Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Lamezia (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 Lamezia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 13.10.2011
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Lamezia (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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Lamezia" bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, armonico.

"Lamezia" rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato; odore: vinoso; sapore: asciutto, armonico.

“Lamezia” rosso novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; profumo: fruttato; sapore: armonico fresco.

“Lamezia” rosso riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato; odore: gradevole, delicatamente vinoso, con eventuali sentori di legno; sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico.

“Lamezia” rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: l6,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: fragrante, asciutto.

"Lamezia" Greco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, gradevole, caratteristico; sapore: fresco, asciutto, armonico.

"Lamezia" passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore giallo più o meno intenso con riflessi dorati; odore: gradevole, fresco, caratteristico; sapore: dolce, pieno, armonico, di buona persistenza.

"Lamezia" spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, ampio e composito; sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry.

"Lamezia" spumante rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: rosa tenue con eventuali riflessi violacei; odore: fine, ampio e composito; sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry.

"Lamezia" Greco nero

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso intenso con eventuali riflessi violacei; odore: intenso e vinoso; sapore: pieno, armonico ed elegante.

"Lamezia" Mantonico

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo con riflessi paglierini più o meno intensi; odore : fruttato, fine, caratteristico; sapore: fresco pieno e sapido.

"Lamezia" Gaglioppo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con lievi note violacee; odore intenso e fragrante; sapore: pieno, armonico ed elegante.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Lamezia bianco

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

Lamezia rosso

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

Lamezia rosato

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

Lamezia Mantonico

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

Lamezia Greco Nero

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

Lamezia Gaglioppo

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

Lamezia Greco

Resa massima:
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

Lamezia spumante

Resa massima:
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

Lamezia spumante rosato

Resa massima:

Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

Lamezia riserva

Resa massima:
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

Lamezia passito

Resa massima:
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 50 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida.
2. Tale zona è così delimitata: partendo dal centro abitato di S. Eufemia di Lamezia Terme, il limite segue per la strada statale Tirrena inferiore (n. 18) verso nord-ovest e superata la stazione ferroviaria di Falerna di circa km I in località Posto del Bosco, incrocia il torrente Griffo, segue questi in direzione nord-est sino alla strada per Castiglione Marittimo (raggiungendo lungo questa il centro abitato. Da Castiglione Marittimo , in direzione sud-est, prosegue per il sentiero che attraversa le quote 201, 195, 243,206 costeggiando ad ovest Serra di Pirro, raggiunge il torrente Tridattoli (contrada Petraro) risale il corso d'acqua e all'altezza della quota 287 per una retta, in direzione est, raggiunge la strada che segue verso nord-est at traverso le località Pantanello e Rizzica fino a raggiungere il centro abitato di Gizzeria. Da Gizzeria prosegue verso sud-est per la strada statale n. 18 (diramazione) fino al km 28,200 circa, all'incrocio con il torrente Bagni, segue questi verso nord tino alla confluenza del fosso Difesa che risale in direzione nord- est fino ad incrociare la strada in località fondo Destre; segue tale strada in direzione est sino all'incrocio con il fosso Matacca e quindi prosegue verso sud- est per il sentiero che, passando a sud di case Bucolia di sotto, raggiunge il corso d'acqua affluente del torrente Cantagalli, risale tale affluente

verso nord e giunto alla quota 615 prosegue verso sud per il sentiero e per la strada poi fino ad incrociare il nord di Crozzano e a confine comunale di Lamezia Tenne (Dosso Lupino) che segue verso est sino a raggiungere Palmatico, prende quindi la strada per Pianopoli che segue in di rezione sud, supera Accana Rosairia , Galli e Ferloteo Antico e attraversa Pianopoli e raggiunge la linea fer roviaria (quota 106), all'imbocco della galleria posta in prossimità della stazione di Feroleto Antico. Segue quindi la linea ferroviaria in direzione sud-est sino al l'incrocio con la strada statale delle Calabrie in prossimità del km 12200 prosegue per tale strada verso ovest fino a raggiungere in prossimità del km 17.800 l'incrocio con la strada per Vena e lungo questa raggiunge tale centro abitato per proseguire verso sud-est lungo la strada che passando per la quota 203 raggiunge il confine comunale di Maida sul torrente Conicello prosegue quindi lungo questa in direzione ovest sino a raggiungere il centro abitato di Maida da dove segue la strada che attraversa i centri abitati di S. Pietro a Maida e Curinga sino ad incrociare la strada statale n. 19 bis in prossimità del Km 32 e ad incrociare il confine comunale di Filadelfia (km 33,800) segue tale confine, in direzione sud-ovest prima e poi sud-est e sud, fino a raggiungere la strada per Filadelfia al Km 8,400 circa, procede lungo questa fino al km 8 per proseguire poi sul sentiero che in direzione sud raggiunge la strada per Francavilla Angitola e lungo questa tale centro abitato. Da Franca villa Angitola segue verso est il sentiero quindi lungo questa procede verso sud sino incrocia il corso d'acqua Fiumicello. discendendolo verso sud ovest sino ad incrociare la strada statale ti. 19 bis a nord-est di M.S Domenica e lungo tale strada prosegue verso ovest e poi a nord fino al 1cm 36 (Piana di Curinga). Dal km 36 segue una retta verso nord fino ad incrociare la stazione ferroviaria di Curinga, quindi lungo la linea ferroviaria che raggiunge, prima della stazione di 5. Pietro a Maida Scalo, il confine comunale di Lamezia Terme, lungo questi prosegue verso nord-est prima e poi nord-ovest sino al ponte S. Ippolito (località il Palazzo). Da ponte S. Ippolito segue verso ovest il corso d'acqua che costeggia la località Scannagatti fino alla strada statale Tirrena inferiore (n. 18) per raggiungere lungo questa in direzione nord il centro abitato di S Eufemia di Lamezia Terme da dove è iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF63	Catanzaro
ITF6	Calabria
ITF	SUD
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
Nocera N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Lamezia"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida. Il vino Lamezia, è prodotto nell'area della Piana di Sant'Eufemia, alle falde meridionali del massiccio del Reventino. L'area di produzione si estende su nove comuni della provincia di Catanzaro, tra cui Lamezia Terme, da cui prende il nome. Proprio il territorio di Lamezia, dopo la zona di Cirò, è quello più intensamente vitato in Calabria. Dal punto di vista geologico nell'area del Lamezia si registra la presenza di litologie di natura sedimentaria. I suoli in estrema sintesi possono essere ricondotti a due grandi ambienti identificabili da una parte, con i sedimenti recenti della pianura costiera e le alluvioni dei principali corsi d'acqua e dall'altra, con le estese conoidi terrazzate pleistoceniche che coronano la piana. I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel mese di dicembre ed i minimi nel mese di luglio. La media annuale delle precipitazioni è di 950 mm, la media annuale delle temperature è di 16,1°C. Il clima è umido o sub-umido con un modesto deficit idrico estivo . 2) Fattori umani rilevanti per il legame Le origini del vino Lamezia sono remotissime e si fanno risalire addirittura al 2000 avanti Cristo, quando i Fenici introdussero la vitis sativa in queste zone. Il vino di Lamezia può vantare una grande tradizione e gode da sempre di un'ottima reputazione, tanto che è stato spesso menzionato da diversi autori della storia calabra. D'altra parte, le caratteristiche dei terreni e del clima nella zona di Lamezia sono particolarmente adatte alla vite, che ha finito, nei secoli, per imporsi su tutte le altre colture locali. Nell'antichità e fino a pochi anni fa, tuttavia, questo vino non veniva commercializzato con il nome Lamezia, ma con il nome del

comune di provenienza delle uve. La ragione è semplicissima: Lamezia Terme è nata solo nel 1968 come unità amministrativa dei comuni di Sambiase, Nicastro e S. Eufemia.
base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da 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 rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "Lamezia" 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.

Legame causale:

Negli ultimi anni il Lamezia ha assunto una posizione di rilievo nei mercati nazionali e anche internazionali, grazie alla sempre maggiore attenzione da parte dei produttori locali, che hanno elevato la qualità della produzione di uve. Oggi il Lamezia è un vino dalla forte identità regionale, che si ottiene da vitigni locali, e, oltre al rosso, si può produrre nelle tipologie bianco, greco e rosato.
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:	

"Lamezia" bianco: Greco B.: minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la 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 presente disciplinare.
"Lamezia" rosso, rosato e novello: Gaglioppo e Magliocco da soli o congiuntamente dal 35 al 45%, Greco N. e Marsigliana da soli o congiuntamente dal 25 al 45%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40% le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la 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 presente disciplinare.
"Lamezia" Greco: Greco B. minimo: 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.
"Lamezia" Greco nero: Greco nero minimo: 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.
"Lamezia" Gaglioppo: Gaglioppo minimo: 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.
"Lamezia" Mantonico: Mantonico minimo: 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.
"Lamezia" passito: Greco 50%, Mantonico 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.
"Lamezia" spumante: Greco B. e Mantonico da soli o congiuntamente fino all'85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.
"Lamezia" spumante rosato: Greco B., Mantonico e Gaglioppo da soli o congiuntamente fino all'85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

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

Lamezia