Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Calabria (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:	IGT Calabria - disciplianre consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 23.06.2011
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Calabria (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:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Calabria» Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino scarico; odore: gradevole, caratteristico; sapore: fresco, armonico.

«Calabria» Bianco passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino intenso,; odore: intenso, caratteristico; sapore: dolce, delicato.

«Calabria» Bianco spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: regolare, persistente; colore: giallo paglierino; odore: fragrante, caratteristico; sapore: sapido, da extra brut a dry.

«Calabria» Rosso

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 più o meno carico; odore: vinoso, caratteristico; sapore: armonico, tipico.

«Calabria» Rosso passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso carico; odore: intenso, gradevole; sapore: dolce, armonico.

«Calabria» 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 intenso; odore: complesso, fruttato; sapore: morbido, armonico.

«Calabria» Rosso spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico complessivo minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: regolare, persistente; colore: rosso più o meno intenso; odore: delicato, fragrante; sapore: pieno, da extra brut a dry.

«Calabria» Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, caratteristico; sapore: armonico, gradevole.

«Calabria» Rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico complessivo minimo: 11,00 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: regolare, persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: ampio e composito; sapore: fresco e armonico, da extra brut a dry.

«Calabria» con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
Caratteristiche organolettiche:
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Vivace
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Calabria bianco anche con la specificazione del vitigno

Resa massima:
Resa uva: 19 t/ha Resa vino: 152 hl/ha

Calabria bianco passito

Resa massima:
Resa uva: 19 t/ha Resa vino: 95 hl/ha

Calabria rosso e rosato anche con la specificazione del vitigno

Resa massima:
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 144 hl/ha

Calabria rosso passito

Resa massima:
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 90 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica «Calabria» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia nella regione Calabria.

a. Zona NUTS

ITF65	Reggio di Calabria
ITF64	Vibo Valentia
ITF63	Catanzaro
ITF62	Crotone

ITF61	Cosenza
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

IGT "Calabria"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria. Situata all'estremo sud della penisola, la Calabria confina a nord con la Basilicata e per il resto del perimetro è bagnata ad oriente dal mar Ionio e ad occidente dal Tirreno. Il gruppo del pollino, che nasce in Basilicata, si estende anche in terra calabrese e qui sembra proseguire con la Catena Costiera situata dalla parte del mar Tirreno. In posizione più orientale, ma sempre nel settentrione della regione, si erge maestoso il gruppo della Sila (Sila Grande e Sila Greca), coperta di vegetazione e di boschi. Nella parte meridionale, a sud del Golfo di Sant'Eufemia sul Tirreno e di Squillace sullo Ionio, la dorsale appenninica continua con la catena delle Serre (Monte Pecoraro a 1427 metri) e poi con il grande, maestoso massiccio dell'Aspromonte, che disegna i suoi fianchi scoscesi fino a pochi chilometri dalla costa. Nella parte finale, la città di Reggio Calabria è bagnata dalle acque dello stretto di Messina. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste all'interno. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto irregolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei gruppi semi montuosi delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre. L'area è interamente occupata da sedmenti 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 in destra stratigrafica dello Stilaro 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, novembre e dicembre ed il minimo nel mese di luglio agosto. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nei mesi di luglio e agosto ed il minimo nei mesi di gennaio, febbraio. Siamo in presenza di un clima che va da temperato caldo 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
Dal punto di vista territoriale, montagne, altopiani, colline, più o meno ripide ed elevate dominano la situazione, lasciando al piano ben poco spazio, inferiore al 10% del territorio regionale e con poche pianure di bella estensione (Sant'Eufemia, Sibari, e Gioia). Dal punto di vista economico, quindi, l'agricoltura non trova nell'andamento del suolo un alleato per la sua diffusione e produzione. Le migliori possibilità di sviluppo spettano alle produzioni specializzate che, non hanno bisogno di grandi e comodi spazi e che soprattutto sanno portare un valore aggiunto in grado di ricompensare in modo adeguato costi produttivi elevati e forti impegni professionali e operatrici. La produzione vitivinicola in particolare, vanta tradizioni solide, riconducibili addirittura ai contatti con il popolo greco durante il primo millennio a.C.
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:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista

analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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 dell'IGT Calabria.
Le uve sono coltivate nella media e alta collina nei territori di riferimento. In effetti, la pianta della vite, nelle zone suddette, era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia.
Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.
La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini.
Nella coltivazioni vengono preferiti i terreni più favorevoli sia per ciò che concerne le operazioni di coltivazione che, in qualche modo deve essere agevolata e facilitata dall'opera dell'uomo. Numerose sono le testimonianze che hanno permesso di accertare che l'uomo nel corso della storia ha contribuito a mantenere questo presidi produttivi che negli ultimi hanno subito grazie all'intervento di tecnici e studiosi della materia, una profonda revisione per ciò che concerne il rinnovamento dei sistemi produttivi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria
Descrizione:
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP
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

Calabria