

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 837

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MACALUSO, CARADONNA, LO PORTO, AGOSTINACCHIO, BERSELLI, BOETTI  
VILLANIS AUDIFREDI**

*Presentata il 14 novembre 1983*

### Norme concernenti la tutela del vino Marsala

ONOREVOLI COLLEGHI! — È opinione comune che negli ultimi cinquanta anni la produzione del vino marsala sia in continua e progressiva crisi.

I tentativi fatti da vari governi per porre un rimedio al continuo declassamento di questo vino a nulla sono valsi e molte volte hanno sortito effetti contrari.

L'aver allargato per legge la zona di produzione al territorio che va dalla provincia di Palermo a quella di Agrigento, includendo tutta la provincia di Trapani, l'aver consentito la possibilità di imbottigliamento fuori dalla zona di produzione, l'aver consentito la preparazione di un prodotto denominato Marsala industriale e di prodotti di fantasia quali i cosiddetti Marsala speciali che ben poco hanno in comune con il classico vino Marsala, hanno fatto sì che il consumatore, a poco per volta, si sia allontanato da un prodotto che nel secolo scorso era conosciuto ed apprezzato non solo in Italia.

La scusante addotta da taluno che il gusto del consumatore sia mutato non corrisponde alla realtà; infatti i vini come il Madera, il Porto e lo Sherry che pure nella loro diversità sono per molti aspetti simili al Marsala classico, continuano ad avere la stessa diffusione che un tempo dividevano con il Marsala.

Per ridare dignità a questo vino è necessario:

1) che la zona di produzione sia ridimensionata: un vino non è fatto solo di accorgimenti tecnici. La peculiarità di un vino è la risultante di vari fattori quali il vitigno, il terreno, il clima; cioè dello ecosistema in cui nasce. Cercare di preparare vino Marsala con uve provenienti da zone viticole diverse da quelle in cui il Marsala è nato porta solo alla preparazione di cattivi surrogati del Marsala;

2) che l'imbottigliamento avvenga nella zona di produzione. Si eviterà in tal modo qualsiasi tentazione di imitazione

senza contare che un tale provvedimento darebbe respiro all'industria marsalista, una volta prospera ed ora in crisi paurosa;

3) che venga impedita l'invasione dei mercati di prodotti di fantasia quali i Marsala speciali che col Marsala classico hanno ben poco in comune e certamente non il gusto.

Ecco il motivo di questa proposta di legge che è stata stimolata da altre tre proposte concernenti la stessa materia, due presentate nell'anno 1980 e la terza alcuni mesi fa.

Si tratta, in vero, di notevoli progetti che condividiamo nelle linee fondamentali e, cioè, nel tentativo di ridare dignità al Marsala, limitandone la zona e le condizioni di produzione, ma che non possiamo condividere su alcuni particolari che nel tempo potrebbero rivelarsi estremamente pericolosi e cioè consentire:

I) la preparazione di Marsala « rosso » detto « rubino »;

II) la tolleranza della presenza anche in tracce, in sede analitica, di mosto cotto in quei prodotti nei quali il mosto cotto deve essere rigorosamente escluso.

La prima obiezione, nasce dal fatto che l'introduzione del Marsala rosso sarebbe in netto contrasto col principio informatore delle proposte di legge che hanno lo scopo del ripristino della tradizione. In effetti si hanno notizie molto vaghe di tentativi di impiego di uve nere nella preparazione del Marsala, ma sono stati tentativi che non hanno avuto seguito pratico tanto è che tutte le disposizioni di legge riguardanti questo vino contemplano solo l'impiego di uve bianche.

Non si tratta quindi, come afferma la proposta Bortolani, di « avere il coraggio di innovare creando nuovi tipi », ma di avere il coraggio di ripristinare la tradizione.

In merito alla seconda obiezione, circa la tolleranza in sede analitica della pre-

senza, anche se in tracce, di mosto cotto in quei vini che non hanno avuto alcuna aggiunta di questo prodotto, è noto che i laboratori di analisi per la repressione delle frodi nel settore vinicolo usano la ricerca del « cotto » per svelare l'eventuale aggiunta di saccarosio invertito a caldo. Se si considera che il Marsala è fra i vini quello che più si presta alle sofisticazioni e che la sofisticazione per aggiunta del saccarosio invertito a caldo è la più semplice delle sofisticazioni, il voler concedere per legge la presenza, anche in tracce, di « cotto », in un vino che non deve subire aggiunta di « cotto », significa aprire una grossa ed agevole via alla sofisticazione.

Infine, dobbiamo prospettare una terza obiezione alla proposta Bortolani, e cioè l'esclusione dalla zona di produzione del Marsala di quell'area della provincia di Trapani ove si produce il vino DOC « Bianco d'Alcamo » perché non si riesce a vedere quale incompatibilità possa esistere tra un vino da tavola quale è il « Bianco d'Alcamo » ed un vino da *desert* quale è il Marsala.

Per quanto attiene alle norme transitorie previste dal progetto Bortolani, non riteniamo produttore ai fini della normallizzazione della produzione e del commercio del vino Marsala il persistere di una ulteriore produzione di Marsala speciale secondo la precedente legislazione, nonché la possibilità della permanenza sul mercato per ben sei anni di prodotti che mortificano il tradizionale vino Marsala.

Ciò premesso, e ritenuti soprattutto validi le indicazioni e i suggerimenti che ci pervengono da tecnici enologi, e soprattutto ricavati dalle autorevoli pubblicazioni del dottor Ennio Carruba capo del servizio sperimentazione dell'Istituto regionale della vite e del vino della regione siciliana, e perciò confortati da inconfutabili dati tecnici, che ci consentono di dissentire dalla proposta Bortolani nei seguenti punti di rilievo tecnico:

1) all'articolo 1 appare necessario escludere dalla zona di produzione le isole che, come Pantelleria, non hanno inte-

resse alla produzione del Marsala (Pantelleria produce infatti altro vino pregiato detto Moscato);

2) è quindi indispensabile impedire la produzione del cosiddetto Marsala di colore « rosso rubino ambrato » perché in netto contrasto col tentativo di ripristinare la tradizione del Marsala; sarebbe come tornare ai Marsala speciali che hanno distrutto proprio la tradizione del pregiato vino marsalese;

3) è perciò valido il motivo per cui, nell'articolo 1 della presente proposta, si esclude la produzione del Marsala derivante dai seguenti vitigni: Pignatello, Calabrese, Nerello, Mascalese, Damaschino;

4) nell'articolo 2 della presente legge si esclude la preparazione del Marsala di colore rubino per i motivi accennati nella narrativa che precede la presente proposta;

5) ancora nell'articolo 3 si vieta categoricamente la continuazione della produzione per tre anni negli stabilimenti posti fuori dalla zona di produzione proprio per impedire eventuali proroghe;

6) nell'articolo 4 si esclude anche l'invecchiamento di quattro mesi (come previsto nella legge Bortolani) essendo opportuno abolire *illico et immediate* la preparazione dei Marsala speciali (Marsala all'uovo, zabaioni, ecc.); sempre nell'articolo 4 si sottolinea (a differenza della proposta Bortolani) la inopportunità della

« tolleranza di tracce di mosto cotto in sede di ricerca analitica », nonché altra inopportunità costituita dalla presenza di tracce di sostanze che possono dare la reazione del caramello. Tutto ciò per impedire eventuali sofisticazioni. Sempre nel medesimo articolo escludiamo dalla normativa contenuta nell'articolo 4 (progetto Bortolani) quella parte che regola la preparazione del Marsala rubino, che non interessa la nostra proposta di legge, e per coerenza ai principi informativi di questa nostra proposta riteniamo di escludere la validità dell'uso delle etichette con le indicazioni aggiuntive, nonché la cosiddetta « fortificazione nella gradazione alcoolica per l'adattamento del Marsala a particolari esigenze del mercato », in quanto si presterebbe a palesi frodi;

7) all'articolo 6 si evince la necessità di una drastica normativa che tolga immediatamente dal mercato il Marsala speciale e perciò noi, a differenza del progetto Bortolani, togliamo dalla norma transitoria prevista nell'articolo 6 la possibilità di una qualsiasi ulteriore proroga alla produzione dei Marsala speciali previsti dalla precedente legislazione, e che il progetto Bortolani contempla ancora per due anni, in quanto proprio i Marsala speciali sono la causa unica ed esclusiva del declassamento del vino Marsala.

Consideriamo la possibilità di uno smaltimento del prodotto immagazzinato soltanto dai rivenditori per un periodo limitato di un anno dall'entrata in vigore della presente legge.

PAGINA BIANCA

**PROPOSTA DI LEGGE**

PAGINA BIANCA

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

Possono adottare la denominazione di « Marsala », « vino Marsala » esclusivamente i vini, prodotti ed invecchiati nella zona tipica di produzione costituita dal territorio dell'intera provincia di Trapani, isole escluse, che hanno le seguenti caratteristiche:

a) colore, a seconda dei tipi, giallo-ambroato più o meno intenso;

b) conveniente caratterizzazione, costituita dal profumo e dal sapore tipici, ottenuta mediante l'aggiunta ai vini od ai mosti od alle miscele di essi prodotti, nella suddetta zona tipica, dalle uve di vigneti ubicati nella stessa zona, composti da vitigni « Grillo » e/o « Catarratto », registrati negli albi previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, di alcole etilico o acquavite di vino e, se del caso, di mosto cotto, concentrato e sifone; sempre che il mosto cotto, concentrato e sifone, sia preparato con mosto derivante esclusivamente da uve dei vitigni suddetti.

L'uso di dette denominazioni è permesso soltanto in presenza delle qualifiche di cui all'articolo 2 della presente legge che indicano il periodo di invecchiamento minimo, il colore ed il contenuto zuccherino, espresse in lingua italiana o inglese.

Ai fini della presente legge si intende per sifone un prodotto preparato con mosto atto a dare « Marsala », e con l'aggiunta di alcole o acquavite.

### ART. 2.

I vini Marsala si classificano secondo la durata dell'invecchiamento in:

1) fini, con invecchiamento minimo di un anno;

2) superiori, con invecchiamento minimo di anni due;

3) superiori riserva, con invecchiamento minimo di anni quattro;

4) vergine e/o Soleras, con invecchiamento minimo di anni cinque;

5) vergine e/o Soleras stravecchio o riserva, con invecchiamento minimo di anni dieci.

I Marsala, nei tipi previsti, si distinguono:

1) per il colore in:

a) oro;

b) ambra;

2) per il contenuto zuccherino in:

a) secco, con zuccheri riduttori inferiori a 40 grammi/litro;

b) semisecco, con zuccheri riduttori superiori a 40 grammi/litro ma inferiori a 100 grammi/litro;

c) dolce, con zuccheri riduttori superiori a 100 grammi/litro.

#### ART. 3.

È fatto divieto di preparare i vini di cui al precedente articolo 2 al di fuori della zona tipica di produzione indicata nell'articolo 1 della presente legge; l'effettuazione dell'invecchiamento e dell'affinamento minimo prescritto si considera come preparazione.

Le bevande diverse da quelle cui spetta la denominazione prevista dal citato articolo 2, se preparate con impiego di vino Marsala, possono portare la indicazione «preparate con impiego di vino Marsala...» cui fa seguito il nome spettante al tipo di Marsala impiegato, a condizione che esso sia presente per più del 60 per cento in volume del prodotto finito.

Quando non è raggiunta tale percentuale il tipo di Marsala impiegato viene indicato fra gli ingredienti, ai sensi di legge.

#### ART. 4.

Il vino Marsala fino può essere destinato al consumo solo dopo aver subito un invecchiamento non inferiore ad un anno.



Le caratteristiche del Marsala fino sono le seguenti:

a) gradazione alcoolica non inferiore al 17 per cento per distillazione;

b) estratto secco netto (metodo indiretto) minimo grammi 22 per litro;

c) acidità fissa espressa in acido tartarico minimo grammi 3,50 per litro;

d) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore a grammi 0,90 per litro.

Nella preparazione del Marsala fino-ambra deve essere aggiunto almeno l'1 per cento di mosto cotto.

Nella preparazione del Marsala fino-oro non è ammessa l'aggiunta di mosto cotto.

Le caratteristiche del Marsala superiore sono le seguenti:

a) gradazione alcoolica non inferiore al 18 per cento per distillazione;

b) estratto secco netto (metodo indiretto) minimo gradi 22 per litro;

c) acidità fissa espressa in acido tartarico minimo grammi 3,50 per litro;

d) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore a grammi 1 per litro.

Nella preparazione del Marsala superiore-ambra, deve essere aggiunto almeno l'1 per cento di mosto cotto, mentre per i tipi oro e rubino non si deve aggiungere mosto cotto.

I Marsala superiori possono essere destinati al consumo soltanto dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno non inferiore a due anni.

I Marsala superiori di qualunque tipo, che abbiano subito sotto vigilanza fiscale un invecchiamento superiore ad anni quattro, possono essere qualificati « riserva », e l'acidità volatile espressa in acido acetico non può essere superiore a grammi 1,30 per litro.

Il Marsala vergine deve essere prodotto senza aggiunta di mosto cotto, né di mosto concentrato, né di sifone.

Può essere destinato al consumo solo se ha subito un invecchiamento, in recipienti di legno, non inferiore a cinque anni. Esso va commercializzato e venduto solo in bottiglie e deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- a) gradazione alcolica non inferiore al 18 per cento per distillazione;
- b) gradazione zuccherina naturale inferiore al 2 per cento;
- c) estratto secco (metodo indiretto) minimo grammi 22 per litro;
- d) acidità fissa espressa in acido tartarico minimo grammi 3,50 per litro;
- e) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore a grammi 1,30 per litro;
- f) colore ambra naturale dato dall'invecchiamento.

I Marsala vergini, che hanno subito sotto vigilanza fiscale un invecchiamento superiore ad anni dieci, possono essere qualificati « stravecchio » o « riserva ».

Qualunque altra indicazione relativa all'invecchiamento è vietata per il Marsala, salva la indicazione veritiera dell'annata di preparazione.

I Marsala superiori e vergini possono essere declassati alla categoria inferiore sempreché abbiamo completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria inferiore e ne abbiano le caratteristiche.

#### ART. 5.

I Marsala di cui all'articolo 2 della presente legge possono essere venduti per il consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 60, confezionati da produttori della zona tipica di produzione prevista dalla presente legge, sotto il controllo ed il sigillo dell'istituto « Vite e Vino » della Regione siciliana.

I Marsala, non confezionati secondo quanto stabilito al precedente comma, possono essere imbottigliati soltanto nel territorio della provincia di Trapani.

I Marsala di cui all'articolo 2, non confezionati secondo quanto previsto dal primo comma, possono essere posti in cir-

colazione soltanto nel territorio di produzione e di imbottigliamento.

Resta tuttavia salva la circolazione in recipienti superiori a litri 60 per la preparazione di altre bevande o prodotti, purché la particolare destinazione sia indicata in tutti i documenti che accompagnano la merce, nelle fatture e sui recipienti stessi e sui quali viene apposto per controllo il sigillo dell'istituto « Vite e Vino » della Regione siciliana.

#### ART. 6.

*(Norme transitorie).*

A decorrere dall'entrata in vigore della presente legge è vietata la produzione dei Marsala speciali.

Lo smaltimento dei Marsala speciali già preparati, e che si trovano presso i rivenditori, deve avere luogo entro e non oltre il periodo di un anno dall'entrata in vigore della presente legge.

L'invecchiamento in fusti di legno, previsto per i Marsala superiori dall'articolo 4 della presente legge diventa obbligatorio tre anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

I Marsala, in corso d'invecchiamento alla data di entrata in vigore della presente legge, possono continuare il loro ciclo secondo i precedenti usi.

#### ART. 7.

Entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge con decreto del Presidente della Repubblica è emanato il nuovo disciplinare di produzione. Sino alla pubblicazione del nuovo decreto, restano in vigore le norme di cui al decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969 per le parti non incompatibili con la presente legge.

La legge 4 novembre 1950, n. 1069, ed il relativo regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1961, n. 1644, sono abrogati.

Conservano pieno vigore i regolamenti comunitari applicabili ai V.Q.P.R.D. ed ai vini liquorosi.

**ART. 8.**

Le infrazioni alla presente legge sono punite con le pene stabilite dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, sulle denominazioni di origine dei vini.