

“G.A.L. ERICYNÀ TELLUS”

Società consortile a responsabilità limitata

Piazza Umberto I° 91016 Erice (TP)

PROGRAMMA INIZIATIVA COMUNITARIA LEADER +

2002/2008 P.R.L. SICILIA P.S:L. **“ERICYNÀ TELLUS”**

SEZIONE I

“STRATEGIE TERRITORIALI DI SVILUPPO RURALE DI

CARATTERE INTEGRATO E PILOTA”

Misura 1.3 “ Aumento della competitività economica”

Misura 1.3.5a “ progetto di potenziamento e diffusione DOC Erice”

(Rif 005)

**STUDIO DI ZONAZIONE VITICOLA
DELLA DOC “ERICE”**

Studio Geopedologico, Agronomico, Bioclimatico

Reportage Fotografico – tavola n.7

Dr. Agronomo Giuseppe Pellegrino

Collaborazione scientifica

Dr. Enologo Giuseppe Clementi

Elaborazione Grafica delle tavole

Geom. Alfio Villani

INTRODUZIONE

Il **G.A.L. “Ericyna Tellus”**, nella qualità di Ente attuatore del Piano di Sviluppo Locale denominato “Ericyna Tellus” finanziato con D.D.G. n. 825 del 13 luglio 2004, e in esecuzione della deliberazione del Consiglio di Amministrazione del 14/11/2005, ai sensi della Legge 109/1994 recepita con Legge Regionale 07/2002, **ha emanato Avviso Pubblico per l’acquisizione di curricula** per l’affidamento dei seguenti servizi di cui alla categoria 1.1 All. 1 a D.Lgs. 157/1995.
Misura 1.3 “ Aumento della competitività economica”
Azione 1.3.5a “ Progetto di potenziamento e diffusione DOC Erice”
(Rif. 005).

-Nella graduatoria finale il Dr. Agr. Giuseppe Pellegrino con studio tecnico in Trapani frazione Fulgatore via A. De Gasperi, 15 ed iscritto all’albo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Trapani al n. 156 di anzianità si è classificato al primo posto con il punteggio di 69,50;

Descrizione sommaria dell'intervento:

L'azione 1.3.5a prevede, all'interno della misura dedicata alla DOC Erice, uno studio per la individuazione e la delimitazione delle aree la cui destinazione viticola deve essere tutelata e valorizzata, individuando e caratterizzando vigneti – guida rappresentativi della sequenza vitigno – clima – geopaesaggistica, oltre ad uno studio che permetterà di ottenere le necessarie informazioni per il rinnovo degli impianti e la loro gestione.

–ZONAZIONE VITICOLA della zona di produzione della DOC
ERICE (vedi decreto 4.11.2004)

CONSIDERAZIONI DI ORDINE STORICO E GEOGRAFICO
CHE HANNO INDOTTO ALL'UTILIZZO DELLA MENZIONE
“ERICE” E SUA VALIDITA' NELL'ATTUALE CONTESTO
VITIVINICOLO.

La Denominazione di origine Controllata “ERICE”, ha la zona di produzione che ricade in Provincia di Trapani (Sicilia nord-occidentale) ed interessa:

- l'intero territorio amministrativo del Comune Palizzolo;
- parte del territorio amministrativo del Comune di Erice;
- parte del territorio amministrativo del Comune Valderice;
- parte del territorio amministrativo del Comune Custonaci;
- parte del territorio amministrativo del Comune di
castellammare del Golfo;
- parte del territorio amministrativo del Comune di Trapani.

I predetti territori comunali, visti nel loro insieme, evidenziano connotati storico-culturali ed agro-ambientali di inequivocabile continuità, tanto che l'ambito territoriale di riferimento bene può configurarsi come un **“unico”** territorio in grado di soddisfare le prerogative per il riconoscimento della d.o.c. ERICE, in armonia con quanto previsto dalla legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Le ragioni di ordine storico che hanno giustificato l'utilizzo della menzione geografica ERICE risiedono nell'influenza che l'omonima cittadina ha avuto nei riguardi dei territori “sottostanti”.

Invero, nel corso dei secoli, è emersa l'indiscutibile superiorità socio-politica di Erice-vetta che ha condizionato il modo di vivere degli *habitatores*, colonizzatori dei territori situati alle pendici del Monte, che da sempre dell'agricoltura hanno fatto uno dei settori di primaria importanza.

Anche il territorio dell'agro di Trapani, quantunque non costituisse parte integrante dello storico agro ericino, non si è sottratto all'influsso delle imperiose regole ericine. Si veda, al riguardo, l'analoga articolazione in "feudi", ognuno di centinaia di ettari, quale conseguenza di concessioni regie, nonché, talvolta, di usurpazioni a favore dei potentati economici locali.

Nel territorio oggetto d'esame la viticoltura ha origini remote.

Fonti attendibili fanno riferimento all'attività del notaio ericino Giovanni Maiorana, i cui atti (1297 - 1300) formano il più antico registro notarile intero in Sicilia, da cui si ricava come la gran parte dei poderi, dislocati in quelli che oggi costituiscono i territori autonomi di Erice, Valderice, Custonaci, Busetto Palizzolo, Castellammare del Golfo e Trapani si coltivava la vite e come essa rappresentava una concreta realtà economica.

La presenza in zona della *vitis vinifera* è documentata in scritti di indubbia valenza storica, come il "De naturalis vinorum historia" (1596), a cura del medico Bacci, in cui si discute largamente della vitivinicoltura siciliana ed, in particolare dei rigogliosi vigneti ai piedi del "Monte" (Erice).

Uno storico ericino, Bernardo Provenzano (1602 - 1681), ricorda dei territori posti a cavallo tra Valderice e Custonaci che emergevano per la ricchezza "de beni della terra" ed in particolare del vino ivi prodotto, denominato da Botero "boccasia".

Dopo la crisi del XVIII secolo, che aveva drasticamente colpito tutto l'agro ericino, le nuove prospettive di guadagno ridiedero spazio alla vite in tutto il territorio per il quale oggi si chiede la d.o.c. ERICE. E' emblematico come già allora venivano individuate le aree a maggiore vocazionalità viticola, tanto che ad esse veniva riconosciuta "in generale la preferenza".

Al di là dei consueti riferimenti bibliografici non mancano, a tutt'oggi, ulteriori testimonianze di come la vite ed il suo prodotto abbiano arricchito la cultura della locale civiltà contadina, atteso che il vino, da sempre in queste zone ha contribuito a conferire quel particolare tono cromatico alle tavole bandite.

La presenza di numerosi *bagli*, tipici aggregati rurali, dislocati su tutto il territorio, testimonia l'esistenza di un'affermata tradizione enologica; quasi tutti i "bagli" sono segnati da un'indelebile impronta enologica per effetto della presenza di caratteristici elementi come il palmento ("parmentu") per la pigiatura delle uve, il torchio ("stringitori") e la cantina ("rispensa"), dove venivano collocate le botti.

Con i gradualisti cambiamenti verificatisi nel corso degli anni settanta, la viticoltura locale è stata chiamata a sostanziali innovazioni; tra le più importanti si ricorda l'affermazione di nuovi sistemi di allevamento, soprattutto a media espansione.

Sul finire degli anni ottanta, si assiste al prudente rinnovamento della compagine varietale, congiuntamente al tentativo di valorizzare le cultivars autoctone. Sempre a tale periodo risalgono i primi segnali della volontà (rivoluzionaria) a consentire l'insediamento di varietà cosmopolite.

Oggi, con la presenza nel territorio di diverse strutture operative di

ampio respiro (C.S. Ericina, C.S. Primavera – Fazio Wines e C.S. Avanti, C.S. Blandano), che lavorano la quasi totalità di uva ivi prodotta ed inserite nel circuito commerciale della bottiglia, si auspica che il riconoscimento della DOC Erice possa meglio qualificare i vini di questa area viticola.

Si è voluto qualificare i propri vini con una menzione geografica, che rispecchia fedelmente il territorio di origine, questo vuol dire programmare le basi per il rilancio della propria immagine, in cui la promozione assume i connotati di un marketing sempre più professionale.

Conseguentemente, il consolidarsi di un indotto produttivo orientato verso nuove frontiere di mercato, certamente preclusi al vino da tavola “anonimo”, apre le porte ad interessanti ipotesi di rilancio economico.

Ed è in tale prospettiva che si sono mossi gli operatori vitivinicoli!

Non mancano esempi di aziende che hanno innovato il parco tecnologico e/o hanno revisionato la piattaforma varietale dei propri vigneti.

Questo fermento è sintomo della metamorfosi di un settore, quello vitivinicolo, in cui il consumatore, vero giudice della situazione, si dimostra sempre più attento a conoscere la personalità del vino non trascurando di apprezzarne l'origine.

Per il territorio in questione, l'impiego della menzione geografica ERICE non costituisce una forzatura, ma il logico riferimento ad un contesto storico-geografico che, in ossequio a Erice, vuole essere il pacifico tentativo di attribuire veridicità e legittimità alla designazione proposta, escludendo, a priori, la volontà di ingenerare, nei consumatori, confusione in ordine alla provenienza del vino (art. 2, comma 2, legge 164/92).

Aspetti economici - Il mercato del vino nella zona in esame, è rivolto,

essenzialmente a quei prodotti sfusi, in bottiglia, in bag *in box* - che, accanto all'apprezzabile standard qualitativo, siano in grado di esprimere il luogo di provenienza. Ad oggi, i prodotti vengono presentati con l'Igt "Sicilia" e in minima quantità ancora oggi con la D.O.C. "Erice".

Generalmente, il riferimento è ai vini termocondizionati provenienti da assemblaggi d'uve, anche se, in verità, è in maggiore ascesa il trend dei vini dal gusto "riscoperto", ottenuti da vitigni locali, come grillo, inzolia, greganico, damaschino, frappato, pignatello, nonché dei vini dal gusto "internazionale" ottenuti dai sempre più richiesti e blasonati chardonnay, muller thurgau, sirah, merlot, ecc..

In effetti il mix dei vini disponibili è ampio e la tendenza del gusto può essere egregiamente assecondata.

Ciò determina riscontri economici apprezzabili.

La possibilità per il viticoltore di offrire varietà di uve ben accette all'enologia si ripercuote positivamente sul suo reddito, in quanto l'uva gli viene adeguatamente remunerata; inoltre, la possibilità per l'imprenditore vinicolo di presentare sul mercato un vino in grado di accogliere le esigenze del consumatore, oggi più attento e meticoloso, è l'occasione per incrementare il proprio valore aggiunto.

DESCRIZIONE DELLA ZONA DI PRODUZIONE

La zona che è stata delimitata comprende una superficie complessiva di ettari 26.737, con un'incidenza del 16% di superficie vitata, pari ad ettari 4.440 circa.

Riferito ai singoli Comuni si perviene alla seguente ripartizione:

	<u>Sup. catastale</u>	<u>Sup. vitata</u>
<i>Erice</i>	<i>ha 3.461</i>	<i>ha 517</i>
<i>Valderice</i>	<i>ha 4.502</i>	<i>ha 544</i>
<i>Custonaci</i>	<i>ha 2.314</i>	<i>ha 230</i>
<i>Buseto Palizzolo</i>	<i>ha 7.269</i>	<i>ha 1.421</i>
<i>C/mmارة del Golfo</i>	<i>ha 1.004</i>	<i>ha 105</i>
<i>Trapani</i>	<i>ha 8.187</i>	<i>ha 1.623</i>
	-----	-----
<i>Totali</i>	<i>ha 26.737</i>	<i>ha 4.440</i>

Tav. 1**Zona di produzione, Vinificazione ed imbottigliamento D.O.C. Erice**

In questa tavola viene evidenziata la zona di produzione della D.O.C. Erice così come riportato nel decreto del 4.11.2004. Vengono riportate inoltre i confini territoriali dei comuni interessati alla D.O.C. Erice, e sommariamente la strada del Vino Erice D.O.C. già riconosciuta l'Associazione omonima dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura.

Tav. 2

Altimetria della zona di produzione

In questa tavola è stato suddiviso il territorio della zona di produzione della D.O.C. “Erice” in fasce altimetriche da

0 - 100 m,

100 – 200 m,

200 – 300 m,

300 – 400 m,

400 – 500 m,

500 - 600m,

600 - 700 m,

700 - 800 m s.l.m.

Tavole 3 e 4

Clima

Lo studio del Clima è stato effettuato con l'ausilio dell'atlante climatologico della Sicilia messo a disposizione dall'Assessorato Agricoltura e Foreste – Servizio Informativo Agrometereologico Siciliano.

NELLA TAVOLA 3 CARTA DEL CLIMA vengono riprodotte otto sottotavole dove sono riportati i confini territoriali dei comuni interessati alla D.O.C. Erice nonché la delimitazione della zona di produzione.

Le sottotavole climatiche sono composte:

da tavola **Escursione Termica:**

Evaporazione;

Precipitazione;

Somma dei gradi giorno;

Indice di aridità;

Evapotraspirazione;

Precipitazioni medie annue;

Temperature massime

NELLA TAVOLA 4 viene preso in considerazione l'indice di umidità di thornthwaite.

Nelle schede delle 19 unità di paesaggio il clima viene descritto dettagliatamente zona per zona.

Morfologia del territorio -

La zona in studio è molto ondulata per il diverso giuoco che ha avuto la degradazione meteorica nell'alternanza di masse rocciose dure e tenere.

Vi figurano rocce calcaree e argillose che, reagendo in modo diverso all'azione degli agenti atmosferici, hanno dato forma ad un rilievo orografico molto vario.

La topografia depressa corrisponde ai terreni che non hanno consistenza litica, cioè le argille, mentre gli alloctoni in essa inglobati costituiscono la cima dei rilievi.

L'incisione valliva dei torrenti è molto accentuata e sviluppata in alcune zone, contribuendo a rendere aspro l'aspetto dove si ha una fitta rete di canali con sponde più o meno ripide, a seconda del profilo litologico.

La rete di canalicoli e rigagnoli spesso fanno capo a torrenti più grossi di cui il topografo non fornisce il nome.

Le acque di questi torrincelli e rigagnoli possiedono un notevole potere erosivo ed hanno avuto facile giuoco nel plastico terreno argilloso, per cui i massi inglobati nelle argille vengono messe a nudo ed emergono in forme di costole o dorsi.

Altimetria – Vedi tavola 2

Il territorio è cosparso di alture che in determinati punti assurgono a vere e proprie emergenze montuose, come nel caso di Monte Erice Montagna Grande (Trapani); oltre i 400 m.s.m., si distingue Bosco Scorace (Buseto Palizzolo). In prevalenza, invece, l'insieme delle colline si attesta ad un'altitudine media di circa 200 metri. Il punto più

depresso è in c.da Lenzi (46 m s m), territorio di Erice.

Clivometria

Per quanto ondulato sia il territorio, non si rinvencono pendenze degne di nota. In particolare, la maggior parte del territorio presenta una pendenza inferiore al 5%. Le superfici con pendenza compresa fra il 6 e il 10 % ammontano al 20 %, mentre scarsissima incidenza hanno le superfici con pendenza compresa tra il 11 e i 15 % e superiori al 16%.

Esposizione

L'area in esame, partendo da Erice, si presenta con morfologia dolcemente degradante verso sud-ovest, per poi, in corrispondenza dell'areale di Trapani volgere, in prevalenza, in direzione nord-ovest. Per il resto del territorio l'esposizione è diversificata.

Idrografia – vedi tavola 6

Il corso d'acqua principale che attraversa la zona è il torrente Binuara, con direzione est – ovest, che nasce dalle pendici del Monte Murfi; prende, in seguito, il nome di fiume Fittasi, per, poi, sboccare in mare col nome di fiume Chinisia.

Nella fascia settentrionale insiste il fiume Lenzi che si origina dalle alture calcaree di Poggio Menta e, dopo avere drenato le acque di contrada Blandano con il nome di Torrente Menta, prende appunto il nome di fiume Lenzi che in località Napola si scende in due diramazioni.

A Passo Casale, nel Comune di Buseto Palizzolo, nasce il torrente Forgia che, attraversate diverse “parecchiate”, sfocia nel mare di Bonagia.

Le sorgenti, quasi sempre di piccola portata, si vedono un poco

ovunque e sgorgano per notevole deflusso, lungo la linea di contatto tra le marne e le argille sottostanti.

Caratteristiche dei suoli. Dal punto di vista agronomico, i terreni su cui prospera la vite, nella quasi totalità dei casi, sono di medio impasto con tendenza all'argilloso; la reazione è subalcalina ed i carbonati si aggirano sul 10 – 15%.

Nella maggioranza dei casi il potassio è l'elemento predominante.

In taluni casi scarseggia la sostanza organica.

Tav. 5

LA TAVOLA 5 E' la Carta dei suoli della zona di Produzione della DOC ERICE . Le diverse unità di suolo sono descritte nelle 19 tavole di descrizione delle unità di paesaggio della zonazione viticola.

Tav. 6

LA TAVOLA 6 E' la Carta dell'uso dei suoli della zona di Produzione della DOC ERICE.

Anche i della presente tavola sono riportate nelle tabelle delle 19 unità di paesaggio della zona di produzione della DOC Erice

VITICOLTURA NELLA ZONA DELLA DOC “ERICE”

Portinnesti – E’ sempre più diffuso il ricorso alle barbatelle innestate, grazie alla affidabilità fitosanitaria e genetica che forniscono.

Tra i portinnesti più ricorrenti vi sono il 140 Ru e il 1103 P.; sono dei portinnesti in grado di estrinsecare notevole adattabilità alle condizioni pedoclimatiche degli ambienti meridionali, nonché di eccellere in fatto di compatibilità con le cultivars innestate. Sistema di allevamento. I nuovi impianti sono orientati verso sistemi di allevamento a media espansione, a potatura mista, dove la controspalliera a cordone annuo rinnovabile – “guyot” semplice e/o doppia – è la forma dominante; non mancano, comunque, esempi di “cordone speronato”.

Forte è, in talune plaghe, la presenza dell’ “alberello”, unico residuo della tradizionale viticoltura, che sempre più raramente viene riproposto nei nuovi impianti.

In via di estinzione è il tendone.

Dall’esame dei dati forniti dai competenti Uffici vitivinicoli Comunali, si evince quanto segue:

	<i>Alberello</i>	<i>Spalliera</i>	<i>Tendone</i>
Erice	ha 217	ha 295	ha 5
Valderice	ha 121	ha 423	---
Custonaci	ha 52	ha 174	ha 4
B.Palizzolo	ha 69	ha 723	ha 7
C/mmare Golfo	ha 11	ha 94	---
Trapani	ha 136	ha 1.467	ha 20
Totali	ha 606	ha 3.176	ha 36

Densità di piantagione - Le densità medie di impianto più diffuse, sono le seguenti:

- alberello a sesto stretto (mt. 1,8 x 1,8): 3.086 piante/ettaro
- alberello a sesto largo (mt. 1,5 x 2,5): 2.666 piante/ettaro
- controspalliera (mt. 1,6 x 2,4): 2.604 piante/ettaro
- confrospalliera (mt. 0,9 x 2,6): 4.273 piante/ettaro

Va, comunque, rilevato che nei nuovi impianti l'orientamento è rivolto ai sistemi ad elevata densità (uve bianche: minimo 3.500 piante/ettaro uve nere: minimo 4.000 piante/ettaro), caratterizzati da un ampio interfilare e da una riduzione della distanza lungo la fila.

Irrigazione - Il metodo irriguo più diffuso è l'irrigazione a goccia, con impiego di riserve d'acqua immagazzinate durante la stagione invernale in vasconi interrati.

Il fabbisogno irriguo annuale oscilla, tra i 1.000 mc/ha ed i 1.500 mc/ha; l'acqua viene somministrata in corrispondenza delle fasi fenologiche più critiche post-allegaggione, pre-invaiaatura), al massimo in due soluzioni.

L'intervento irriguo, in tale contesto, assume i connotati dell'irrigazione di soccorso.

Sulla base dei dati forniti dai Servizi vitivinicoli comunali, la ripartizione tra vigneti irrigui ed asciutti è la seguente:

	<u>Sup. Irrigua</u>	<u>Sup. Asciutta</u>
Erice	ha 27	ha 490
Valderice	ha 91	ha 453
Custonaci	ha 6	ha 224

Buseto Palizzolo	ha 343	ha 1.078
C/mmare del Golfo	ha 37	ha 68
Trapani	ha 515	ha 1.108
Totali	ha 1.019	ha 3.421

Vitigni . 11 patrimonio ampelografico è abbastanza ampio. Come anticipato, accanto alle cultivars autoctone, per le quali è in corso un attento programma di rivalorizzazione in linea con gli obiettivi della politica vitivinicola comunitaria, si vanno affermando le cultivars cosmopolite.

Le uve bianche, attualmente, sono notevolmente più diffuse rispetto alle uve nere, anche se per quest'ultime si registra un guadagno di superficie a ritmo sempre più accelerato.

In termini di superficie vitata, la ripartizione tra uve nere e bianche è la seguente:

	<u><i>Uva nera</i></u>	<u><i>Uva bianca</i></u>
Erice	ha 167	ha 350
Valderice	ha 203	ha 341
Custonaci	ha 88	ha 142
Buseto Palizzolo	ha 306	ha 1.115
C/mmare del Golfo	ha 25	ha 80
Trapani	ha 694	ha 929
Totali	ha 1.483	ha 2.957

Sotto il profilo varietale, l'incidenza percentuale delle diverse cultivars è, mediamente, la seguente:

<i>Catarratto</i>	38%
<i>Trebbiano</i>	5%
<i>Inzolia</i>	9 %

<i>Grecanico</i>	6 %
<i>Nerello mascalese</i>	4%
<i>Frappato di Vittoria</i>	2 %
<i>Nero d'A vola</i>	10%
<i>*Altre</i>	26%

* con la voce “altre” ci si riferisce alle seguenti cultivars, per le quali non è stato possibile risalire alla loro effettiva incidenza:

grillo, cabernet sauvignon, sirah, muller thurgau, chardonnay, merlot, pinot bianco, petit verdot.

Nel complesso, la produzione media annua di uva che si produce nella zona oggetto di delimitazione si attesta sui 400.000 q.li.

CONSIDERAZIONI ENOLOGICHE

La presenza di un'ampia gamma di vitigni, grazie anche ai livelli di tecnica viticola ed enologica raggiunti, ha permesso l'ottenimento di vini di elevato spessore qualitativo, il cui apprezzamento è venuto dalle sedi più appropriate.

Al riguardo, è d'uopo ricordare i risultati conseguiti nei diversi concorsi enologici di risonanza internazionale (Vinitaly, Bordeaux, Bruxelles) i cui vini, pluridecorati, sono stati presentati con l'JGT “Sicilia”

I vini attualmente in produzione sono ascrivibili alle tipologie bianco, rosso e rosato, anche se, per la bottiglia, le più richieste, specie per fasce di mercato medio – alto, sono i vini rossi e i bianchi. Di essi prevale la versione “tranquilla”, sebbene non passi inosservata la

versione “spumante” a testimonianza della versatilità enologica che è in grado di esprimere il territorio.

Nei bianchi, l’attenzione è rivolta ai vini fruttati di pronto imbottigliamento, come pur’anche ai vini per i quali si prevede un breve passaggio in barrique e che, naturalmente, si contraddistinguono per un profilo strutturale più complesso.

Risultati confortevoli si sono avuti sia con il ricorso alla “vendemmia tardiva” sia con la tecnica del parziale “appassimento” dell’uva sulla pianta. Da qui l’esigenza di potere qualificare detti vini con la menzione appropriata.

Nei rossi, decisamente, si punta su una maturazione più spinta delle uve, in modo da ottenere vini più alcolici, quindi, con maggiore struttura, che bene si addicono a un periodo di affinamento più o meno lungo.

Per taluni rossi, in particolare, l’affinamento protratto (oltre i due anni) si è rivelato una tecnica determinante per il conseguimento di risultati qualitativi entusiasmanti, sicché, per detti prodotti, l’adozione della menzione “riserva” verrebbe a giocare un molo chiave affini della loro esatta identificazione. In generale, sia per i bianchi sia per i rossi il consumatore è maggiormente proteso a privilegiare i vini da monovitigno ed a conoscerne l’appartenenza varietale, per cui l’esigenza di indicare il nome del vitigno in etichetta giustifica la proposta di inserire nel disciplinare di produzione le diverse tipologie di vino, differenziate per vitigno di provenienza.

ORIGINE GEOLOGICA

Tutta l'area interessata è caratterizzata dalla presenza di un olistostroma nella cui massa argillosa eocenica-miocenica di fondo sono inclusi olistoliti di varia natura. Si tratta cioè di un accumulo sedimentario caotico originato per slittamenti e intercalato fra depositi normali.

Infatti, nel Tortoniano inferiore, in tutta la Sicilia occidentale, si è verificato uno slittamento di masse provenienti da Nord che ha determinato la sedimentazione del Tortoniano Medio superiore. Fenomeni analoghi si sono poi avuti durante il Pliocene Inferiore, nella cui sene si trovano intercalati, a più riprese, banchi di centinaia di metri di materiali estranei scivolati sottoforma di frane.

Il materiale argilloso di colata è costituito da una pasta grigiaverdina, priva di stratificazione.

Nella pasta di fondo sono inclusi frammenti di argilla marnosa frammisti ad altri elementi più grossi di marne cretacee del Miocene.

Nei minerali argillosi sono evidenti le tracce di deformazioni meccaniche che conferirono alla massa argillosa l'aspetto di una tettonite superficiale. Il termine "argilla scagliosa" risulta, pertanto, appropriato per questo materiale di colata gravitativa.

Assieme ai frammenti argillosi nei materiali della colata sono inclusi olistoliti di marne bianche e rosate (Ballata), arenarie (Baglio Nuovo) e calcaree (Erice).

L'olistostroma Fulgatore – Ummari è caratterizzato da argilla bruna con cristalli di gesso ed efflorescenze saline, fauna ed arenaria dell'Aquitano.

Tra gli esotici, la scaglia è l'unità litologica più rappresentata in tutta

l'area nord-occidentale. Si presenta in straterelli dello spessore di 10 - 15 cm. ed è costituita da calcare marnoso.

Gli esotici più recenti sono rappresentati da arenaria e glauconitiche con stratificazione quasi sempre evidente e con spessore tra gli strati di circa 80 cm..

Tutta la zona oggetto di studio, nel Quaternario è stata interessata da una vasta trasgressione marina che ha quasi sommerso anche i massicci montuosi di Monte Erice e Montagna Grande che delimitano a Nord-Ovest ed Est.

La successiva regressione ha disseminato in tutta la zona una grande quantità di ciottoli calcarei e arenacei strappati a Monte Scorace ed ai monti anzidetti.

Di conseguenza, la parte superficiale di tutta la zona è ricoperta da un mantello di sfaticcio agrario di 2 - 4 metri, frammentato a ciottoli di varia natura e dimensione.

Quanto precede è la sintesi del contesto geologico che caratterizza la zona in esame. In effetti, l'insieme degli eventi geologici succedutisi nel tempo - slittamento di masse verificatosi nel Tortoniano, trasgressione marina del Quaternario, diffusione di materiale argilloso con inclusioni di varia natura hanno interessato una area più estesa, ed in particolare la fascia di territorio posta a nord, situata fra le emergenze di Monte Erice, Monte Sparacio e Monte Scorace che, di fatto, coincide con i territori oggetto di delimitazione dell'istituenda d.o.c. "Erice" ed ascrivibili ai Comuni di Erice, Custonaci, Buseto Palizzolo, Valderice, Trapani e Castellammare del Golfo.

Dall'esame della "Carta dei suoli della Sicilia" di G. Fierotti, si evince che i suddetti suoli, in realtà, vanno a costituire delle associazioni che, nel caso in esame, le più rappresentative sono le seguenti:

1) Regosuoli - Suoli alluvionali e/o Vertisuoli - Si rinviene nelle morfologie più dolci: Nell'associazione prevalgono il primo ed il terzo termine della catena a scapito del secondo. La potenzialità agronomica è variabile da discreta a buona.

2) Vertisuoli (Typic Chromoxererts) - Sebbene cartografata come associazione, trattasi in effetti di un solo tipo pedologico. Sono i terreni che offrono le migliori rese ed i migliori prodotti. La potenzialità agronomica è buona se non ottima.

3) Suoli bruni - Suoli vertici - Vertisuoli - è un'espressione tipica della bassa collina dolcemente ondulata, con morfologie da sub-pianeggianti a poco inclinata.

PEDOLOGIA

I suoli del territorio in questione hanno risentito notevolmente del "parent material" sul quale evolvono.

Nel territorio in esame vi partecipano differenti tipi di suoli e precisamente:

Vertisuoli: Il profilo è del tipo A-C di notevole spessore ed uniformità e non di rado raggiunge i due metri. La materia organica è ben umificata, anche se non è presente in quantità rilevante. La dotazione in elementi nutritivi è discreta ed ottima per il potassio. La capacità di ritenzione idrica è elevata. Caratteristica di questi suoli è la tendenza a formare crepacciature superficiali in estate, causa la componente argillosa, di natura montorillonitica, che tende ad essiccarsi per l'eccessiva evaporazione.

Regosuoli - Mostrano profilo A-C; la reazione è sub-alcalina con carbonati intorno al 10 - 15%. Carente è la dotazione in azoto.

Suoli alluvionali - Mostrano un profilo del tipo A-C, quasi sempre di notevole spessore. Sono terreni profondi ben strutturati con discreto contenuto in elementi nutritivi.

Suoli bruni - Il profilo è del tipo A- B-C con l'orizzonte A di colore scuro, relativamente spesso, che passa in modo graduale ad un orizzonte B di alterazione. La sostanza organica, discretamente presente, contribuisce per una buona struttura.

Suoli bruni vertici - Hanno un profilo del tipo A -B-C con un solum di 50 - 70 cm. La reazione è sub-alcalina. La percentuale in argilla si aggira intorno al 30 - 40%.

Tav 7

LA TAVOLA 7 E' la Carta delle 19 UNITA' DI PAESAGGIO e del reportage fotografico . La descrizione delle stesse è sintetizzata nelle diciannove schede relative alle unità

Conclusione:

E' improprio parlare di conclusioni quando si intende affrontare e dare un contributo per l'affermazione di una realtà economica quale è la D.O.C. ERICE.

Questa denominazione anche se giovane (*decreto di riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole pubblicato nella G.U.R.I. del 4.11.2004*), è già conosciuta ed è osservata sia dagli operatori del mondo vitivinicolo, del mondo turistico – ricettivo e dei produttori vitivinicoli proprietari di fondi vitati ricadenti nella zona di produzione della D.O.C. Erice.

Dopo la DOC è nata nel 2005 l'Associazione "Strada del vino ERICE DOC" dove sono soci fondatori i comuni interessati alla DOC ed il comune di San Vito Lo Capo interessato come gli altri all'Enoturismo. L'Associazione con decreto, ha avuto già il riconoscimento della Regione Siciliana. Questo ha determinato la possibilità di dare corso al progetto ed il relativo finanziamento della dell'Enoteca Comunale di ERICE che è nata dalla sinergia con tutti i comuni soci della Associazione Strada del Vino Erice DOC.

Dopo la Regione ha emanato un bando per la realizzazione della cartellonistica stradale di promozione della Strada del Vino ERICE DOC e oltre al progetto della cartellonistica stradale presentato dalla Associazione, alcuni progetti sono stati presentati dagli associati che intendono partecipare sempre di più a questa idea di crescita economica del territorio.

La zonazione viticola si è inserita subito ed opportunamente dentro la programmazione e la valorizzazione di questo ambizioso progetto che

deve portare i produttori e gli operatori del territorio protagonisti di sviluppo economico, sociale e culturale.

Questo Studio della zonazione viticola della DOC Erice, è un progetto dinamico che necessita nel futuro di approfondimenti scientifici.

Trapani, lì 06.11.2006

IL TECNICO INCARICATO

Dr. Agr. Giuseppe Pellegrino