

OSSERVATORIO SULLA DOC MENFI

Rapporto 2023

Ultima revisione: Aprile 2023

LA DOC MENFI	2
CLIMA	2
IDROGRAFIA.....	3
SUOLI ED ESPOSIZIONI.....	3
1. Pianure alluvionali e costiere.....	4
2. Terrazzi marini	4
3. Calcari marnosi e marne.....	5
4. Colline e versanti argillosi.....	5
5. Depositi lacustri e fluvio-lacustri	6
6. Calcari compatti e calcareniti	6
PATRIMONIO AMPELOGRAFICO	7
DISCIPLINARE DOC MENFI: VITIGNI AMMESSI	8
DATI SULLA PRODUZIONE.....	9

LA DOC MENFI

La Denominazione di Origine Controllata Menfi è stata istituita nel 1995.

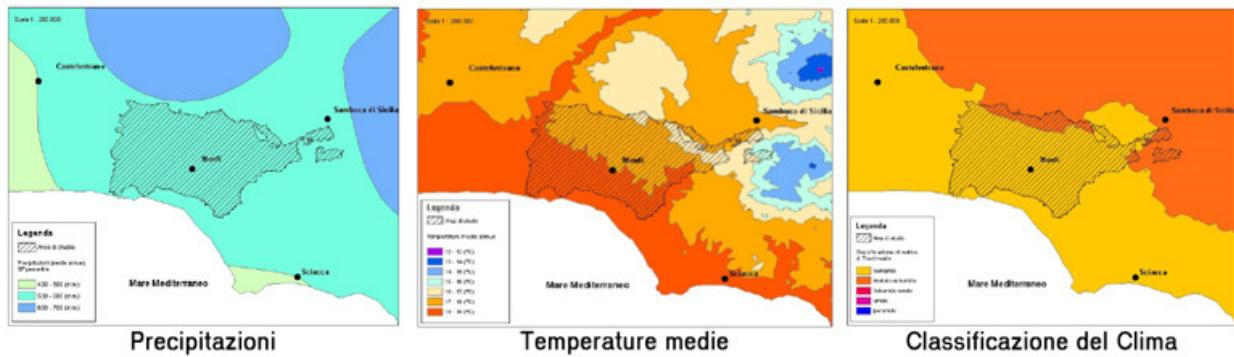
Il disciplinare è stato profondamente modificato nel tempo da successivi rimaneggiamenti, fino alla sua ultima versione entrata in vigore nel 2014.

La sua zona geografica comprende tutto il territorio del Comune di Menfi e si estende su parte dei Comuni confinanti di Sciacca, Sambuca di Sicilia e Castelvetrano, per una superficie vitata di circa 3.600 ettari. Tuttavia, nonostante l'estensione complessiva dei vigneti sia molto rilevante, la superficie rivendicata dai viticoltori per la DOC è mediamente di soli 185 ettari/anno (dati 2022 – Fonte: IRVOS).

La vinificazione delle uve, ivi compresi l'invecchiamento, l'arricchimento e l'imbottigliamento, può essere effettuata nel territorio di Menfi e dei comuni confinanti, mentre l'elaborazione dei vini spumanti può essere effettuata anche fuori della zona di produzione, purché nella Regione Sicilia.

CLIMA

Il clima del territorio in cui ricade la DOC Menfi è di tipo **mediterraneo semi-arido**, caratterizzato da inverni temperati e da estati calde e asciutte (dati Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste).



Le precipitazioni medie annue si aggirano fra i 500 e i 600 mm, e sono in prevalenza concentrate nei mesi autunno-vernnini.

La temperatura media annuale è di circa 18 °C, con un'escursione termica media annua di circa 14 °C; i mesi più caldi sono luglio e agosto, con temperature medie di 25-26 °C, mentre i mesi più freddi sono normalmente gennaio e febbraio, con temperature medie di 11,7 °C.

IDROGRAFIA

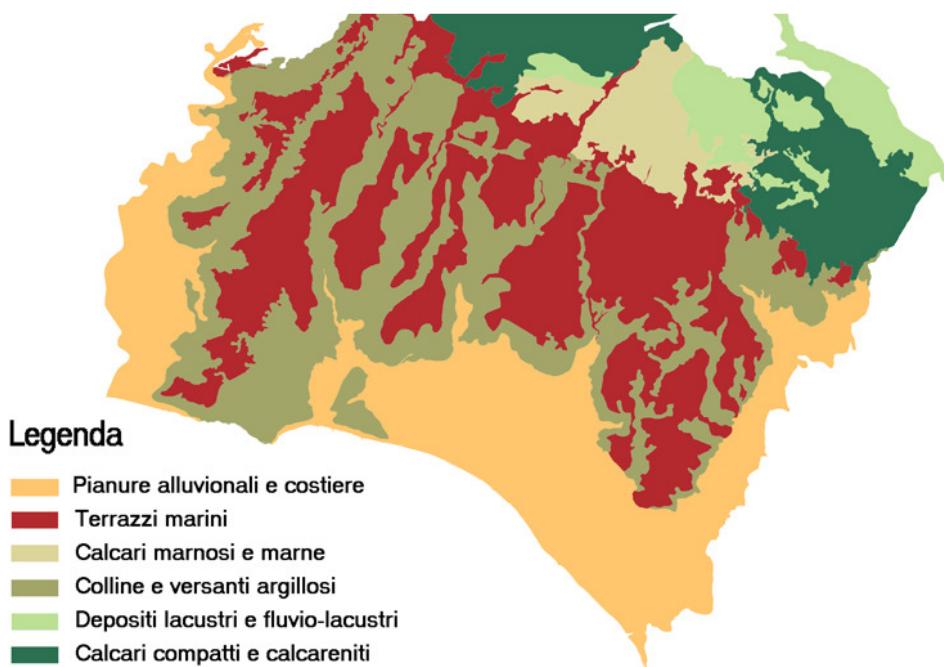
L'intera area è compresa tra i **fiumi Belice e Carboj**, che scorrono in direzione Nord-Est/Sud-Ovest e rappresentano i corsi d'acqua più importanti. I rispettivi affluenti, in sinistra idrografica per quanto riguarda il Belice ed in destra per quanto riguarda il Carboj, condizionano il reticolo di drenaggio per una parte consistente dell'area.

Tutto il territorio è caratterizzato dalla presenza di numerosi **valloni**, piccoli torrenti utilizzati per l'irrigazione e la regimazione delle precipitazioni in eccesso.

SUOLI ED ESPOSIZIONI

Il territorio della DOC Menfi emerge dolcemente dal Mediterraneo con ampie vallate a morfologia pianeggiante o lievemente ondulata, intervallate da formazioni argillose e calcaree che si appoggiano ad un sistema di terrazzi marini risalente a duecento milioni di anni fa. Sulle alture nord-orientali si evidenziano affioramenti dello scontro tettonico tra le zolle continentali dell'Africa e dell'Europa, a tratti interessati da fenomeni carsici e coperti in prevalenza da vegetazione naturale arbustiva ed arborea.

La complessa configurazione dei suoli, con caratteristiche chimico-fisiche molto articolate, influenza in maniera determinante la tipologia e la qualità delle coltivazioni che modellano un paesaggio ricco e variegato.



Delle sei tipologie di suolo presenti nel territorio della DOC Menfi, cinque presentano caratteristiche ideali per la coltivazione della vite, e marcano profondamente i vini che vi si producono.

1. Pianure alluvionali e costiere

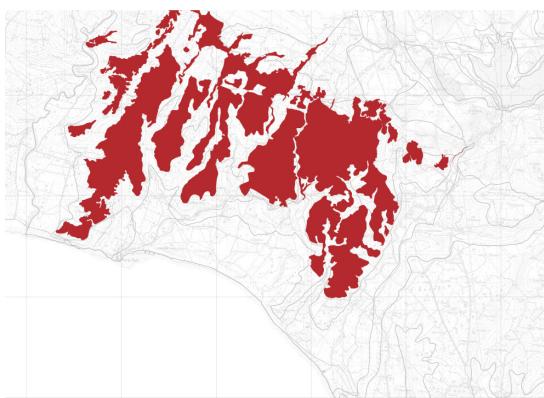


A ridosso delle spiagge di Menfi, dove le dune di sabbia finissima disegnano un paesaggio di eccezionale interesse naturalistico, le pianure di origine alluvionale rappresentano un'area agricola intensamente coltivata.

Sono terreni giovani, la cui formazione risale all'ultima glaciazione, emersi in conseguenza dell'abbassamento del livello del mare ed arricchiti da depositi fluviali. È una zona di buona fertilità, con suoli mediamente profondi a tessitura fine e ricchi di calcare, ideali per la produzione di vini bianchi fortemente espressivi.

L'influenza del mare è determinante: l'aria salmastra esercita un forte impatto sullo sviluppo della vegetazione e la frequente risalita in superficie di acque di falda ricche in sali solubili è in grado di condizionare il profilo organolettico delle uve, accentuandone la sapidità.

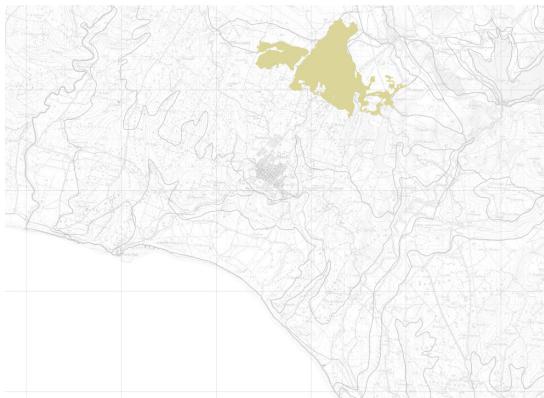
2. Terrazzi marini



I terrazzi sono fra le unità di paesaggio più interessanti del territorio: emersi dal mare in epoca pleistocenica, offrono allo sguardo terreni rossi o rosso-bruni, sabbiosi, di tessitura grossolana, adagiati su un substrato ricco di scheletro costituito da ciottoli arrotondati. Sono suoli antichi e molto evoluti, di ottima permeabilità, particolarmente adatti alla coltivazione della vite, i cui filari ordinati si srotolano verdissimi e rigogliosi fin sotto ai margini del Bosco di Magaggiaro.

I vini che qui vengono prodotti sono fragranti e caratterizzati da una piacevole componente fruttata, accentuata dalla presenza degli ossidi di ferro che determinano il colore dei suoli.

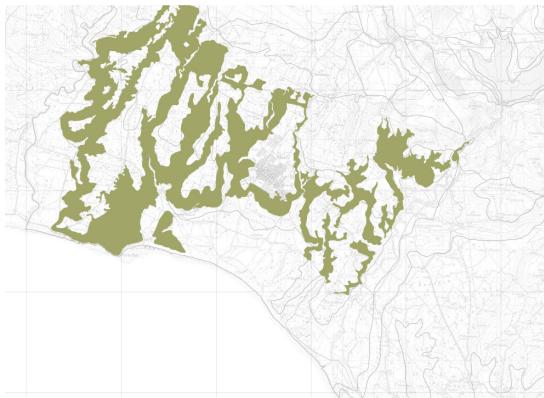
3. Calcarei marnosi e marne



Queste aree si concentrano nella parte settentrionale del territorio di Menfi, prevalentemente in contrada Genovese, e sono caratterizzate da versanti lunghi ed ondulati con suoli in genere poco profondi, in un'alternanza ritmica di marne e calcarei marnosi detti "trubi".

Il colore del terreno è biancastro, con matrici verde oliva molto chiare e di tessitura solitamente finissima, dove vigneti e uliveti crescono quasi in assenza di depositi organici. Marcata è l'influenza sui vini: questa tipologia di suoli tende a rallentare la maturazione delle uve, alle quali regala profumi intensi e variegati, una buona struttura ed un elevato grado zuccherino, tutti elementi che influenzano positivamente la longevità dei vini.

4. Colline e versanti argillosi

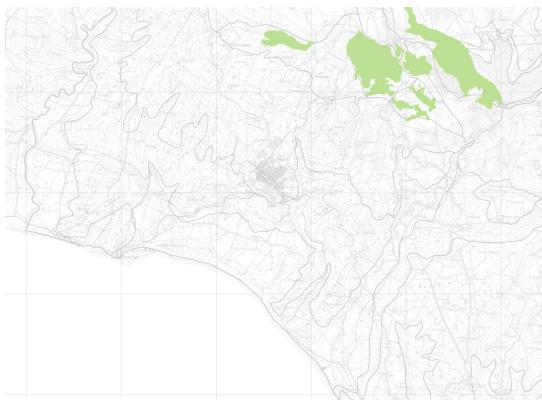


Risalendo dal mare verso l'interno, il profilo dei terreni si curva e si arrotonda: sulle colline dai dolci pendii i suoli sono profondi, dalla tessitura fine e con una buona componente argillosa. Sono i terreni più caldi, da cui l'umidità evapora molto rapidamente soprattutto nella stagione estiva: ecco quindi apparire fratture e crepe verticali, anche molto profonde, che richiedono al viticoltore una gestione sapiente della risorsa

idrica e richiedono una particolare oculatezza nella scelta delle varietà più resistenti a lunghi periodi siccitosi.

Questo ambiente è idoneo alla coltivazione di vitigni che riescono a raggiungere concentrazioni molto elevate di polifenoli: i vini di queste terre sono caratterizzati da intense pigmentazioni, da un complesso corredo aromatico e da buoni livelli di alcolicità.

5. Depositi lacustri e fluvio-lacustri



Questi suoli caratterizzano in prevalenza l'area ad ovest del Lago Arancio, che appartiene alla DOC Menfi ma che dal punto di vista amministrativo si trova in territorio di Sambuca di Sicilia. Hanno un andamento sub-pianeggiante o comunque poco pendente, e si sono formati a partire da antichi depositi lacustri degradatisi nel tempo. I terreni di questo sistema di paesaggio sono profondi, di fine tessitura e scarsamente dotati di scheletro.

Grazie alla notevole concentrazione di calcare negli strati immediatamente sottostanti la superficie lavorata, i vini che qui si producono sono caratterizzati da buona acidità, elevata finezza aromatica ed eccellente qualità complessiva.

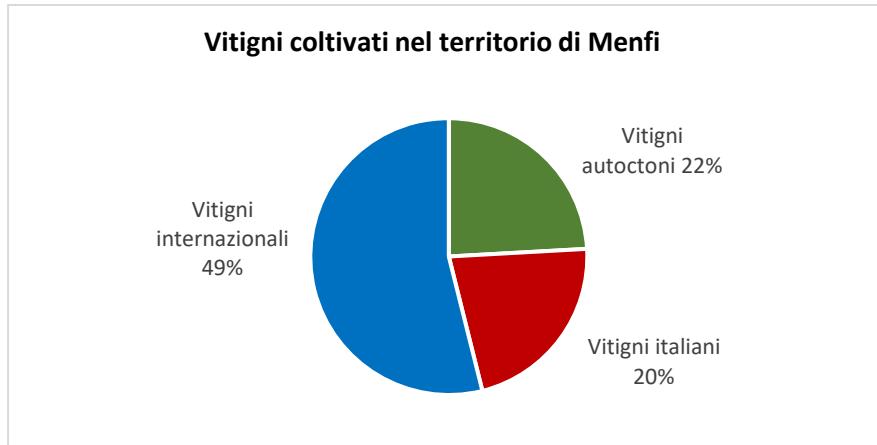
6. Calcarei compatti e calcareniti

Sono aree costituite da versanti montani, calcarei dolomitici o calcarenitici, in linea di massima molto rocciosi: si tratta solitamente di terreni inculti, utilizzati a pascolo naturale o lasciati a bosco.

Ciò che l'uomo non utilizza a scopi agricoli la Natura domina, incontrastata. Il Bosco di Magaggiaro e della Risinata sono aree naturalistiche di grande interesse: ospitano una vegetazione mediterranea di lecci, roverelle e palme nane, rose canine e roveti, ginestre e capperi ed erbe spontanee. Fauna migratoria e stanziale trova qui un ambiente ospitale e protetto: nel cielo falchi e germani, aironi e cicogne, e infinite tipologie di rondini, rondoni, passeri, alzavole, beccacce, allodole, tordi; nel sottobosco il coniglio selvatico e la lepre, la volpe, l'istrice e la donnola.

PATRIMONIO AMPELOGRAFICO

Menfi è da sempre un territorio di sperimentazione viticola, con diverse decine di vitigni coltivati su una superficie di circa 3.600 ettari, di cui 455 iscritti al Registro delle DOC (Menfi e Sicilia), e 3.127 destinati alla produzione di uve per vini IGT e generici.



Fonte: Nostra elaborazione su dati ISTAT – Censimento Generale dell’Agricoltura 2010

Oltre la metà dei vigneti ospita varietà internazionali, che spaziano dai classici Chardonnay, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon a tipologie meno diffuse come il Petit Manseng, il Tannat, lo Chenin Blanc.

Buona rappresentanza anche per diversi vitigni italiani, alcuni dei quali (come Pinot Grigio o Vermentino) vengono utilizzati prevalentemente per la realizzazione di vini sfusi che vengono “esportati” nelle Regioni a cui storicamente appartengono; altri sono utilizzati in taglio per la realizzazione di vini generici o IGT.

I vitigni autoctoni più diffusi sono il Grecanico Dorato, i Catarratti (comune e lucido), il Nero d’Avola e l’Inzolia, ma in alcune contrade troviamo anche varietà che appartengono storicamente ad altre aree della Sicilia come il Carricante, il Nerello Mascalese e il Frappato.

Tipo	uve	Vitigno	Totale ettari
Internazionale	bianche	Chardonnay	584,96
Internazionale	nere	Syrah	299,06
Internazionale	nere	Merlot	284,54
Italiano	bianche	Pinot grigio	267,26
Autoctono	bianche	Grecanico dorato	229,82
Internazionale	bianche	Viognier	215,28
Autoctono	nere	Nero d’Avola	205,70
Internazionale	nere	Cabernet Sauvignon	197,73
Autoctono	bianche	Catarratti (comune e lucido)	180,05
Autoctono	bianche	Inzolia	115,59
Italiano	bianche	Vermentino	105,34
Italiano	bianche	Fiano	97,83
		Altre 36 varietà	799,26
		TOTALE	3.582,42

Fonte: ISTAT – Censimento Generale dell’Agricoltura 2010

DISCIPLINARE DOC MENFI: VITIGNI AMMESSI

Nel disciplinare della DOC Menfi sono state inserite 26 varietà di uve fra autoctone, italiane ed internazionali fra le 48 coltivate nel territorio.

AUTOCTONI	ITALIANI	INTERNAZIONALI
Inzolia	Fiano	Chardonnay
Grillo	Pinot grigio	Viognier
Catarratto	Vermentino	Sauvignon
Grecanico	Moscato Bianco	Chenin Blanc
Damaschino	Aglianico	Cabernet Franc
Nero d'Avola		Merlot
Perricone		Cabernet Sauvignon
Frappato		Syrah
Nerello Mascalese		Pinot Nero
Alicante nero		Alicante Bouchet
		Petit Verdot

Fonte: Disciplinare di produzione dei vini a DOC Menfi

Le varietà autoctone più antiche ed interessanti appartengono al periodo fenicio e selinuntino: dall'Inzolia al Catarratto, passando per il Grecanico e il Perricone, queste varietà costituiscono il patrimonio ampelografico più tipico e identitario del territorio di Menfi.

Di origine araba il Damaschino, oggi coltivato prevalentemente nel marsalese e dunque nella parte più occidentale della DOC Menfi, di origine spagnola l'Alicante nero.

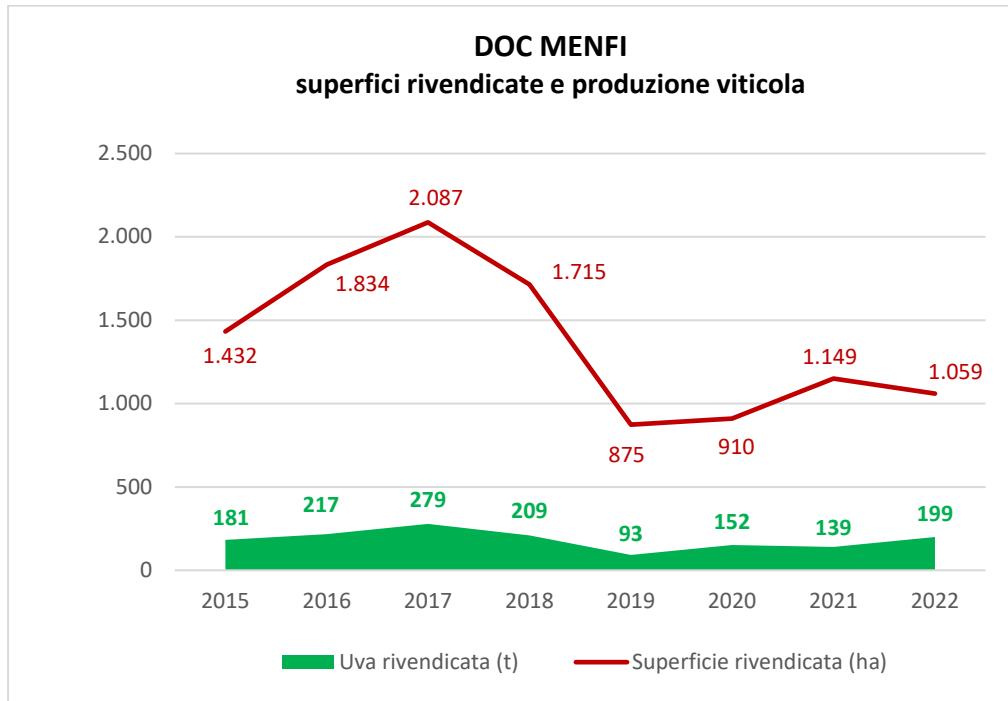
Nero d'Avola e Grillo sono stati introdotti in epoca più recente. Il Nero d'Avola, nativo della Sicilia Orientale, è stato introdotto a Menfi intorno agli inizi del '900; il Grillo, un ibrido di Zibibbo e Catarratto creato da Antonio Mendola nel 1873, è arrivato poco dopo. Entrambe le varietà hanno iniziato ad avere una buona diffusione nel territorio solo negli ultimi 30 anni.

Per quanto riguarda le varietà alloctone, gli internazionali "classici" come Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah hanno trovato condizioni eccellenti di adattamento, e risultano presenti diffusamente su tutto il territorio della DOC. Altri vitigni, sia di origine italiana che europea, sono coltivati in quantità meno rilevanti, e sono presenti soltanto in aree delimitate.

Dei 26 vitigni ammessi nel disciplinare, soltanto 10 risultano correntemente vinificati ed imbottigliati a DOC Menfi con menzione specifica: Chardonnay, Fiano, Grillo, Inzolia, Merlot, Nero d'Avola, Perricone e Syrah. Gli altri intervengono in percentuali non significative nella composizione dei tre vini non varietali Menfi Bianco, Rosso e Rosato.

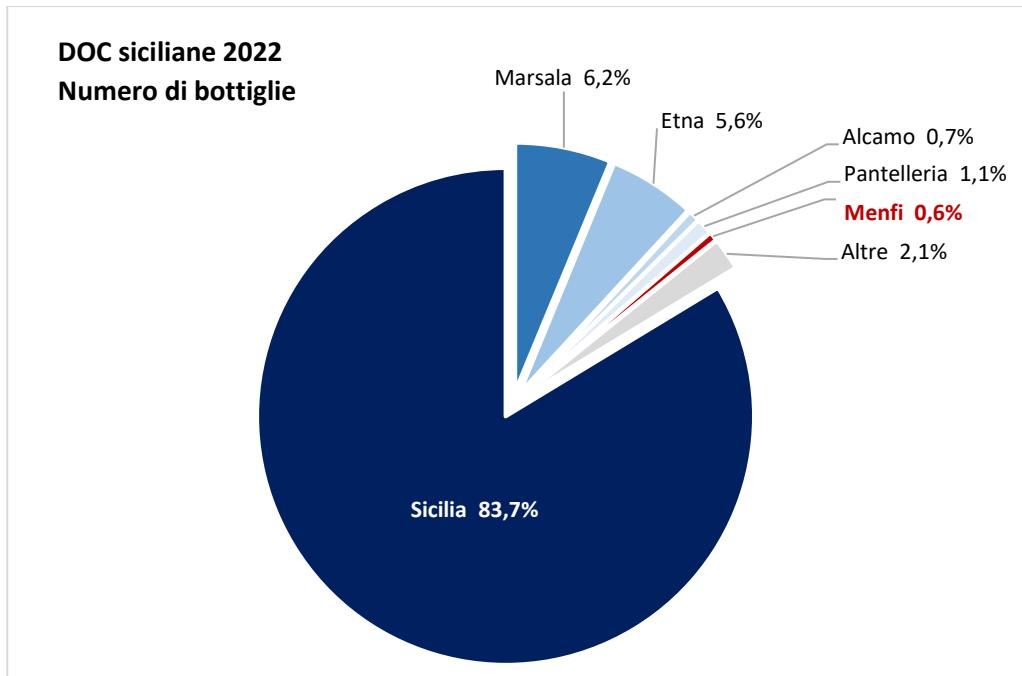
DATI SULLA PRODUZIONE

Nonostante l'estensione complessiva dei vigneti di Menfi sia molto rilevante, la superficie annua media rivendicata a DOC dai viticoltori dal 2015 al 2022 è di 185 ettari. Di conseguenza, anche la produzione di uve a denominazione rappresenta solo una piccola parte del potenziale viticolo del territorio.



Fonte: Nostra elaborazione su dati IRVO

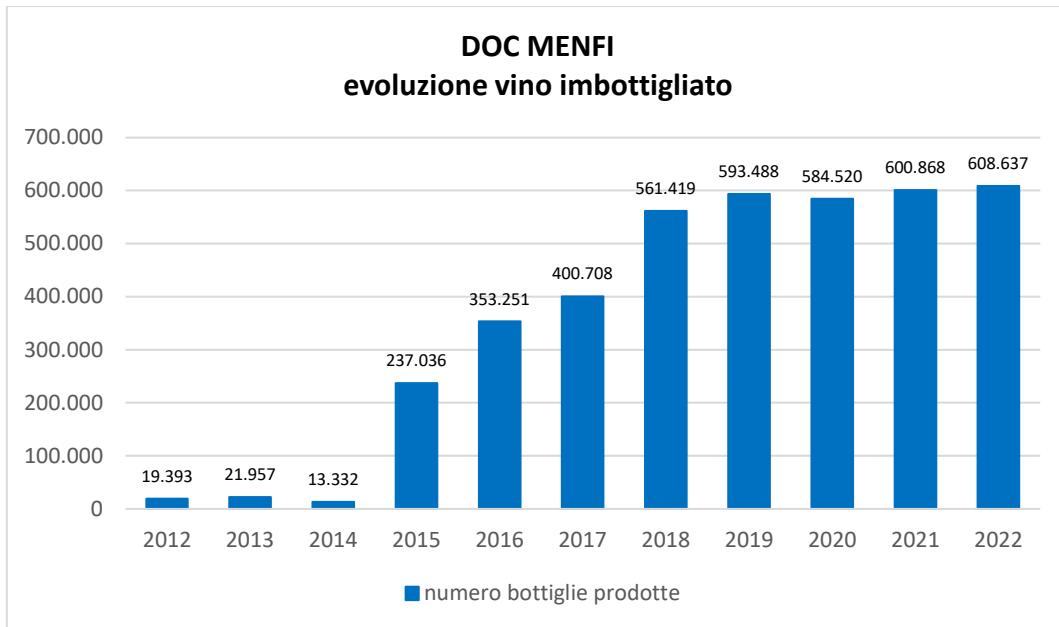
Queste oscillazioni riflettono solo in parte la positiva evoluzione della produzione complessiva di vino, che appare in aumento costante da almeno 10 anni e pone la DOC Menfi al quinto posto fra le denominazioni siciliane cosiddette "minori" per ettolitri di vino certificato.



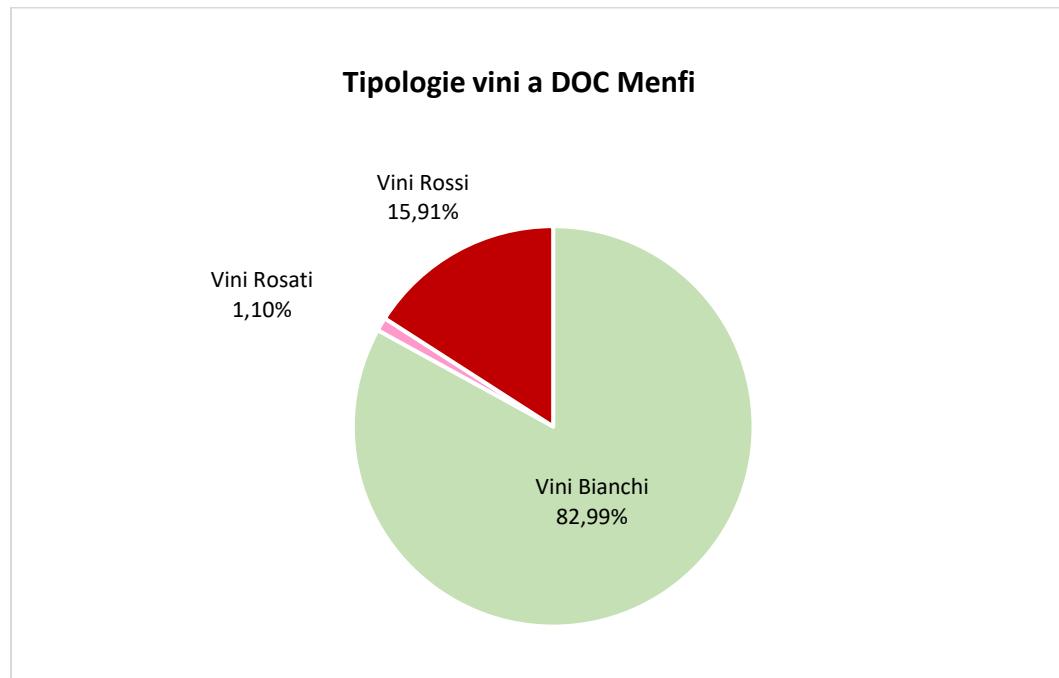
Fonte: Nostra elaborazione su dati IRVO

Dall'analisi dei dati relativi all'andamento della produzione nel corso dell'ultimo decennio si evidenzia un costante incremento della quantità di vino a denominazione prodotto nel territorio, sia in termini di numero di certificati DOC Menfi emessi, sia di numero delle bottiglie complessivamente prodotte, che hanno superato nel 2022 le 608.000 unità.

Anni	N. Certificati DOC emessi	HL di vino certificati	Bottiglie prodotte
2012	6	158	19.393
2013	6	165	21.957
2014	4	100	13.332
2015	7	1.846	237.036
2016	13	2.734	353.251
2017	17	3.307	400.708
2018	26	4.581	561.419
2019	21	4.962	593.488
2020	20	4.154	584.520
2021	21	6.074	600.868
2022	18	4.010	608.637



Fonte: Nostra elaborazione su dati IRVO



Fonte: Nostra elaborazione su dati IRVO

Le tipologie maggiormente utilizzate dai produttori riguardano vini bianchi, con o senza menzione di vitigno.

Fra i vini bianchi, lo Chardonnay rappresenta oltre il 40%, seguito da Grillo e Fiano, ciascuno poco sopra l'8%. Fra i rossi, il Syrah e il Nero d'Avola (nelle due tipologie di vino d'annata e Riserva) si attestano appena sotto il 5%, mentre la tipologia Rosato raggiunge appena l'1% delle bottiglie prodotte.

2021	HL certificati	N. bottiglie prodotte <i>comprende tutto il vino DOC Menfi imbottigliato nel 2021, incluso quello relativo a vendemmie precedenti</i>
Menfi Chardonnay	1.882,00	245.084
Menfi Bianco	1.537,00	132.758
Menfi Grillo	974,00	53.442
Menfi Fiano	400,00	51.461
Menfi Syrah	202,00	26.728
Menfi Rosso	200,00	26.329
Menfi Nero d'Avola Riserva	525,00	16.332
Menfi Inzolia	75,00	15.905
Menfi Merlot	101,00	13.290
Menfi Nero d'Avola	98,00	12.910
Menfi Rosato	80,00	6.628
DOC MENFI TOTALE	6.074,00	600.868

Fonte: IRVO