

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “CANNARA”

Approvato con	D.M. 18.11.1995	G.U. 284 - 05.12.1995
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

La indicazione geografica tipica “Cannara”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

La IGT “Cannara” è riservata ai seguenti vini:
rosso;
rosso passito.

I vini ad indicazione geografica tipica “Cannara” rossi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell’ ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, 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 “Cannara” con la specificazione di uno dei vitigni idonei e/o in osservazione per la regione Umbria, così come identificati al comma 2, 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 idoneo alla coltivazione nella Regione Umbria.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Umbriae presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

L’indicazione geografica tipica “Cannara” con la specificazione di due vitigni, anche nella tipologia passito, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

I vini ad IGT “Cannara” con la specificazione di uno o due vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia passito.

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 “Cannara” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di: Cannara, Bettona, Bevagna, in provincia di Perugia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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.

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad IGT “Cannara” anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a 17 tonnellate corrispondenti ad hl 136,00 (hl 76,5 nel caso della tipologia passito). Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “Cannara” seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla normativa vigente.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino tranne che per la tipologia passito, la cui resa non deve essere superiore al 45%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini ad IGT “Cannara” anche con la specificazione del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche;

“Cannara” rosso:

colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: vinoso, delicato, gradevole; speziato quando sottoposto ad invecchiamento;

sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo; piacevolmente tannico, con sentori di legno tostato quando sottoposto ad invecchiamento;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Cannara” rosso passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: vinoso, delicato, gradevole; speziato quando sottoposto ad invecchiamento;
sapore: dolce, pieno, morbido, armonico, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Cannara” 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

Alla IGT “Cannara” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica “Cannara”, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010 (Allegato3), 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) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio, ricco di storia e cultura millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo, è ubicato nella Valle Umbra Sud nella zona compresa tra le cittadine di Bevagna, Bettona e Spello.

Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm) determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.

Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante così come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82 mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio invernale 2001/2010, con 254 mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.

In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.

Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori costanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (giugno-luglio-agosto) risulta di 31,46°C e la temperatura media di circa 24,0°C confermano un leggero aumento rispetto ai valori storici registrati.

La Viticoltura è presente in zone pianeggianti su depositi fluvio-lacustri caratterizzati da terreni profondi, con tessitura franco-argillosa o franco-limoso-argillosa, struttura evidente ma spesso grossolana, poveri di sostanza organica, fortemente calcarei, sub-alcalini, sufficientemente porosi e con modeste capacità drenanti.

2) *Fattori umani rilevanti per il legame.*

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione che, per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino "Cannara".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: dal punto di vista archivistico la vocazione alla vitivinicoltura è documentata dagli statuti comunali delle città della denominazione, che contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino al riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica avvenuta con Decreto del Ministero delle Risorse Agricole del 18 Novembre 1995 ed alla modifica del 13 Agosto 1997.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Sangiovese, il Merlot e – soprattutto – la Cornetta;

- *le forme di allevamento, i sestri 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal presente disciplinare all' art. 4;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie.

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

La IGT Cannara presenta caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittori specifici del prodotto sono fortemente dipendenti dalle varietà di viti utilizzate. Le uve rosse sono caratterizzate da una equilibrata concentrazione quantitativa e qualitativa delle componenti fenoliche responsabili del

colore e di alcuni aspetti gustativi come quelli più propriamente tattili così come da sostanze aromatiche di origine fermentativa conseguenza di evoluzione ottimale della maturazione fenolica e azotata.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, una buona struttura con un finale complesso e armonico.

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

La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del "Cannara".

Si tratta di terre che presentano in genere un limitato contenuto di elementi nutritivi – in particolare l'azoto - e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie; ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima è condizionato da una piovosità, che salvo eccezioni, soddisfa pienamente l'evoluzione eziologica della vite. Infatti il massimo della piovosità si verifica in marzo-maggio ed ottobre – dicembre, garantendo ai vitigni uno sviluppo vegetativo ottimale. Rare sono le annate in cui è necessario far ricorso all'irrigazione di soccorso. Tutte queste condizioni garantiscono lo svolgimento regolare delle fasi vegetative e conseguentemente il raggiungimento di un ottimale indice di maturazione i cui parametri analitici riflettono pienamente quelli indicati nel disciplinare di produzione, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Cannara".

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio di "Cannara", dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Cannara".

Infatti è indubbio come l'intervento dell'uomo in questo areale produttivo abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e le pratiche enologiche che sono state migliorate ed affinate nel tempo grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini IGT "Cannara", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi comunali e monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

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 repressioni frodi dei prodotti agroalimentari –
Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni 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'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c) e 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 una 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).