

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Lipuda (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>	IGT Lipuda - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 31.07.1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.10.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 23.09.2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Lipuda (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### «Lipuda» Bianco

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

#### «Lipuda» Rosso

<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: rosso intenso; odore: complesso, caratteristico; sapore: armonico, tipico.
--

**«Lipuda» 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 più o meno intenso; odore: complesso, fruttato; sapore: armonico, tipico.
---

**«Lipuda» Rosato***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
---

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosa più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: armonico, gradevole.
--

**«Lipuda» 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)**

Novello
---------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

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

**b. Rese massime:****Lipuda bianco**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 18 t/ha Resa vio: 144 hl

**Lipuda rosso**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 16 t/ha Resa vio: 128 hl

**Lipuda rosato**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 16 t/ha Resa vio: 128 hl

**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 «Lipuda» comprende
--

l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carfizzi, Casabona, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa, Strangoli, Umbriatico, in provincia di Crotone.

#### a. Zona NUTS

ITF62	Crotone
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 "Lipuda"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carfizzi, Casabona, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa, Strangoli, Umbriatico, in provincia di Crotone. Sono tutti Comuni situati nella fascia collinare che dai piedi della Sila Grande degrada lentamente verso il mare Jonio a contorno dell'omonimo fiume Lipuda. Si tratta di una zona limitrofa a quella in cui la vite, da tempo immemorabile, ha avuto modo di esprimere un vino di grande qualità: il Cirò. 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 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

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

Ai tempi dei primi sbarchi dei coloni greci sulle coste calabresi, la coltura della vite fu una delle attività che vennero per prime trasmesse alle popolazioni indigene: i centri di Sibari e Crotona si fecero presto apprezzare per la qualità dei vini prodotti, in particolare di quel "Kremisa" che è considerato l'antenato dell'attuale Cirò. E allora, questo era il vino ufficiale della Olimpiade e si dice che lo stesso Milone di Crotona, vittorioso in sei edizioni, lo apprezzasse con entusiasmo.

Nella parte più bassa di questa zona, cioè quella che (Carfizzi, Strongoli, mentre Melissa appartiene ai due vini) non contribuisce al Cirò, si produce un'altra DOC, "Melissa": il Bianco è opera di Greco, Trebbiano e Malvasia: il Rosso di Gaglioppo. Carfizzi, piccolo paese dell'entroterra Crotonese, domina dalla sua collina il paesaggio circostante e vanta tradizioni e dialetto di origine albanese. Cirò Marina si apre sulla costa ionica non lontano dalla confluenza in mare del fiume Lipuda e i mestieri della pesca e del turismo si mescolano con quello del vino. Cirò, invece, guarda le colline, i vigneti, e l'azzurro del mare dall'alto dei suoi 324 metri.

Strongoli, dominato da un castello medioevale, sorge sul sito dell'antica "Petelia" di origine Greca. Infine, Umbriatico: le mura lo cingono ancora parzialmente a testimonianza che anche nel passato qui c'era qualcosa di prezioso che valeva la pena difendere e salvaguardare.

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 sistemi 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:*

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. L'Indicazione geografica Tipica "Lipuda" è stata riconosciuta nell'Ottobre del 1995 e da quel momento contraddistingue i vini bianchi, rossi e rosati che, sul territorio collinare precedentemente individuato, sono ottenuti grazie al contributo di uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Crotone.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

*Descrizione:*

Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria

*Descrizione:*

Allegato 2 - DLgs 61/2010

*Descrizione:*

Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**