

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

Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetra (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC E IGT DELLA PROVINCIA DI LA SPEZIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	16 Piazza Europa 19100 LA SPEZIA Italia
<i>Telefono:</i>	(+39)3486910710
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziodocigtsp@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetra - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 5.9.1999
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà (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:**Cinque Terre**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
gradazione alcolica minima complessiva: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo; profumo: intenso, netto, fine, persistente; sapore: secco, gradevole, sapido, caratteristico;

Cinque Terre Costa de Sera

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
gradazione alcolica minima complessiva: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
profumo: intenso, netto, fine e persistente, composito;
sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

Cinque Terre Costa de Campu

Caratteristiche analitiche:

gradazione alcolica minima complessiva: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
profumo: intenso, netto, fine e persistente, composito;
sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

Cinque Terre Costa da Posa

Caratteristiche analitiche:

gradazione alcolica minima complessiva: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
profumo: intenso, netto, fine e persistente, composito;
sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

Cinque Terre Sciacchetrà

Caratteristiche analitiche:

gradazione alcolica minima complessiva: 17,00% vol di cui almeno 13,50% vol
svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l;
estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato con riflessi ambrati, di bella vivacità;
profumo: intenso di vino passito, caratteristico profumo di miele, piacevole;
sapore: da dolce ad abboccato, armonico, di buona struttura e di buon corpo,

piacevole e lungo in bocca con retrogusto mandorlato;

Cinque Terre Sclacchetrà Riserva

Caratteristiche analitiche:

gradazione alcoolica minima complessiva: 17,00% vol di cui almeno 13,50% vol svolti;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da dorato fino ad ambrato;

profumo: intenso di vino passito, piacevole, caratteristico;

sapore: da dolce ad abboccato, armonico, di buona struttura e di buon corpo, piacevole e lungo in bocca con retrogusto mandorlato, gradevole;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Sclacchetrà

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Cinque Terre

Resa massima:

resa uva/ha 9 t

resa vino/ha 63 hl

Cinque Terre Schiacchetrà

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 9 t resa vino/ha 31,5 hl

Cinque Terre Costa de Sera

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 8,5 t resa vino/ha 59,5 hl

Cinque Terre Costa de Campu

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 8,5 t resa vino/ha 59,5 hl

Cinque Terre Costa da Posa

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha 8,5 t resa vino/ha 59,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cinque Terre" e "Cinque Terre Sciacchetrà" ricade nella provincia della Spezia e comprende i terreni vocati alla qualità degli interi comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso nonché parte del territorio del comune di La Spezia, denominato "Tramonti di Biassa" e "Tramonti di Campiglia", confinante a nord-ovest col territorio del comune di Riomaggiore, a nord-est con la mulattiera che dal Monte della Madonna (quota 527) va verso sud-est, passa per la chiesa di S. Antonio (quota 510), tocca le quote 567, 588, 562, l'abitato di Campiglia e S. Caterina (quota 398) da dove segue la rotabile a fondo naturale fino alla quota 351. Da tale punto la linea di delimitazione di tale territorio,
--

segue il sentiero che passa per la quota 368 fino ad incontrare la linea di confine del comune di Portovenere, che segue fino al mare. La sottozona "Costa de Sera" è così delimitata: dalla strada litoranea La Spezia - Manarola in corrispondenza dell'ingresso della galleria di Lemmen si scende seguendo la linea di delimitazione del Foglio di mappa n. 30 con i Fogli n. 31 e 32 fino al mare, costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Fosso di Val di Serra che si segue risalendo fino a ritornare alla quota della strada litoranea. Da qui in direzione est ci si ricongiunge con il punto di origine. La predetta sottozona risulta compresa nel foglio di mappa n. 30 del Comune di Riomaggiore. La sottozona "Costa de Campu" è così delimitata: scendendo lungo la strada provinciale La Spezia - Manarola nel punto in cui si supera il Canale del Groppo si sale lungo la linea di separazione del Foglio di mappa n. 16 con il Foglio n. 11 fino ad incontrare la strada comunale di Fiesse che si segue fino ad incontrare la strada comunale di Campo. Da qui si segue, in direzione ovest, la linea di separazione del Foglio di mappa n. 15 con il Foglio n. 8 fino ad incontrare la strada comunale della Callora - Donega che si segue, scendendo, fino ad incrociare la strada comunale del Luogo seguendo la quale, in direzione est, si raggiunge, in prossimità della Chiesa, il Canale di Groppo e da qui, risalendo, fino al punto di origine. La predetta sottozona risulta compresa nei Fogli di mappa n. 16 e 15 del comune di Riomaggiore. La sottozona di produzione "Costa da Posa" è così delimitata: dalla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia in corrispondenza del Rio della Valle Asciutta si scende, seguendo questo, fino al mare costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Rio Molinello. Si risale il Rio fino ad incrociare la strada comunale Vecchia Corniglia - Volastra che si segue, salendo, fino all'intersezione della linea di separazione del Foglio di Mappa n. 4 con il Foglio n. 1 del Comune di Riomaggiore. Da qui si segue la linea di delimitazione del Foglio n. 4 con il Foglio 1 fino a ritornare sulla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia e da qui, verso est, si ritorna al punto di origine. La predetta sottozona risulta compresa nel Foglio di mappa n. 4 del comune di Riomaggiore.

a. Zona NUTS

ITC34	La Spezia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
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

Vermentino b.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Albarola B

Bosco B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Cinque Terre e Cinque terre Schiacchetrà

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine “Cinque Terre” ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia della Spezia e comprende un territorio caratterizzato da vigneti situati per la maggior parte in alta collina, terrazzati e di superficie media ridotta.

Aspetti pedologici:

I terreni coltivati a vite sono di limitata profondità, con tessitura grossolana o franco – grossolana, ricchi di scheletro e quindi molto permeabili, principalmente a reazione acida – subacida. I substrati litologici dei rilievi collinari delle Cinque Terre maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi).

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 900 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 600 e 700 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 5 Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 15°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2240°C con valori compresi tra 2050 e 2370 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1970°C con valori compresi tra 1830

e 2110. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 490 e 590.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 220 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 24 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 47 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 3 giorni a luglio.

Informazioni sul prodotto:

Informazioni qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC Cinqueterre fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità modeste, colori tenui, profumi fini e delicati in prevalenza floreali, sapidità al gusto.

La particolarità del territorio è da ricercarsi soprattutto nella natura agricola delle Cinque Terre, e nell'esigenza di ovviare alla mancanza di spazi adeguati per l'esercizio dell'agricoltura e la produzione di prodotti che anticamente servivano per il sostentamento delle popolazioni locali, viene tratteggiata una terra che non è affatto avara di frutti se lavorata con assiduità, grande dispendio di energie e razionalità. E' piuttosto una terra che non dà certezze, per certi versi infida, dove anche un muretto a secco, smottando improvvisamente, o un sentiero percorso con poca attenzione, racchiudevano insidie pericolose.

Quello che ha certamente reso famosa questa terra è senz'altro il suo splendido paesaggio, ma certamente anche il suo frutto, il vino delle Cinque Terre: il famoso "Schiacetrà" e il bianco secco DOC.

Legame causale:

Fattori umani rilevanti per il legame

Cinque Terre è il nome di un tratto della Riviera Ligure di Ponente che riunisce i comuni di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore. È una terra in cui vengono coltivati vitigni tipici e caratteristici quali l'Albarola, il Bosco e il Vermentino. I primi due hanno origini ignote mentre il Vermentino, introdotto in queste terre solo recentemente, prima era chiamato Piccabon, e non aveva alcuna relazione con il vino prodotto nelle Cinque Terre.

Le prime notizie certe della presenza di attività viticole nella zona delle Cinque Terre risalgono ai secoli VI-V a.C., quando i Greci, abili navigatori e commercianti,

approdano sui lidi della Riviera Ligure, portandosi prima del vino e dopo, dato il minor costo, producendolo in loco.

E' molto probabile che in seguito i vini della zona avessero trovato una via commerciale nel vino golfo della Spezia, presso il gran porto di Luni, popolosa e commerciante città dell' Etruria.

Plinio proclama i vini di Luna come i migliori d'Etruria (*Etruriae palmam Luna habet*).

Alla fine del XI secolo, con la formazione dei Comuni, una rete di rapporti commerciali e culturali favorisce lo sviluppo dell'agricoltura nella zona delle Cinque Terre.

Nel Medioevo si verifica in tutta la Riviera Ligure di Levante una notevole espansione demografica, che determina una ulteriore espansione delle aree coltivabili. Le coltivazioni principali dell'epoca, la vite e l'olivo, probabilmente insieme ad altre colture orticole, sfruttano ogni spazio conquistato nell'acclività del versante, con appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze).

Nel XVIII e nel XIX secolo la zona delle Cinque Terre si specializza nella produzione di vino. La massima espansione dei terrazzamenti coltivati avviene nel corso dell'800, con l'espansione demografica.

Molti testi descrivono i vigneti e gli uliveti terrazzati, notando "l'industria dei coltivatori liguri, superiore a quanto si conosca al mondo in questo genere".

Riportando una testimonianza della vita contadina dei primi del 1900, tratta da "Straniero Indesiderabile" di P. Riccobaldi: "Quelli erano tempi veramente duri. La miseria era spaventosa, a Manarola l'unica risorsa era il vino prodotto da terra avara che richiedeva durissimo lavoro e sovrumani sacrifici. Emigrare, cercare lavoro fuori era considerato come una dichiarazione di resa. Perciò quasi tutti rimanevano aggrappati ai loro vigneti, orgogliosi di essere proprietari, di lavorare in proprio."

Nel 1920 le Cinque Terre furono colpite dalla più grave calamità della loro storia millenaria. In quell'anno la viticoltura fu colpita dalla fillossera, un parassita delle piante, che distrusse irrimediabilmente tutti i tipi di vigna coltivati. All'inizio degli anni '30 le vigne erano decimate e vasti spazi incolti. Dopo quella distruzione gli abitanti ricostruirono i vigneti con l'impianto delle barbatelle di vite americana poi innestate coi i vitigni locali tradizionali.

La nascita nel 1973 della Cantina sociale nonché Cooperativa Agricola, e la messa in opera di numerose monorotaie con carrelli per il trasporto di materiali e persone, anche su pendenze molto accentuate, hanno ridato impulso, insieme ad altri interventi, all'attività tradizionale per eccellenza delle Cinque Terre: l'agricoltura

Nel 1999 è stato istituito il Parco nazionale delle Cinque Terre il cui territorio si estende dalla zona di Tramonti di Biassa e di Campiglia, nel comune della Spezia al comune di Levanto. Il Parco ha la particolarità di essere l'unico in Italia

finalizzato alla tutela di un ambiente antropizzato, uno degli scopi è infatti la tutela dei terrazzamenti e dei muri a secco che li sorreggono.

La letteratura sul vino delle Cinque Terre e' vasta, ma non c'e' verso o citazione che possa esprimere l'emozione profonda che dona la vista dei suoi vigneti inerpicati ai limiti del praticabile per coste scoscese che, in pochi metri, si trasformano da scogliera in montagna, evocando il concetto di collina solo per assenza recidiva.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il Bosco, il Vermentino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, ha le note del territorio.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
vitigni regione liguria
<i>Descrizione:</i>
DI.vo n. 61 del 08.04.2010
<i>Descrizione:</i>
D.M. 02.11.2010

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, s.valeri@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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Cinque Terre seguito o no Costa da Posa
Cinque Terre seguito o no Costa de Campu
Cinque Terre seguito o no Costa de Sera