Nez: fin, élégant, délicat, intense, caractéristique, fruité, aromatique, persistant.

Bouche: sèche, équilibrée, caractéristique, nette, harmonieuse, pleine, agréable, fraîche, moyennement charpentée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

1. *«Sicilia» Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viognier, Viognier riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du jaune paille au doré plus ou moins intense avec d'éventuels reflets vert pâle; pour le Pinot grigio, la robe peut parfois être rosée plus ou moins intense ou cuivrée.

Nez: fin, élégant, agréable, intense, caractéristique, fruité, parfois accompagné de légères notes florales, aromatique, persistant.

Bouche: de «sec» à «demi-sec», équilibrée, caractéristique, sapide, harmonieuse, pleine, agréable, fraîche, de structure moyenne, intense, moyennent charpentée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«Sicilia» Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du jaune paille au doré plus ou moins intense avec parfois des tonalités ambrées, lorsque le vin est obtenu par macération pelliculaire des raisins.

Nez: caractéristique, délicat, parfois floral, persistant, aromatique.

Bouche: de «sec» à «doux», harmonieuse, caractéristique, avec parfois une sensation alcoolisée marquée et/ou un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Sicilia» Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du jaune paille au doré plus ou moins intense avec parfois des tonalités ambrées, lorsque le vin est obtenu par macération pelliculaire des raisins.

Nez: caractéristique, délicat, parfois floral, persistant, aromatique.

Bouche: de «sec» à «doux», harmonieuse, caractéristique, avec parfois une sensation alcoolisée marquée et/ou un arrière-goût d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Sicilia» Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense, avec parfois des reflets violacés, tirant vers le grenat avec le vieillissement.

Nez: agréable, fin, délicat, caractéristique, fruité, parfois épicé, floral, accompagné de notes végétales; intense, élégant, persistant.

Bouche: de «sec» à «demi-sec», harmonieuse, corsée, équilibrée, légèrement tannique, fraîche, intense, caractéristique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Sicilia» Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense, avec parfois des reflets violacés, tirant vers le grenat avec le vieillissement.

Nez: agréable, fin, délicat, caractéristique, fruité, parfois épicé, floral, accompagné de notes végétales; intense, élégant, persistant.

Bouche: de «sec» à «demi-sec», harmonieuse, corsée, équilibrée, légèrement tannique, fraîche, intense, caractéristique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Sicilia» Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, tirant sur le grenat avec le vieillissement.

Nez: caractéristique, délicat, persistant.

Bouche: de «sec» à «doux», typique, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«Sicilia» Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du rose clair au rose plus ou moins intense.

Nez: fin, élégant, délicat, caractéristique.

Bouche: de «sec» à «demi-sec», harmonieuse, équilibrée, fraîche.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Sicilia» Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato ou Rosè metodo classico*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense, ou rose plus ou moins intense.

Nez: caractéristique de la fermentation en bouteille, agréable, ample et persistant.

Bouche: sapide, bien structurée, fraîche, harmonieuse, de brut nature à extra-dry.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Sicilia» Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense, ou du jaune paille plus ou moins intense au rose plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, fin, délicat, fruité.

Bouche: fraîche, harmonieuse, de brut nature à extra-dry.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«Sicilia» Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, persistante.

Robe: du jaune vert au jaune paille.

Nez: caractéristique, fin.

Bouche: douce, fraîche, harmonieuse, agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Méthodes de transformation en vin mousseux

Pratique œnologique spécifique

Le type Spumante doit être obtenu exclusivement par fermentation naturelle selon la méthode Charmat, ou selon la méthode classique par prise de mousse en bouteille, cette dernière ne s'appliquant qu'aux types Bianco et Rosato/Rosè.

2. Passerillage des raisins

Pratique œnologique spécifique

Les types Vendemmia tardiva et Passito doivent être élaborés par passerillage sur souche, ou, après la récolte, sur des nattes ou des claies, ou dans des caisses ou des contenants spéciaux, dans un environnement adéquat. Ce procédé peut s'effectuer à l'aide de systèmes de conditionnement d'air, à condition qu'ils fonctionnent à des températures analogues à celles des méthodes traditionnelles de passerillage des raisins, à l'exclusion de tout système de déshydratation à chaleur.

5.2. *Rendements maximaux*

3. Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay Spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato Spumante, Carricante, Carricante Spumante

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viognier, Viognier riserva, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio Spumante, Vermentino

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Grillo, Grillo riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola Spumante

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Moscato Bianco, Moscato Bianco Spumante, Zibibbo, Zibibbo Spumante

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot nero Spumante

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

9. Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

10. Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

11. Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

12. Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

13. Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'ensemble du territoire administratif de la région de Sicile.

7. **Cépages principaux**

Alicante N.

Alicante N. – Gamay

Ansonica B. – Inzolia

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Calabrese N. – Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. – Catarratto

Catarratto bianco lucido B. – Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N.

Frappato N. – Frappato d'Italia

Grecanico dorato B. – Grecanico

Grillo B.

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato bianco B. – Moscato

Moscato bianco B. – Moscato reale

Müller Thurgau B.

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N.

Nerello cappuccio N. – Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Perricone N.

Perricone N. – Pignatello

Petit verdot N.

Pinot grigio – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. – Sauvignon blanc

Syrah N.

Syrah N. – Shiraz

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) **Informations sur la zone géographique***

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique délimitée comprend l'ensemble du territoire administratif de la région de Sicile. L'orographie de la Sicile se distingue par des contrastes marqués: au nord, la région est essentiellement montagneuse, tandis que les zones centre-sud et sud-ouest sont dominées par les collines. La partie sud-est est typique des hauts plateaux, alors que l'est de l'île offre un paysage volcanique. Les zones de plaine se concentrent principalement sur le littoral.

Le réseau hydrographique est très complexe, marqué par de nombreux cours d'eau à régime torrentiel et une multitude de rivières courtes et rapides. Les vallées fluviales, généralement étroites et profondes dans les zones montagneuses, s'élargissent nettement dans les régions de collines.

Les formations lithologiques siciliennes sont issues des complexes suivants:

Complexe clastique de dépôts continentaux;

Complexe volcanique (Etna et volcanites anciennes des monts Hybléens);

Complexe sable-calcarénites du Plio-Pléistocène;

Complexe argilo-marneux comprenant toutes les formations à dominante argileuse présentes sur le territoire sicilien;

Complexe évaporitique comprenant les types lithologiques de la formation craie-soufre du Miocène supérieur;

Complexe conglomératique et arénacé;

Complexe arénacé-argileux-calcaire comprenant l'ensemble des différentes formations à dominante arénacée, répandues dans le nord de la Sicile;

Complexe carbonaté comprenant une partie des monts Péloritains et la série calcaire des monts Hybléens;

Complexe phylladique et schisto-cristallin (dans la chaîne des monts Péloritains).

En ce qui concerne le climat, il est caractérisé par quatre environnements climatiques principaux:

Environnement côtier: climat doux avec une température moyenne annuelle d'environ 18 °C, pluviosité annuelle moyenne de 400 à 500 mm (provinces de Trapani, Palerme et Agrigente); peu ou pas de précipitations pendant la saison chaude. Sur le littoral entre Cefalù et Messine, les précipitations annuelles moyennes sont de l'ordre de 800 mm, tandis que dans la partie nord de la mer Ionienne, elles atteignent 900 mm.

Environnement de l'Etna: climat humide, en particulier sur le versant nord où les précipitations varient de 600 à 800 mm dans les zones basses et dépassent les 1 200 mm en altitude. Le versant est est davantage soumis aux précipitations que le versant ouest. Les températures moyennes annuelles sont influencées par l'exposition des versants et par l'altimétrie, le versant est étant plus chaud et le versant nord plus froid, ce qui donne lieu à des environnements respectivement plus précoces ou plus tardifs. Le versant sud-ouest est le plus sec.

Environnement des chaînes de montagnes (monts Péloritains, Nébrodes, Madonies et Sicanes): les précipitations annuelles moyennes peuvent atteindre et dépasser 1 000 mm. La température minimale moyenne avoisine les 0 °C, tandis que la température maximale moyenne se situe autour de 25 °C.

Environnement de la Sicile intérieure et du plateau hybléen: la température moyenne annuelle dépasse 15 °C, avec une température maximale moyenne atteignant 29 °C en été. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 400 mm, ce qui explique le climat chaud et aride des basses collines de l'intérieur de la Sicile (provinces de Trapani, Palerme, Agrigente et Caltanissetta). En revanche, dans les collines moyennes de la région de Palerme, les précipitations oscillent entre 600 et 700 mm et peuvent même atteindre 800 mm sur le plateau hybléen.

2) Facteurs humains contribuant au lien

La Sicile est l'une des plus anciennes régions viticoles au monde, comme en témoignent les multiples vestiges archéologiques (vignes fossilisées, amphores à vin, pièces de monnaie avec des représentations de Dionysos et de grappes de raisins) et les nombreux ouvrages littéraires grecs et latins qui mentionnent des vins siciliens de renom.

Dès l'époque des Phéniciens (du IX^{e} au IV^{e} siècle av. J.-C.), le commerce de l'huile et du vin est attesté par la présence d'amphores qu'ils utilisaient pour le transport et d'autres artefacts en céramique, tels que les cruches à bord bilobé et les coupes carénées, qui constituaient les «services» normalement utilisés pour consommer le vin. Des recherches archéologiques récentes montrent également que les Phéniciens pratiquaient des activités agro-pastorales et de commercialisation (M. Botto, 2001).

Les vignes ont atteint l'apogée de leur splendeur au cours de la colonisation par les Grecs (du VIII^{e}au III^{e} siècle av. J.-C.), qui ont introduit plusieurs cépages, comme le Grecanico, qui a survécu jusqu'à nos jours. Des pièces de monnaie retrouvées représentant des scènes viticoles attestent du développement de cette activité économique dans la région.

En outre, la présence de vin sicilien en Gaule est confirmée pendant la domination romaine (du III^{e} siècle av. J.-C. au V^{e} siècle ap. J.-C.) et en particulier à l'époque de Jules César. Pline cite le Mamertino de Messine que César aurait utilisé pour porter un toast lors du banquet célébrant son triomphe à l'occasion de son troisième consulat.

Pendant le déclin des Romains, la classe des grands propriétaires fonciers s'affirme en Sicile, comme en atteste la présence de grandes villas rustiques, telles que celle du Casale à Piazza Armerina, dont les mosaïques représentent des scènes de vendanges, témoignant ainsi de la culture de la vigne dans la région.

Par la suite, les invasions incessantes des barbares dans les campagnes ont entraîné leur abandon, ce qui a conduit à un déclin de la culture de la vigne.

Pendant la domination musulmane (de 827 à 1061), malgré l'interdiction de consommer de l'alcool dictée par le Coran, le raisin de table était cultivé, et c'est à cette époque qu'a été introduit, à Pantelleria, le cépage «Zebib» (aujourd'hui Zibibbo ou Muscat d'Alexandrie), qui doit son nom au Cap Zebib, situé en Afrique, juste en face de l'île de Pantelleria (B. Pastena, 1970).

La vigne et l'olivier connaissent un renouveau sous la domination normande. Plus tard, durant la domination aragonaise, le vin sicilien acquiert une grande renommée, comme en témoigne la création de nombreuses sociétés de vente de vin, mentionnées par Cougnet dans son «Historiae de la table».

Pendant la domination espagnole (de 1512 à 1713), les vignobles, les oliveraies et les amandaies se multiplient dans les zones intérieures et, là où l'eau est abondante, des jardins et des cultures de légumes se développent également. Au XVI^{e} siècle, Tommaso Fazello, dans son «De rebus Siculis», mentionne le territoire d'Aci, la campagne de Messine, la plaine au pied de l'Etna, le Val di Mazara et la plaine de Palerme comme étant des zones très riches en vignobles. Bacci, dans son célèbre ouvrage «Naturali vinorum historia», évoque les vignobles situés sur les flancs du Mont Éryx, ceux de la région de Palerme, ainsi que ceux de l'île de Lipari, parsemée de collines fertiles. L'importance de la production vitivinicole à cette époque est attestée par la création de la corporation des tonneliers de Salemi en 1683 et de celle de Palerme.

Plus tard, sous la domination des Piémontais et des Autrichiens, la viticulture connaît une période de crise dont elle se remet à l'époque des Bourbons, comme en témoigne le voyageur lucquois G. A. Arnolfini, dans son «Giornale di viaggio» de 1776, où il évoque le vin sicilien produit en abondance dans toutes les régions de l'île. Le marchand anglais John Woodhouse fonde un établissement vinicole à Marsala et stimule ainsi le commerce du Marsala avec l'Angleterre. Benjamin Ingham ouvre également plusieurs établissements à Marsala et Mazara, mais c'est surtout la création d'un établissement par l'entrepreneur Vincenzo Florio qui a joué un rôle prépondérant dans le développement du commerce du Marsala.

En 1862, Garibaldi revient en Sicile et visite l'établissement de Florio. Il déguste le Marsala doux, dont il fait l'éloge et qui, depuis, porte le nom de «Garibaldi dolce».

Au cours de la seconde moitié du XIX^{e} siècle, l'invasion du phylloxéra ravage une grande partie des vignobles de l'île, entraînant le remplacement de la vigne par d'autres cultures.

Au début du XX^{e} siècle, la technique du greffage sur des porte-greffes américains résistants au phylloxéra se répand, permettant ainsi à la viticulture de connaître un nouvel essor.

La crise économique provoquée par le phylloxéra et la guerre commerciale avec la France marquent la fin de la production de vins à forte teneur en alcool et à la robe intense, qui étaient exportés vers la France comme vins de coupage. Parallèlement, la production de vins de table, à teneur en alcool plus modérée, parfumés et frais, connaît une forte augmentation.

C'est à la fin des années 80 et au début des années 90 que débute l'histoire moderne du vin sicilien. La Sicile affirme sa capacité à produire des vins blancs de qualité à partir de cépages autochtones tels que l'Inzolia, le Catarratto et le Grillo, ainsi que de cépages allochtones tels que le Chardonnay, le Müller Thurgau et le Sauvignon. Les années 90 sont marquées par le début de l'expérimentation et de la production de vins rouges de qualité avec le cépage autochtone Nero d'Avola, ainsi que les cépages allochtones Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot et Pinot nero.

L'acteur principal de cette nouvelle donne est indiscutablement le Nero d'Avola qui, même en assemblage avec d'autres cépages internationaux, parvient à caractériser et à distinguer le vin, non seulement du point de vue chromatique, mais surtout parce qu'il lui confère un caractère typique, issu des saveurs méditerranéennes.

Les facteurs humains ont contribué tout au long de l'histoire à la définition précise des aspects techniques de production suivants, qui font partie intégrante du cahier des charges en vigueur:

— la base ampélographique des vignobles: les cépages aptes à l'élaboration des vins en question sont ceux traditionnellement cultivés dans la zone géographique;

— les modes de conduite, les distances de plantation et les systèmes de taille demeurent ancrés dans la tradition, même pour les nouvelles plantations. Ces pratiques visent à optimiser la disposition des vignes sur le terrain, facilitant ainsi l'entretien des cultures et permettant une gestion rationnelle du feuillage. Elles garantissent également une surface foliaire adéquate et bien exposée ainsi que le maintien de rendements de production de vin dans les limites établies par le cahier des charges;

— les pratiques de production des vins s'appuient sur les traditions établies dans la zone pour la vinification des vins tranquilles, tant en blanc qu'en rouge. La vinification en rouge est dûment différenciée en fonction des types, notamment pour les vins de base et les vins de type Riserva. Ces derniers vins rouges, plus structurés, sont soumis à une période de vieillissement d'au moins deux ans. Tout aussi traditionnelles sont les pratiques d'élaboration pour la production des vins mousseux et celles relatives au passerillage des raisins ainsi qu'à la vinification et à l'élevage du type Vendemmia tardiva.

8.2. *B)* ***Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique***

Les vins visés par le présent cahier des charges présentent, d'un point de vue analytique et organoleptique, des caractéristiques particulières très nettes et distinctives, décrites à l'article 6, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique.

En particulier, tous les vins présentent des caractéristiques physico-chimiques équilibrées, qui contribuent à leur équilibre gustatif. Les différents types de vins présentent tous des arômes agréables, harmonieux, caractéristiques et élégants, avec d'éventuelles notes fruitées, florales et végétales typiques des cépages d'origine.

8.3. *C)* ***Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)***

Le relief essentiellement vallonné du territoire de production, l'exposition des vignobles et leur localisation dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne contribuent à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

Dans le choix des zones de production, la priorité est donnée aux sols bien exposés, propices à une viticulture de qualité.

Le climat de la zone de production joue également un rôle crucial dans l'élaboration de vins de qualité.

L'histoire viticole millénaire de ce territoire, depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, attestée par de nombreux documents, témoigne de manière générale et essentielle du lien étroit et de l'interaction existant entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques particulières des vins de l'AOP «Sicilia». Plus exactement, elle témoigne de la manière dont l'homme intervenant sur ce territoire spécifique a, au fil des siècles, transmis les techniques traditionnelles de culture de la vigne et les pratiques œnologiques. Ces méthodes ont été perfectionnées et affinées à l'époque moderne et contemporaine grâce aux indéniables avancées scientifiques et technologiques, pour aboutir aux vins «Sicilia» renommés d'aujourd'hui, dont les caractéristiques particulières sont décrites à l'article 6 du cahier des charges.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'exigence de mise en bouteille dans la zone s'explique par le souci de préserver la qualité et l'image des vins bénéficiant de l'AOP «Sicilia», de garantir leur origine et de veiller à ce que des contrôles efficaces puissent être réalisés en temps utile. Toutefois, conformément à la législation de l'Union et à la législation nationale spécifique, des autorisations individuelles sont prévues afin de protéger les droits préétablis de ceux qui ont traditionnellement procédé à la mise en bouteille en dehors de la zone de production délimitée. La liste des entreprises de mise en bouteille situées hors de cette zone est néanmoins restreinte.

Étiquetage – Indication du cépage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour l'étiquetage et la présentation des vins «Sicilia» de type Zibibbo et Zibibbo Spumante, il est interdit d'utiliser les synonymes officiellement reconnus du cépage Zibibbo.

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de l'AOP «Sicilia» doivent être mis à la consommation dans des contenants en verre d'un volume nominal maximal de 3 litres. Cette restriction ne concerne pas les bouteilles traditionnelles de forme «bordelaise» et «bourguignonne» ainsi que les flûtes à vin d'Alsace, dont la capacité maximale peut atteindre 18 litres.

Peuvent en outre être utilisés des contenants propres à entrer en contact avec des denrées alimentaires dont la capacité est comprise entre 2 litres au minimum et 6 litres au maximum, sauf pour les types Riserva, Vendemmia tardiva, Superiore, Passito, Vigna et Spumante.

Les méthodes de fermeture des bouteilles autorisées par la législation nationale et de l'UE peuvent être utilisées, à l'exception du bouchon couronné.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21933