

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Savuto (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Calabria
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. E.Molè 88100 Catanzaro Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0961853073; +39.0961853074
<i>Fax:</i>	+39.0961853075
<i>e-mail:</i>	a.zaffina@regcal.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Savuto - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 23.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Savuto (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOC "Savuto" bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini; - odore: fine, caratteristico; - sapore: secco, armonico.

“Savuto” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosa tenue tendente al rosa cerasuolo;

- | |
|--|
| - odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, armonico. |
|--|

“Savuto” rosso*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico. |
|---|

“Savuto” rosso superiore*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico. |
|---|

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Savuto bianco**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

Savuto rosso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

Savuto rosato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

Savuto rosso classico

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

Savuto rosso superiore

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

Savuto rosato classico*Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" comprende in parte i comuni appresso descritti:

provincia di Cosenza:

Rogliano, S. Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano.

provincia di Catanzaro:

Motta S. Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, S. Mango d'Aquino, Nocera Terinese e Conflenti.

Tale zona è così delimitata:

Il limite parte dalla foce del fiume Oliva seguendo il corso fino ad incontrare la statale Terrati – Aiello Calabro (strada statale n. 108) che segue verso nord-est fino ad incrociare, in località Piano Lago, la strada statale n. 19 in prossimità del km 290; segue quest'ultima fino all'abitato di Rogliano, da qui prosegue lungo la strada provinciale Rogliano-Parenti fino al ponte Ischiaromana per scendere lungo la riva sinistra del fiume Savuto fino all'altezza della stazione della ferrovia calabro-lucana di Parenti, da qui il confine corre lungo la strada ferrata calabro-lucana fino alla stazione di Carpanzano, segue verso sud la strada che passando ad est del centro abitato conduce verso C. Petrilli fino ad incontrare quella per Diano, la segue in direzione di questo centro abitato la km 6,800 circa dove incrocia la strada per Agrifoglio che segue verso est sino ad incontrare la q. 777 (località Castello) da qui segue una retta verso sud sino alla q. 556 sulla strada provinciale che conduce a Pedivigliano, segue tale strada sino al km 17. Da qui prosegue lungo questa strada sino all'inizio dell'abitato di Motta S.Lucia e quindi lungo quella che porta al centro abitato del comune di Conflenti Inferiore per proseguire poi lungo la provinciale in direzione sud-ovest sino a Nocera Tirinese dopo aver attraversato Martirano Lombardo e S. Mango d'Aquino; da Nocera Tirinese segue la strada statale n. 18 (Tirrena Inferiore) fino ad incontrare il confine del comune di

Falerna in località P.no della Corte, segue quindi tale confine comunale in direzione ovest raggiungendo la costa, quindi verso nord lungo la medesima sino alla foce del F. Oliva da dove è iniziata la delimitazione.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" rosso e rosato con la menzione classico comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Rogliano, Marzi, Belsito Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano, in provincia di Cosenza.

a. Zona NUTS

ITF63	Catanzaro
ITF61	Cosenza
ITF6	Calabria
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

Nerello Cappuccio
MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
Greco Nero
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.

SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Nerello Mascalese N
Ansonica B
Gaglioppo N
Magliocco Canino N
Pinot Bianco B
Montonico Bianco B
Castiglione N
Calabrese N
Malvasia Nera di Brindisi N
Prunesta N
Pecorello N
Marsigliana Nera N
Malvasia Bianca B
Guarnaccia B
Guardavalle B
Nocera N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Savuto"****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Questo vino nasce nella bassa valle del fiume Savuto, da cui prende il nome, sul versante tirrenico della Calabria. La zona di produzione interessa 13 comuni della provincia di Cosenza e 6 comuni della provincia di Catanzaro, si estende lungo la valle dell'omonimo fiume, vero confine naturale tra le pendici nord-occidentali del Massiccio del Reventino e la parte più meridionale della catena Costiera che termina col gruppo del monte Cocuzzo.

Nell'area si osservano affioramenti di scisti, filladi grigi, gneiss e scisti biotitici, filladi calcaree e scisti verdi. I suoli si caratterizzano per l'accumulo della sostanza organica negli orizzonti superficiali. Tali orizzonti appaiono molto soffici, bruni e dotati di una porosità interconnessa sufficientemente sviluppata. Inoltre l'accumulo di sostanza organica garantisce una buona strutturazione del profilo con peds ben espressi e durevoli.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre, dicembre e gennaio ed il minimo nel mese di luglio. La situazione climatica invece è più variabile tra le zone collinari più piovose e umide e le zone a ridosso del mar Tirreno, dove il clima è più temperato. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima sub-umido con basso deficit idrico.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Ha grande tradizione di vino pregiato sin dall'antichità. Decantato da Plinio e Strabone, amato dai patrizi romani ai cui banchetti non poteva mai mancare, il Savuto ("Sanutum" per i Latini) si distingue dagli altri vini calabresi perché, invece di essere il prodotto di vigneti degradanti verso il mare, deriva da viti che sono piantate sulle pendici dei monti che sovrastano il fiume Savuto, da cui questo vino prende il nome. Ancora oggi, peraltro, la vite da cui si trae questo vino di ottima levatura è allevata ad alberello, con il sistema praticato dall'antica popolazione dei Bruzi nel III secolo a.C. Nei secoli, sconvolgimenti del territorio causati da guerre, fattori politici, eventi patologici, hanno decimato le produzioni e i vigneti del Savuto, la cui produzione si è dunque stabilizzata solo a partire dal XV secolo, grazie all'evoluzione dei trasporti marittimi e alla conseguente instaurazione di regolari rapporti commerciali con mercati lontani. Dopo la discesa dei Romani al sud della penisola italiana, il vino "Sanutum" ora Savuto, veniva ampiamente apprezzato alla pari dei grandi vini dell'epoca.

A quei tempi la Calabria, già sottomessa al dominio di Roma, pagava a questa tributi sotto forma di legnami e vino. Nel 1807, il di arista, Duret de Tavel, ufficiale francese, di transito nella valle del Savuto, in "Lettere dalla Calabria" indirizzate al padre, scriveva tra l'altro: "Rogliano 18 dicembre 1807... questo borgo abitato da duemila anime... ha diverse belle case ed è rinomato per l'aria salubre e per il suo buon vino. Successivamente alla seconda guerra mondiale la Calabria si è posta su un piano di rinnovamento generale, ed anche nella nostra zona i produttori hanno badato più alla qualità che alla quantità considerando il Savuto un vino tipico di classe elevata; i suoi attestati vanno ricercati nelle attività promozionali intraprese. La plaga di questo vino, come è noto, comprende i centri situati a sud della provincia di Cosenza. Caldo e robusto questo nettare ha un uvaggio che è un atto di amore della terra che lo produce. Il suo vitigno più importante è il Gaglioppo, detto anche Magliocco o Arvino, di antica origine, introdotto nel periodo magno greco.

Informazioni sul prodotto:

La DOC “Savuto” è riferita alle tipologie di cui all’art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata al particolare ambiente pedoclimatico.

Legame causale:

Tra le zone di produzione più caratteristiche di tutta la Calabria, dal grande valore paesaggistico e culturale, la coltivazione della vite nell'area di produzione tipica del Savuto, si pratica su stretti terrazzi digradanti verso il fondo valle, ottenuti con muretti in blocchi di pietra. Mentre la geologia dei terreni si conserva abbastanza omogenea, racchiusa tra i rilievi montuosi cristallini della Sila, della Catena Costiera e del gruppo del Reventino. Il vino Savuto si produce nella unica varietà di rosso con l'utilizzo di uva proveniente da vitigni locali come stabilisce il disciplinare di produzione.

Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**Vitigni principali**

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Savuto” bianco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantónico: fino ad un massimo del 40%; - Chardonnay: fino ad un massimo del 30%; - Greco bianco: fino ad un massimo del 20%; - Malvasia bianca: fino ad un massimo del 10%; - possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino al massimo del 45%. <p>“Savuto” rosso e rosato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaglioppo (localmente noto come Arvino): fino ad un massimo del 45%; - Aglianico fino ad un massimo del 45% 	

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Greco nero, Nerello cappuccio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino ad un massimo del 45%. |
|---|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 xx Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**