Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SAVUTO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 19.05.1975	G.U. 291 – 3.11.1975
Modificato con	D.M. 23.11.2011	G.U. 284 – 6.12.2011 (Serie Ordin. n. 252)
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Savuto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Savuto" bianco;
"Savuto" rosso, anche con le menzioni classico e superiore;
"Savuto" rosato, anche con la menzione classico.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

"Savuto" bianco:
- Montonico: fino ad un massimo del 40%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Greco bianco: fino ad un massimo del 20%;
- Malvasia bianca: fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

"Savuto" rosso e rosato:
- Gaglioppo (localmente noto come Arvino): fino ad un massimo del 45%;
- Aglianico fino ad un massimo del 45%
- Greco nero, Nerello cappuccio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, fino ad un massimo del 45%.

2. I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" comprende in parte i comuni appresso descritti:

provincia di Cosenza:
Rogliano, S. Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano.

provincia di Catanzaro:
Motta S. Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, S. Mango d'Aquino, Nocera Terinese e Conflenti.

Tale zona è così delimitata:

Il limite parte dalla foce del fiume Oliva seguendo il corso fino ad incontrare la statale Terrati – Aiello Calabro (strada statale n. 108) che segue verso nord-est fino ad incrociare, in località Piano Lago, la strada statale n. 19 in prossimità del km 290; segue quest'ultima fino all'abitato di Rogliano, da qui prosegue lungo la strada provinciale Rogliano-Parenti fino al ponte Ischiaromana per scendere lungo la riva sinistra del fiume Savuto fino all'altezza della stazione della ferrovia calabro-lucana di Parenti, da qui il confine corre lungo la strada ferrata calabro-lucana fino alla stazione di Carpanzano, segue verso sud la strada che passando ad est del centro abitato conduce verso C. Petrilli fino ad incontrare quella per Diano, la segue in direzione di questo centro abitato la km 6,800 circa dove incrocia la strada per Agrifoglio che segue verso est sino ad incontrare la q. 777 (località Castello) da qui segue una retta verso sud sino alla q. 556 sulla strada provinciale che conduce a Pedivigliano, segue tale strada sino al km 17. Da qui prosegue lungo questa strada sino all'inizio dell'abitato di Motta S.Lucia e quindi lungo quella che porta al centro abitato del comune di Conflenti Inferiore per proseguire poi lungo la provinciale in direzione sud-ovest sino a Nocera Tirinese dopo aver attraversato Martirano Lombardo e S. Mango d'Aquino; da Nocera Tirinese segue la strada statale n. 18 (Tirrena Inferiore) fino ad incontrare il confine del comune di Falerna in località P.no della Corte, segue quindi tale confine comunale in direzione ovest raggiungendo la costa, quindi verso nord lungo la medesima sino alla foce del F. Oliva da dove è iniziata la delimitazione.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" rosso e rosato con la menzione classico comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Rogliano, Marzi, Belsito Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano, in provincia di Cosenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da escludere i vigneti di fondovalle e quelli di pianura.

1.1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Savuto" con la menzione aggiuntiva classico nell'intero territorio di cui all'art. 3 comma 2, non possono trovarsi ad una quota superiore ai 700 m s.l.m.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
"Savuto" bianco	11	10,50
"Savuto" rosso	11	11,50
"Savuto" rosato	11	10,50
"Savuto" rosso classico	9	11,50
"Savuto" rosso superiore	11	12,00
"Savuto" rosato classico	9	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

4.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
"Savuto" bianco	70	77

“Savuto” rosso	70	77
“Savuto” rosato	70	77
“Savuto” rosso classico	70	63
“Savuto” rosso superiore	70	77
“Savuto” rosato classico	70	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4. Il vino DOC dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 3 anni, a decorrere dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Savuto” rosso superiore.

Articolo 6

Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Savuto” bianco:
- colore:giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Savuto” rosato:
- colore: rosa tenue tendente al rosa cerasuolo;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, sapido,armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Savuto” rosso:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Savuto” rosso superiore:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, pieno ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietato l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

3. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del D.Lgs. n. 61/2010.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri – 0,375 litri – 0,500 litri – 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri – 5 litri – 6,0 litri – 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

2. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge con esclusione dei tappi a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Questo vino nasce nella bassa valle del fiume Savuto, da cui prende il nome, sul versante tirrenico della Calabria. La zona di produzione interessa 13 comuni della provincia di Cosenza e 6 comuni della provincia di Catanzaro, si estende lungo la valle dell'omonimo fiume , vero confine naturale tra le pendici nord-occidentali del Massiccio del Reventino e la parte più meridionale della catena Costiera che termina col gruppo del monte Cocuzzo.
Nell'area si osservano affioramenti di scisti, filladi grigi, gneiss e scisti biotitici, filladi calcaree e scisti verdi. I suoli si caratterizzano per l'accumulo della sostanza organica negli orizzonti superficiali. Tali orizzonti appaiono molto soffici, bruni e dotati di una porosità interconnessa sufficientemente sviluppata. Inoltre l'accumulo di sostanza organica garantisce una buona strutturazione del profilo con peds ben espressi e durevoli.
I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre, dicembre e gennaio ed il minimo nel mese di luglio. La situazione climatica invece è più variabile tra le zone collinari più piovose e umide e le zone a ridosso del mar Tirreno, dove il clima è più temperato La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima sub-umido con basso deficit idrico.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Ha grande tradizione di vino pregiato sin dall'antichità. Decantato da Plinio e Strabone, amato dai patrizi romani ai cui banchetti non poteva mai mancare, il Savuto ("Sanutum" per i Latini) si distingue dagli altri vini calabresi perché, invece di essere il prodotto di vigneti degradanti verso il mare, deriva da viti che sono piantate sulle pendici dei monti che sovrastano il fiume Savuto, da cui questo vino prende il nome. Ancora oggi, peraltro, la vite da cui si trae questo vino di ottima levatura è allevata ad alberello, con il sistema praticato dall'antica popolazione dei Bruzi nel III secolo a.C. Nei secoli, sconvolgimenti del territorio causati da guerre, fattori politici, eventi patologici, hanno decimato le produzioni e i vigneti del Savuto, la cui produzione si è dunque stabilizzata solo a partire dal XV secolo, grazie all'evoluzione dei trasporti marittimi e alla conseguente instaurazione di regolari rapporti commerciali con mercati lontani. Dopo la discesa dei Romani al sud della penisola italica,il vino "Sanutum" ora Savuto,veniva ampiamente apprezzato alla pari de grandi vini dell'epoca.
A quei tempi la Calabria,già sottomessa al dominio di Roma,pagava a questa tributi sotto forma di legnami e vino. Nel 1807,il di arista, Duret de Tavel, ufficiale francese,di transito nella valle del Savuto,in " Lettere dalla Calabria" indirizzate al padre,scriveva tra l'altro: " Rogliano 18 dicembre 1807…questo borgo abitato da duemila anime… ha diverse belle case ed è rinomato per l'aria salubre e per il suo buon vino Successivamente alla seconda guerra mondiale la Calabria si è posta su un piano di rinnovamento generale,ed anche nella nostra zona i produttori hanno badato più alla qualità che alla quantità considerando il Savuto un vino tipico di classe elevata; i suoi attestati vanno ricercati nelle attività promozionali intraprese. La plaga di questo vino,come è noto,comprende i centri situati a sud della provincia di Cosenza.Caldo e robusto questo nettare ha un uvaggio che è un atto di amore della terra che lo produce. Il suo vitigno più importante è il Gaglioppo, detto anche Magliocco o Arvino, di antica origine, introdotto nel periodo magno greco.

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

La DOC "Savuto" 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 al particolare ambiente pedoclimatico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Tra le zone di produzione più caratteristiche di tutta la Calabria, dal grande valore paesaggistico e culturale, la coltivazione della vite nell'area di produzione tipica del Savuto, si pratica su stretti terrazzi digradanti verso il fondo valle, ottenuti con muretti in blocchi di pietra. Mentre la geologia dei terreni si conserva abbastanza omogenea, racchiusa tra i rilievi montuosi cristallini della Sila, della Catena Costiera e del gruppo del Reventino. Il vino Savuto si produce nella unica varietà di rosso con l'utilizzo di uva proveniente da vitigni locali come stabilisce il disciplinare di produzione.
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.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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.