Ref. Ares(2011)1356784 - 14/12/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «VALDAMATO»

Approvato con	DM 27.10.1995	G.U. 266 - 14.11.1995
Modificato con	DM 31.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 23.06.2011	G.U. 163 - 15.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica «Valdamato» e' riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

a) bianco (anche nella tipologia frizzante, passito e spumante);

b) rosso (anche nella tipologia frizzante, passito e novello);

c) rosato (anche nella tipologia frizzante e spumante);

d) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria: Aglianico, Barbera, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Calabrese, Castiglione, Gaglioppo, Greco nero, Magliocco canino, Malvasia (Malvasia nera di Brindisi), Marsigliana nera, Merlot, Nerello cappuccio, Nerello mascalese, Nocera, Prunesta, Sangiovese. Tali vini possono essere prodotti nei tipi:

rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;

rosato, anche nelle tipologie frizzante e spumante;

e) con specificazione di uno dei seguenti vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria: Ansonica, Chardonnay, Greco, Guardavalle, Guarnaccia, Malvasia (da Malvasia bianca), Manzoni bianco, Montonico bianco, Moscato bianco, Pecorello, Pinot bianco, Riesling italico, Sauvignon, Semillon, Traminer aromatico, Trebbiano (da Trebbiano toscano). Tali vini possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, passito e spumante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Valdamato» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica «Valdamato» con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

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, Feroleto, Gizzeria, Lamezia Terme, Maida, Pianopoli, San Pietro a Maida, in provincia di Catanzaro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

Per i vini a indicazione geografica tipica «Valdamato» la produzione massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

tonnellate 19 per la tipologia bianco anche con la specificazione del vitigno;

tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato anche con la specificazione del vitigno.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT «Valdamato», seguita o meno dal nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

«Valdamato» bianco 10,00% vol;

«Valdamato» rosso 10,50% vol;

«Valdamato» rosato 10,50% vol;

«Spumante» 9,50% vol.

Le uve destinate alla produzione della tipologia «frizzante» possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,50% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2. La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3. E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Per la produzione della tipologia «passito», le uve devono essere sottoposte all'appassimento in pianta e/o su graticci e/o ad aria forzata.

Per la produzione dello spumante si utilizza il metodo della rifermentazione in autoclave.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia «passito» per la quale non può superare il 50%.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica «Valdamato», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Valdamato» Bianco

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, caratteristico;
sapore: fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Valdamato» Bianco passito
colore: giallo paglierino intenso, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Valdamato» Bianco spumante
spuma: regolare, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: fine, delicato, fragrante;
sapore: giustamente pieno, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:15,0 g/l.

«Valdamato» Rosso
colore: rosso intenso;
odore: complesso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Valdamato» Rosso passito
colore: rosso più o meno carico;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Valdamato» Rosso novello
colore: rosso più o meno intenso;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Valdamato» Rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Valdamato» Rosato spumante
spuma: regolare, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Valdamato» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Valdamato», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie bianco "frizzante", all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:
«Valdamato» bianco Frizzante 10,00% vol.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» «superiore» e similari.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione 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 sesti 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.

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

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.

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

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.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

L'**Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari** è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).
In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).