

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

Valdamato (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 Valdamato - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 23.06.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Valdamato (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> | IGP - Indicazione geografica protetta |

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

| |
|-------------------|
| 1. Vino |
| 4. Vino spumante |
| 8. Vino frizzante |

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Valdamato» 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. |

«Valdamato» Bianco passito

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; |

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato.

«Valdamato» Bianco spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 12,00% 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: fine, delicato, fragrante;
sapore: giustamente pieno, da extra brut a dry.

«Valdamato» 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 intenso;
odore: complesso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico.

«Valdamato» Rosso passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno carico;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato.

«Valdamato» 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.

«Valdamato» Rosato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% 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.

«Valdamato» Rosato spumante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: regolare, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry.

«Valdamato» con la specificazione del nome del vitigno*Caratteristiche analitiche:*

| |
|---|
| Limiti stabiliti dalla normativa vigente. |
|---|

| |
|--|
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
|--|

| |
|---|
| 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 |
|---------|

| |
|---------|
| Novello |
|---------|

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

| | |
|-----------------------------------|--|
| <i>Tipo di pratica enologica:</i> | |
|-----------------------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| <i>Descrizione della pratica:</i> | |
|-----------------------------------|--|

b. Rese massime:

Valdamato bianco

| |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

| |
|-------------------|
| Resa uva: 19 t/ha |
|-------------------|

| |
|----------------------|
| Resa vino: 152 hl/ha |
|----------------------|

Valdamato rosso

| |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

| |
|-------------------|
| Resa uva: 18 t/ha |
|-------------------|

| |
|----------------------|
| Resa vino: 144 hl/ha |
|----------------------|

Valdamato rosato

Resa massima:

Resa uva: 18 t/ha

Resa vino: 144 hl/ha

Valdamato bianco passito**Resa massima:**

Resa uva: 19 t/ha

Resa vino: 95 hl/ha

Valdamato 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 «Valdamato» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Curinga, Feroletto, Gizzeria, Lamezia Terme, Maida, Pianopoli, San Pietro a Maida, in provincia di Catanzaro.

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 Bianco |
| 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 "Valdamato"***Informazioni sulla zona geografica:***1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Dove la Calabria pone al minore distanza tra la costa ionica e quella tirrenica, il territorio dei comuni di Curinga, Feroleto, Gizzeria, Lamezia Terme, Maida, Pianopoli e San Pietro a Maida, nella provincia di Catanzaro, costituisce la zona di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Valdamato". I paesi sono localizzati sul versante destro e sinistro del fiume Lamato, conosciuto anche come Amato, che insieme ad altri corsi d'acqua, va a tuffarsi nel mar Tirreno in corrispondenza del golfo di Sant'Eufemia. Il territorio occupa la montagna, la collina e la pianura sia alla destra che alla sinistra del fiume: se escludiamo il comune di Gizzeria, situato a un'altitudine di oltre 600 metri, tutti gli altri sono posizionati più in basso, tra i 200 e i 300 metri. Lamezia Terme è un comune di costituzione relativamente recente (nel 1968 ha messo insieme i precedenti di Nicastro, Sambiase e Sant'Eufemia Lamezia) da capoluogo funge Nicastro, che segnala i lineamenti bizantini delle sue costruzioni.

Dal punto di vista geologico nell'area 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

Testimone di una tradizione vitivinicola antica. Lamezia mette il suo nome a disposizione dell'omonima DOC che nasce, sempre in questa zona, su di un territorio un po' più ampio dell'IGT "Valdamato" (una decina di comuni anziché sette); i vini bianchi sono prodotti da uve Greco Bianco e Trebbiano Toscano e i rossi e i rosati da Nerello Mascalese e Cappuccio, Gaglioppo, Magliocco, Greco Nero e Marsigliana. Il termine probabilmente deriva dall'antico nome del fiume Amato, (Lametos), che a valle nell'attuale Piana di Sant'Eufemia (formazione alluvionale molto estesa, situata ai bordi del mar Tirreno tra Capo Suvero e Capo

Pizzo), lasciava i suoi depositi, incrementando la fertilità dei suoli, un tempo stagnanti, oggi completamente bonificati.

La particolare conformazione del territorio, non eccessivamente accidentato ha fatto sviluppare nel corso degli anni una viticoltura all'avanguardia attenta alle innovazioni e sollecitazioni che provenivano dall'esterno. L'intervento dell'uomo ha di fatto migliorato l'esistente proiettando la vitivinicoltura dell'area in un indiscusso progresso scientifico migliorativo.

Le forme di allevamento, i sestri 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:

Negli ultimi anni il Val d'Amato 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 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

| |
|--|
| |
|--|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

| |
|---------------------------------------|
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP |
| <i>Descrizione:</i> |
| Allegato 2 - DLgs 61/2010 |

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, SAQ9@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:**5. LINK A E-BACCHUS**