

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «COSTA VIOLA»

Approvato con	DM 27.10.1995	G.U. 266 - 14.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
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 «Costa Viola» è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- a) bianco;
- b) rosso (anche nella tipologia novello);
- c) rosato (anche nella tipologia novello);
- d) con la specificazione del nome di un vitigno;

Articolo 2 Base ampelografica

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Costa Viola» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, a bacca di colore analogo, 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.

2. L'indicazione geografica tipica «Costa Viola» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, così come identificati al comma 1, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), è 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, alla produzione di tali vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a 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 la IGT «Costa Viola» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per la denominazione IGT "Costa Viola", seguita o meno dal nome del vitigno, non deve essere superiore a:

tonnellate 12 per la tipologia bianco anche con la specificazione del vitigno; tonnellate 10 per le tipologie rosso e rosato anche con la specificazione del vitigno.

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

Costa Viola bianco 10,00% vol;

Costa Viola rosso 11,00% vol;

Costa Viola rosato 11,00% 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. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona 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 predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Costa Viola», seguita o meno dalla specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Costa Viola» Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Costa Viola» Rosso

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: caldo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Costa Viola» Rosso novello

colore: rosso carico;
odore: intenso, fruttato;
sapore: gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Costa Viola» Rosato

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, caratteristico;
sapore: fresco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Costa Viola» Rosato novello

colore: rosa intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Costa Viola» 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.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è 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.

3. L'indicazione geografica tipica "Costa Viola", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

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 seguenti comuni: Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria. Questo territorio costituisce la parte terminale dello stivale calabrese, è il tratto di costa appena fuori dallo stretto di Messina, che va da Scilla a Palmi ed è da tempo immemorabile che è definito Costa Viola. Pare sia stato Omero ad attribuire questo nome a tale territorio costiero che si esprime con bruschi innalzamenti, che portano il livello a superare in fretta i 500 m.s.l.m.-

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Dire Scilla significa far tornare alla mente la leggenda omerica che descriveva il mitico mostro dalle sei teste e dai dodici piedi riparato nella rupe sotto il castello di Scilla, da dove scatenava il terrore tra i navigatori. Storicamente, l'origine della città si fa risalire al IV o III secolo a.C. con la costruzione del primo castello. Al 1085 d. C. risale, invece, Bagnara Calabria, fondata da Ruggiero il Normanno, che ne avviò una storia importante grazie all'interesse che suscitò nei Normanni. In Calabria il culto della vite ha origini antichissime, antecedenti al 744 a.C. quando sulle sue coste orientali vi approdarono i greci che la battezzarono col nome di Enotria, il cui significato deriva dalla radice greca "Oinos" (Vino) Terra del vino.

I vini calabresi vantano un illustre passato di grande celebrità che raggiunse l'apice quando furono offerti come dono agli atleti vittoriosi alle gare olimpiche. Vini robusti di alta gradazione e resistenti ai viaggi, i vini calabresi erano avviati al mercato Mediterraneo dai porti di Sibari, Crotona e Locri.

Particolare rilievo per la coltura della vite riveste la Costa Viola caratterizzata da costoni rocciosi a strapiombo su un mare che si dipinge di viola. Si tratta di un paesaggio segnato da innumerevoli terrazzamenti o armacie (muretti di pietra a secco) che sostengono i terrapieni strappati alla natura selvaggia.

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sistemi 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).

In questo difficile ambiente l'uomo per poter sopravvivere agli eventi della vita quotidiana ha dovuto dare il suo massiccio contributo. Contributo in alcuni casi che è stato finalizzato

all'introduzione di innovazioni legate alle tecnologie di coltivazione, di vinificazione e di commercializzazione che hanno fatto sì che il vino Costa Viola diventasse un ottimo vino da cui si evidenzia la territorialità della terra di Calabria.

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 3) 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 4).