Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Cirò (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Cirò - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 09.12.2010
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Cirò" rosso e "Cirò" rosso classico

Caratteristiche analitiche:
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - Acidità totale minima: 4,5 g/l; - Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- Colore: rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei, con tendenza al granato nelle riserve; - Odore: gradevole, delicato, intensamente vinoso; - Sapore: secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento.

"Cirò" rosato

Caratteristiche analitiche:
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - Acidità totale minima: 4,5 g/l; - Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosè più o meno intenso; - Odore: delicato e vinoso; - Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e gradevole.

“Cirò” bianco

Caratteristiche analitiche:
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - Acidità totale minima: 4,5 g/l; - Estratto non riduttore minimo 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli; - Odore: armonico, gradevole; - Sapore: da secco ad abboccato, armonico, delicato, caratteristico.

“Cirò” rosso superiore e "Cirò" rosso classcio superiore

Caratteristiche analitiche:
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol; - Acidità totale minima: 4,5 g/l; - Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- Colore: rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei, con tendenza al granato nelle riserve; - Odore: gradevole, delicato, intensamente vinoso; - Sapore: secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Cirò bianco

Resa massima:
Resa uva: 12,5 t/ha Resa vino: 87,5 hl/ha

Cirò rosso e rosato

Resa massima:
Resa uva: 11,5 t/ha Resa vino: 80,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

A. Le uve destinate alla produzione dei vini “Cirò” rosso, anche nelle tipologie “superiore” e “superiore riserva”, rosato e bianco devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata, che comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli. Tale zona è così delimitata:

Prima zona:

Da sud la linea di confine parte dal mare Jonio (Torre Melissa) risale il torrente Perticara

fino all’altezza del primo affluente di sinistra che percorre sino a raggiungere la provinciale per Melissa, che attraversa per raggiungere l’acquedotto del Lese; segue questi fino al gruppo di case (all’altezza di Palazzina Caparra), da qui seguendo la strada che le attraversa raggiunge la quota 45 da dove in linea retta, attraverso la Valle di Casa, passa per la quota 96 e raggiunge il confine comunale tra Cirò Marina e Melissa.

Segue quindi il confine comunale di cui sopra in direzione di Timpa Bianca fino in prossimità di quota 166 da dove prende il sentiero verso sud e il crinale che si affaccia su Serra Basilisca passando per le quote 204, 199 e 139, in prossimità di

quest'ultima segue il sentiero che costeggia Serra Alivento ed arriva a quota 221 da dove in linea retta attraversa Serra Alivento fino a raggiungere quota 174 e la strada provinciale per Melissa che segue fino a quota 111 da dove in linea retta passa per quota 174 e raggiunge quota 107 attraversando così Serra di Cattica e Serra Graveda. Da quota 107 verso sud passando per le quote 210 e 229 raggiunge quota 314 sul confine comunale tra Melissa e Strogoli, segue tale confine comunale fino a quota 340 sulla strada provinciale Strogoli-Melissa in prossimità di Cozzo Granatello.
Verso nord prosegue per la strada provinciale Melissa-Strogoli fino al bivio per Melissa. A
tale bivio prende la strada per San Nicola dell'Alto fino a quota 443 in prossimità di Casa
Muzzonetti; da tale quota in linea retta verso nord passa per quota 358 fino a raggiungere il confine comunale tra Melissa e Carfizzi e segue questo fino alla confluenza dei tre confini di Melissa, Cirò e Carfizzi, di cui segue il confine ovest del comune di Cirò fino a raggiungere la confluenza del confine comunale di Crucoli che segue costeggiando la Serra di Cardacchio e prosegue fino a Monte Lelo da dove segue verso nord il confine tra le province di Catanzaro e Cosenza costeggiando la Serra di Pipino fino in prossimità della quota 107 da dove segue una linea spezzata in direzione sud-est che passa attraverso le quote 228, 227 (contrada Lelo e contrada Sindaco); da quota 227 segue il sentiero fino a raggiungere il torrente Lelo che attraversa per procedere in direzione della quota 206 e seguire l'impluvio tra il Lelo e Canalaggia fino ad intersecare una linea retta tra le quote 128 e 145, linea che segue verso nord-ovest fino a quest'ultima quota; da qui
procede sempre nella stessa direzione seguendo una linea spezzata passante per le quote 145, 109, 123. Attraversa la strada Umbriatico-Crucoli e prosegue in linea fino a quota 181. Dalla quota 181 attraversa il Cammarero ed il Carinello passando per le quote 132, 81, 84, 143 fino a raggiungere il sentiero che passa tra il Carinello e Colle Schino, costeggia a est quest'ultimo seguendo il medesimo sentiero fino ad inserirsi nella strada che costeggia il torrente Sorvito, prosegue quindi lungo tale strada fino al bivio all'altezza della quota 55, dopo di che segue il corso del torrente Sorvito, abbandonandolo dopo aver percorso l'ansa in prossimità di quota 38 per congiungersi alla strada di bonifica Crucoli, strada statale 106.
Segue in direzione sud la strada di bonifica passando alle pendici di Timpa del Ronzo e
costeggiando il torrente Sorvito fino a raggiungere a quota 80 (Cugnalicchio) di qui segue il corso d'acqua affluente di destra del torrente Sorvito che passa per le quote 83 e 84 e si congiunge alla strada che attraversa la località Carponetto dove oltrepassata alle pendici la quota 135 e raggiunto l'impluvio abbandonata la strada per prendere il sentiero che costeggia il corso d'acqua fino a raggiungere la quota

171 tra Rorià e Porro; da qui, in direzione nord-est segue il sentiero che costeggia le località Rorià e Pontalemina, passando per le quote 142, 228 e raggiunge San Leo (quota 302); da San Leo in linea retta raggiunge a nord-est, passando per la quota 181, il Carafuno di Cacciapica e lo segue fino alla foce. Dalla foce del Carafuno di Cacciapica la zona è delimitata verso sud dal mare Jonio fino al torrente Perticara.
Seconda zona:
Sita nel comune di Crucoli è delimitata ad est dalla provinciale Torretta-Crucoli partendo dal ponte sito in prossimità dell'acquedotto del Lese a quota 59 nella zona di Madonna di Manipuglia.
Segue tale strada in direzione di Crucoli costeggiando l'acquedotto del Lese fino all'incrocio di quota 180; da tale punto segue la strada secondaria e successivamente il sentiero fino al torrente Giardino, costeggiando Casa Scaglia. Risale quindi il torrente Giardino fino all'altezza di quota 143, quindi in direzione ovest segue una linea spezzata passante per le quote 143, 379, 324 da qui segue il sentiero che costeggia Cozzo du Lampo, abbandona quindi il sentiero all'altezza della quota 365 per seguire una linea retta in direzione di Cozzo di Caposerra (quota 352). Dal Cozzo di Caposerra prosegue verso nord passando per le quote 240 e 148, da quest'ultima segue il sentiero in direzione est fino a raggiungere il fosso d'impluvio portante le acque del Frasso che scorre tra Serra Cavallo e le Monache, segue tale corso d'acqua fino a quota 61. Da tale punto segue una linea spezzata verso sud-sud-est passando per le quote 194, 155, 88, attraversa il torrente Giardino, prosegue verso le quote 134 e 59 sulla strada Torretta-Crucoli.
Terza zona:
Sita nel comune di Crucoli in località Piano di Mazza è delimitata partendo da est sulla
strada di bonifica Crucoli, strada statale 106 all'altezza della quota 33, segue il sentiero verso sud, passa per la quota 27, giunge al fontanile, prosegue quindi sempre lungo il sentiero fino a quota 87 per giungere al corso d'acqua portante le acque del Frasso; ridiscende tale corso d'acqua fino all'altezza della quota 17, percorre verso est il sentiero fino a raggiungere tale quota e ridiscende in direzione sud, sempre percorrendo il sentiero statale 106 (quota 33). B. Le uve destinate alla produzione dei vini "Ciro" nelle tipologie "classico", "classico superiore" e "classico superiore riserva" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina.

a. Zona NUTS

ITF63	Catanzaro
ITF6	Calabria
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	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

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Cirò"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitata comprende in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli. Le uve destinate alla produzione dei vini “Ciro” nelle tipologie “classico”, “classico superiore” e “classico superiore riserva” sono prodotte nella zona di produzione che comprende l’intero territorio dei comuni di Cirò e Cirò Marina. Il comprensorio del Cirò, ricade all’estremo nord della Provincia di Crotone, sul litorale della costa Ionica e nel suo entroterra collinare sino alle prime pendici della Sila. Comprende un territorio esteso per circa 20.000 ettari si estende lungo la fascia litorale ionica per circa 25 km e si spinge per oltre 10 km nell’entroterra. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste ad Ovest di punta Alice. Procedendo ancora verso l’interno si incontrano le colline a profilo molto regolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei conglomerati e le sabbie delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre. L’area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l’interposizione di locali affioramenti conglomeratici. Nei pressi dei piccoli centri abitati il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un’altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille “varicolori”. I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell’efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore

tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino Cirò. L'attuale vino Cirò, deriva da un vino che anticamente era chiamato "Krimisa". Il nome probabilmente deriva da quello di una colonia greca, Cremissa appunto, situata dove ora sorge Cirò Marina. A Cremissa sorgeva peraltro un importante tempio dedicato al dio del vino, Bacco, e Krimisa era il vino offerto in dono agli atleti vincitori delle Olimpiadi. Nel Cinquecento e per tutta l'epoca moderna il vino viene descritto come uno degli elementi caratterizzanti un'agricoltura e un'economia propri di una Calabria felix, prospera, fertile, secondo immagini veritiere che vengono tramandate da padre in figlio. Per rinnovare l'antica tradizione, il Cirò è stato servito come vino ufficiale alle Olimpiadi svoltesi a Città del Messico nel 1968. Milone di Crotone, vincitore di ben sei edizioni dei giochi di Atene, era un grande estimatore di questo vino.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. I più rappresentativi sono il Gaglioppo ed il Greco bianco.

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali che consentono di perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso di vini tranquilli.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "Ciro'" 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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato,

luminoso.
Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche Cirò che rimane uno dei vini tipici ed autoctoni coltivati in Calabria. 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 a partire dai vigneti e passando per le cantine e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Questa valutazione rende la viticoltura cirotana, un cardine dell'economia territoriale, un suo punto d'orientamento macroeconomico, sia per la qualità e la caratura del simbolo agroalimentare che porta, sia per il ruolo d'intercapedine con l'ambiente rurale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	

"Cirò" rosso e rosato: Gaglioppo minimo 80%;possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, fino ad un massimo del 20% ad esclusione delle varietà Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Sangiovese e Merlot, che possono concorrere fino ad un massimo del 10%.
Il vino "Cirò" bianco: Greco bianco minimo 80%, possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%, le uve a bacca bianca provenienti dalle varietà idonee alla coltivazione nella regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

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

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Cirò