

Decreto del presidente della Repubblica del 25 settembre 1989

Denominazione di origine controllata dei vini «Cirò»

Ha sostituito il Dpr 2 aprile 1969.

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Cirò» è riservata ai vini rosso, rosato e bianco che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

I vini «Cirò» rosso e rosato devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Gaglioppo.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Trebbiano toscano e Greco bianco presenti nei vigneti fino a un massimo del 5% del totale delle viti.

Il vino «Cirò» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti da vitigno Greco bianco.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Trebbiano toscano presenti nei vigneti fino a un massimo del 10% del totale delle viti.

Articolo 3.

Le uve devono essere prodotte nelle zone di produzione appresso indicate che comprendono in tutto i territori dei comuni di Cirò e Cirò Marina e in parte i territori dei comuni di Melissa e Crucoli.

Tali zone sono così delimitate:

Prima zona

Da sud della linea di confine parte dal mare Jonio (Torre Melissa), risale il torrente Perticara fino all'altezza del primo affluente di sinistra che percorre sino a raggiungere la provinciale per Melissa che attraversa per raggiungere l'acquedotto del Lese; segue questi fino al gruppo di case (all'altezza di Palazzina Caparra), da qui seguendo la strada che le attraversa raggiunge la quota 45 da dove in linea retta, attraverso la Valle di Casa, passa per la quota 96 e raggiunge il confine comunale tra Cirò Marina e Melissa.

Segue quindi il confine comunale di cui sopra in direzione di Timpa Bianca fino in prossimità di quota 166 da dove prende il sentiero verso sud e il crinale che si affaccia su Serra Basilica passando per le quote 204, 199 e 139, in



prossimità di quest'ultima segue il sentiero che costeggia Serra Alivento e arriva a quota 221 da dove in linea retta attraversa Serra Alivento fino a raggiungere quota 174 e la strada provinciale per Melissa che segue fino a quota 111 da dove in linea retta passa per quota 174 e raggiunge quota 107 attraversando così Serra di Cattica e Serra Graveda. Da quota 107 verso sud passando per le quote 210 e 229 raggiunge quota 314 sul confine comunale tra Melissa e Strongoli, segue tale confine fino a quota 340 sulla strada provinciale Strongoli-Melissa in prossimità di Cozzo Granatello.

Verso nord prosegue per la strada provinciale Melissa-Strongoli fino al bivio per Melissa. A tale bivio prende la strada per S. Nicola dell'Alto fino a quota 443 in prossimità di C. Muzzonetti; da tale quota in linea retta verso nord passa per quota 358 fino a raggiungere il confine comunale tra Melissa e Carfizzi e segue questo fino alla confluenza dei tre confini di Melissa, Cirò e Carfizzi, di cui segue il confine ovest del comune di Cirò fino a raggiungere la confluenza del confine comunale di Crucoli che segue costeggiando la Serra di Cardacchio e prosegue fino a M. Lelo da dove segue verso nord il confine tra le province di Catanzaro e Cosenza costeggiando la Serra di Pipino fino in prossimità della quota 107 da dove segue una linea spezzata in direzione sud-est che passa attraverso le quote 228, 227 (contrada Lelo e contrada Sindaco); da quota 227 segue il sentiero fino a raggiungere il T. Lelo che attraversa per procedere in direzione della quota 206 e seguire l'impluvio tra Lelo e Canalaggia fino a intersecare una linea retta tra le quote 128 e 145, linea che segue verso nord-ovest fino a quest'ultima quota; da qui procede sempre nella stessa direzione seguendo una linea spezzata passante per le quote 145, 109, 123. Attraversa la strada Umbriatico-Crucoli e prosegue in linea fino a quota 181.

Dalla quota 181 attraversa il Cammarero e il Carinello passando per le quote 132, 81, 84 e 143 fino a raggiungere il sentiero che passa tra il Carinello e Colle Schino, costeggia a est quest'ultimo seguendo il medesimo sentiero fino a

inserirsi nella strada che costeggia il torrente Sorvito, prosegue quindi lungo tale strada fino al bivio all'altezza della quota 55, dopo di che segue il corso del T. Sorvito, abbandonandolo dopo aver percorso l'ansa in prossimità di quota 38 per congiungersi alla strada di bonifica Crucoli, strada statale 106.

Segue in direzione sud la strada di bonifica passando alle pendici di Timpa del Ronzo e costeggiando il torrente Sorvito fino a raggiungere a quota 80 (Cugnalicchio), di qui segue il corso d'acqua affluente di destra del T. Sorvito che passa per le quote 83 e 84 e si congiunge alla strada che attraversa la località Carponetto dove oltrepassata alle pendici la quota 135 e raggiunto l'impluvio abbandona la strada per prendere il sentiero che costeggia il corso d'acqua fino a raggiungere la quota 171 tra Fiorià e Porro; da qui, in direzione nord-est segue il sentiero che costeggia le località Rioria e Pontalemina, passando per le quote 142, 228 e raggiunge S. Leo (quota 302); da S. Leo in linea retta raggiunge a nord-est, passando per la quota 181, il Carafuno di Cacciapica e lo segue fino alla foce. Dalla foce del Carafuno di Cacciapica la zona è delimitata verso sud dal mare Jonio fino al torrente Perticara.

Seconda zona

Sita nel comune di Crucoli è delimitata a est dalla provincia Torretta-Crucoli partendo dal ponte sito in prossimità dell'acquedotto del Lese a quota 59 nella zona di Mad.na di Manipuglia. Segue tale strada in direzione di Crucoli costeggiando l'acquedotto del Lese fino all'incrocio quota 180; da tal punto segue la strada secondaria e successivamente il sentiero fino al T. Giardino costeggiando C. Scaglia. Risale quindi il T. Giardino fino all'altezza di quota 143, quindi in direzione ovest segue una linea spezzata passante per le quote 143, 379, 324, da qui segue il sentiero che costeggia Cozzo du Lampo, abbandona quindi il sentiero all'altezza della quota 365 per seguire una linea retta in direzione di Cozzo di Caposerra (quota 352). Dal Cozzo di Caposerra prosegue verso nord passando per le quote 240 e 148, da quest'ultima segue il sentiero in direzione est fino a raggiungere il fosso d'impluvio portante le acque del Frasso che scorre tra Serra Cavallo e le Monache, segue tale corso d'acqua fino a quota 61. Da tale punto segue una linea spezzata verso sud-sud-est passando per le quote 194, 155, 88, attraversa il T. Giardino prosegue verso le quote 134 e 59 sulla strada Torretta-Crucoli.

Terza zona

Sita nel comune di Crucoli in località Piano di Mazza è delimitata partendo da est sulla strada di bonifica Crucoli, strada statale 106 all'al-

tezza della quota 33, segue il sentiero verso sud, passa per la quota 27, giunge al fontanile, prosegue quindi sempre lungo il sentiero fino a quota 87 per giungere al corso d'acqua portante le acque del Frasso, ridiscende tale corso d'acqua fino all'altezza della quota 17, percorre verso est il sentiero fino a raggiungere tale quota e ridiscende in direzione sud, sempre percorrendo il sentiero fino a raggiungere la strada statale Crucoli-strada statale 106 (quota 33).

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Cirò» rosso, rosato e bianco devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Cirò» rosso e rosato non deve essere superiore ai q.li 115 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Cirò» bianco non deve essere superiore ai q.li 135 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per il «Cirò» rosso e rosato e al 72% per il «Cirò» bianco.

Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla Doc.

La Regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione nonché quelle di conservazione e di invecchiamento del vino «Cirò» rosso devono essere effettuate nell'in-

terno delle zone di produzione delimitate nell'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se solo in parte compresi nelle zone di produzione delimitate.

Il vino «Cirò» rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di gradi 12 per i vini «Cirò» rosso e rosato e di gradi 10,5 per il vino «Cirò» bianco.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6.

I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Cirò» rosso:

- colore: rosso rubino;
- odore: gradevole, delicato, intensamente vinoso;
- sapore: secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento;
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,5%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

«Cirò» rosato:

- colore: rosé più o meno intenso;
- odore: delicato e vinoso;
- sapore: secco, fresco, armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12,5%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

«Cirò» bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso e gradevole;
- sapore: secco, armonico, delicato, vivace e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

È facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

Al vino «Cirò» rosso proveniente da uve prodotte e vinificate nei territori comunali di Cirò e Cirò Marina è riservata la qualifica aggiuntiva di «classico».

I vini «Cirò» rosso e «Cirò» rosso classico provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di gradi 13 e che all'atto dell'immissione al consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo di gradi 13,5 possono fregiarsi della qualificazione «superiore».

I vini «Cirò» rosso superiore e «Cirò» rosso classico superiore che siano stati sottoposti a un invecchiamento non inferiore a due anni, possono portare in etichetta la qualificazione «riserva». Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Cirò» di cui all'articolo 1 può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile. Tale indicazione è obbligatoria per la tipologia riserva.

Articolo 8.

Alla denominazione di origine «Cirò» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare 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.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3, e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Cirò» rosso, rosato e bianco, vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.

Seguono le tabelle relative ai dati statistici sulle iscrizioni all'albo, sulle superfici dei vigneti iscritti, sulle denunce di produzione e sulle quantità di uve e di vino prodotte nel 2001, 2002, 2003 e 2004.