DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA) "CIRÒ CLASSICO"

(consolidato con le risposte alle osservazioni della Commissione - nota Ares (2024)4799364 del 03.07.2024)

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita DOP (DOCG) "Cirò Classico" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Gaglioppo min. 90%

possono concorrere, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 10%, le uve a bacca rossa provenienti dalle varietà Magliocco e Greco Nero.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Cirò e Cirò Marina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque quelle più idonee a conferire ai vini le caratteristiche chimico-fisiche e qualitative necessarie. Pertanto, i vigneti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- densità di piantagione: almeno 4.000 ceppi per ettaro per i nuovi impianti e reimpianti successivi all'entrata in vigore del presente disciplinare;

- adozione della forma di allevamento: alberello, spalliera con potatura a cordone speronato.

4.2 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico" non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in

coltura specializzata.
Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite, purché la produzione non superi il 20%; oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4.3 È vietata qualsiasi pratica di forzatura.
È consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso.

4.4 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Cirò Classico" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13% in volume.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

5.2 Conformemente alla normativa nazionale e dell'Unione europea le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente comma 1 per salvaguardare la qualità e la reputazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico". L'imbottigliamento in zona delimitata è motivato dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOCG "Cirò Classico", ~~e~~ garantirne l'origine e assicurare l'efficacia, la tempestività ed economicità dei controlli.
Infatti, si evidenzia che considerata l'orografia e le vie di comunicazione della Calabria, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino DOCG "Cirò Classico" che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Cirò Classico", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.
Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative.

5.3 La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

5.4 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Cirò Classico" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 36 mesi di invecchiamento di cui almeno 6 mesi in contenitori di legno. Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1°gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

6.1 Il Vino a denominazione di origine controllata e garantita “Cirò Classico”, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Cirò Classico”:
colore: rosso rubino con tendenza al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso e complesso con profumi di frutta rossa e note speziate;
sapore: secco, di corpo, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27 g/l

Articolo7
Designazione e presentazione

7.1 Nell'etichettatura ovvero nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Cirò Classico” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra, scelto, fine, selezionato, vecchio” e similari.

7.2 È consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi aziendali, a ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

7.3 L'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8.
Confezionamento

8.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Cirò Classico”, deve essere esclusivamente commercializzato in bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca, ad esclusione dei tappi a base di polimeri sintetici.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Cirò e Cirò Marina. Il territorio appartiene alla zona altimetrica denominata collina litoranea e si sviluppa dal livello del mare fino ad una altezza massima 462 metri s.l.m.
Il comprensorio della DOP (DOCG) “Cirò Classico”, nella Provincia di Crotone, sul litorale della costa Ionica e nel suo entroterra collinare, protetto dalle pendici della Sila, comprende un territorio esteso per circa 9.000 ettari, si estende lungo la fascia litorale ionica per circa 15 km e si spinge per circa 10 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.
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.
L’opera di zonazione del 2002, Carta dei suoli e zonazione viticola del Cirò DOC a cura dell’ARSSA e della Regione Calabria, evidenzia nello specifico come il suolo del territorio di produzione della DOCG Cirò Classico abbia caratteristiche disomogenee, ma che alcune zone (il Feudo, La Ponta ed il Vallo) abbia una composizione argilloso calcarea. La presenza di calcare che non si rinviene nelle aree limitrofe caratterizza la produzione soprattutto della varietà Gaglioppo.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione del territorio di Cirò a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Il comprensorio della DOCG “Cirò Classico” infatti è la zona di più antica presenza della vite dell’intera area. 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. Il vino continuò la sua fama anche in epoca romana e successivamente fino all’epoca Normanna e Angioina. 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 di 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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il “Cirò Classico” DOP (DOCG) si presenta di colore rosso rubino con un profumo intenso e complesso, e un sapore corposo, armonico e persistente, che tende a diventare sempre più vellutato con l'invecchiamento. Esso è infatti è apprezzato per la intensità e complessità della sua fragranza, con profumi di frutta rossa e con specifiche note speziate. Questo profilo sensoriale è tipicamente legato all'influenza che il vitigno Gaglioppo, perfettamente ambientato nel territorio cirotano, riceve dal microclima della zona di produzione, che si caratterizza per l'origine sedimentaria dei suoli, ricchi di scheletro e di disponibilità di minerali, unitamente ad una condizione climatica fortemente influenzata dal massiccio montuoso ad Ovest e dal mare

ad Est.
Ha il gradimento di una ampia fascia di consumatori perché presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono all'equilibrio gustativo tra la componente aromatica e quella gustativa.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino "Cirò Classico" DOP (DOCG). La combinazione si estrinseca principalmente nella presenza di una varietà, il Gaglioppo, che è uno dei principali vitigni autoctoni adattatosi nell'area. Infatti, la naturale vocazione alla produzione di vini rossi è stata nei secoli il tratto distintivo dell'area cirotana.

Il sistema collinare, che si spinge dal litorale della costa Ionica all'entroterra, favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e una temperatura che permette al Gaglioppo al Magliocco e al Greco Nero, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.
I suoli prevalentemente sabbiosi o conglomeratici sui rilievi collinari e con accumuli di argilla nelle terrazze di origine fluviale conferiscono alle uve note aromatiche intense e speziate, oltre ad una complessità tipica del Cirò DOP (DOCG).
La buona dotazione dei suoli in Calcio, Fosforo e Potassio assimilabile consente poi di esaltare la sapidità dei vini.
Le sostanze minerali contenute in questi suoli ricchi di scheletro influenzano, infatti, in modo particolare i processi fermentativi dei mosti ottenuti con le uve Gaglioppo, Magliocco e Greco Nero qui coltivate, conferendo un carattere tipico di sapidità ai vini. Tali caratteristiche sensoriali, sono inoltre accentuate dall'invecchiamento minimo di tre anni del Cirò Classico" DOP (DOCG), che conferisce una maggiore trama speziata con un corredo gustativo più completo e che costituisce una peculiarità assoluta del prodotto soprattutto se confrontato con prodotti ottenuti con le stesse uve ma al di fuori di questa zona di produzione.
I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica e con relativa carenza di acqua consentono alla vite di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Nelle aree collinari con minore profondità del terreno per la presenza di strati di roccia madre più superficiale, le rese sono su valori mediamente più contenuti ma i vini prodotti in queste colline cirotane, si caratterizzano per una grande complessità olfattiva che ben rappresenta le migliori produzioni del Gaglioppo.

Il clima, che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica, assicurano una corretta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo più completo sia delle sostanze aromatiche, benzenoidi ma soprattutto dei norisoprenoidi, che una degradazione lenta della componente acida. I valori bassi di terpeni sono, in questa area più prossima alla costa ionica, un'altra caratteristica del Gaglioppo.
Durante il periodo della maturazione delle uve si ha, sia per la posizione che per le altitudini, una significativa escursione termiche giorno-notte e una buona ventilazione: Queste condizioni permettono alle uve di raggiungere un ottimale stato di maturazione e di mantenersi sane dal punto di vista fitosanitario e ai vini di conservare le componenti aromatiche e la loro profondità caratteristiche delle tre varietà autoctone calabresi.
Tali caratteristiche sono dovute essenzialmente alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica di produzione, dove i rilievi collinari, unitamente ad una condizione climatica

fortemente influenzata dal massiccio montuoso ad Ovest e dal mare ad Est, il clima mediterraneo determinano escursioni termiche che permettono alle uve una ideale maturazione, con buona concentrazione degli zuccheri, degli acidi organici e della carica polifenolica ed aromatica, che poi si esprimono nelle caratteristiche analitiche ed organolettiche dei vini, ed ai vini derivati note di freschezza.

I sistemi di allevamento sono quelli utilizzati tradizionalmente nell'area. In particolare, il metodo di allevamento tradizionale ad alberello e controspalliera e i sistemi di potatura, frutto dell'esperienza e del savoir faire dei viticoltori, favoriscono il mantenimento dei precursori aromatici, particolarmente sensibili alle alte temperature, e consentono il continuo controllo della qualità, del livello di maturazione e di sanità dei grappoli, e una buona protezione dalla carenza di acqua della stagione più secca che a queste latitudini si protrae per buona parte del ciclo vegetativo della vite.

Le tecniche di coltivazione e le pratiche tradizionali di vinificazione delle uve, consolidate proprio nel territorio cirotano, hanno consentito di affinare tecniche, quali l'invecchiamento in legno, che sono state adattate alle varietà Gaglioppo, Magliocco e Greco Nero, per assicurare il mantenimento di una carica aromatica e tannica che donano quella freschezza caratteristica dei vini Ciro Classico Docg.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

10.1 VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Venti Settembre, 98/G – 00187 – ROMA +39 06-45437975
info@valoritalia.it
PEC: amministrazione@pec.valoritalia.it

La società Valoritalia S.r.l. – società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018 e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).