

**SCHEDA TECNICA DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA “KIRSCH FRIULANO” O KIRSCHWASSER
FRIULANO”**

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Kirsch Friulano* o *Kirschwasser* Friulano.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: Acquavite di frutta ottenuta da ciliege (*Prunus avium* ssp.)

La denominazione Kirsch Friulano o Kirschwasser Friulano (da qui in poi Kirsch Friulano) è esclusivamente riservata all'acquavite di ciliege ottenuta da materie prime di origine italiana, distillata in impianti ubicati nel Friuli-Venezia Giulia.

2. Descrizione della bevanda spiritosa:

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

- è ottenuta esclusivamente da fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo di ciliege o di un mosto di ciliege con o senza nocciolo;
- la distillazione è effettuata a meno di 86 % vol.;
- ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol. e un tenore massimo di metanolo di 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 37,5 % vol.;
- non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito;
- ha un tenore massimo di acido cianidrico di 7 g/hl di alcole a 100% vol. nel caso sia distillata con nocciolo;
- non è aromatizzata;
- colore brillante e trasparente, profumo fine e raffinato che ricorda il frutto, è di gusto delicato, tipico con retrogusto lievemente amarognolo e presenta una perfetta corrispondenza naso/palato.

b) Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene:

- titolo alcolometrico non inferiore a 40% in volume;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % in volume.

c) Zona geografica interessata:

L'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa:

Il “Kirsch Friulano” è ottenuto per distillazione di ciliege o di mosto di ciliege con o senza nocciolo, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco. La distillazione delle ciliege o del mosto di ciliege fermentate in impianto discontinuo deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume affinché il distillato presenti un aroma e un gusto proveniente dalla materia prima. L'osservanza dei limiti previsti

deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle ciliege o del mosto di ciliege avviate alla distillazione. Nella preparazione del Kirsch Friulano è consentita l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformità alle definizioni di cui al punto 3, lettere da a) a c) dell'Allegato I del Regolamento CE n.110/2008. Il Kirsch Friulano può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio del Friuli-Venezia Giulia.

e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica.

Le informazioni più antiche risalgono all'epoca della Repubblica di Venezia e si trovano negli atti del comune carnico di Arta (poi Arta Terme). Il distillato di ciliegie rientra nella gamma di distillati che, in passato, venivano prodotti in Carnia e nella fascia collinare del Friuli orientale, oggi grossomodo corrispondente ai Colli Orientali del Friuli e al Collio, così come documentato in numerosi testi (Castagnaviz, M., Carnia agroalimentare, Chiandetti, Reana del Rojale – UD -, 1990; Domenig, R., Tradizioni e leggende della Valcanale, vol. 1°, Missio, Udine, 1990; AA.VV., Perarias Melarias... Frutticoltura in Carnia, Lithostampa, Pasian di Prato –UD-, 1998; Valente G., I ciliegi del Friuli, "La Panarie", maggio-giugno 1938; Zandigiaco P., Sidro di mele e di pere nonché altri prodotti tradizionali friulani a base di frutta, in Quaderni ISPRA, 6/2014).

Dodici distillatori muniti di licenza statale sono documentati nel comune di Arta Terme già agli inizi del XX secolo. Da allora il distillato si diffuse in tutto il Friuli, di pari passo alla coltivazione del ciliegio e all'industrializzazione del suo frutto (Anni '20 e '30 del XX secolo), mantenendo invariati i metodi di distillazione e di produzione (cisterne e attrezzature di macinazione e di conservazione del macinato in fermentazione, impianto di distillazione in rame, magazzini fiduciari e imbottigliamento in vetro). Successivamente le fonti di approvvigionamento si sono estese ad altri territori del Nord-Est d'Italia e all'Emilia-Romagna a causa delle accresciute necessità di materia prima e alla progressiva riduzione della coltivazione e raccolta in loco.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni nazionali.

D.P.R. 16 luglio 1997, n. 297

g) Nome e indirizzo del richiedente

FEDERVINI – Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini – via Mentana, 2b – 00185 ROMA.

h) Norme specifiche in materia di etichettatura.

Il Kirsch Friulano deve essere etichettato in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche.