

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

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 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 e vini

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

- a) rosso (anche nella tipologia novello);
- b) rosato

Articolo 2 Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Palizzi» 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, , 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 a bacca di colore analogo.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca 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 la IGT «Palizzi» comprende l'intero territorio dei comuni di: Bova, Bova Marina, Brancaleone, Condofuri, Palizzi, Staiti 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'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

Per i vini ad indicazione geografica tipica «Palizzi» rosso e rosato, la produzione massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, non deve essere superiore a: 11 tonnellate/ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT «Palizzi», devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- Palizzi rosso 12,00% vol;
- Palizzi rosato 12,00% 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 del vino al consumo

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

«Palizzi» Rosso

colore: rosso carico;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Palizzi» Rosso novello

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

«Palizzi» Rosato

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, delicato caratteristico,;
sapore: fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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 "Palizzi", 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

L'aristocratico Palizzi nasce dalla costa del basso jonio nell'Area Greco-ionica in provincia di Reggio Calabria, ad una altitudine di circa 250 m s.l.m., e da una struttura di terreno argillosa. Qui, sull'estremo lembo meridionale della provincia di Reggio Calabria, dove il capo di Spartivento e la costa dei Gelsomini tuffano lo stivale nelle acque del mar Ionio, il territorio sale in fretta verso le falde dell'Aspromonte e si spartisce tra colline e montagne, con pochi tratti di piano e di valle. Qui sugli spazi attribuiti a sei comuni, vale a dire Bova, Bova Marina, Brancaleone, Condofuri, Palizzi e Staiti, è stata delimitata la zona di origine delle uve per la produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Palizzi". Il nome deriva da quello di uno dei comuni, Palizzi per l'appunto, borgo medievale sovrastato da un castello situato a 272 metri di altitudine, da dove guarda la sottostante Palizzi Marina. Staiti grazioso paese a 550 metri di altitudine, con un centro storico fatto di stradine molto strette e intrecciate tra loro a labirinto, è un ottimo produttore di vino, olio, cereali, agrumi e gelsi. Condofuri ha origini bizantine e venne fondata nel IV secolo d.C. Le sue origini antiche hanno lasciato segni profondi nelle tradizioni religiose e nel dialetto usato tra le persone del posto.

Il Miocene argilloso-arenaceo è dominante in tutta la porzione meridionale della penisola calabrese ed è affiancato dal Pliocene sabbioso. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato, e la diversa azione del fattore tempo, esprimono a questa zona pedologica una spiccata diversità nelle tipologie di suolo che si rinvergono. Più nello specifico su questa tipologia di origine fluviale di rinvergono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo d'argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

L'agricoltura ha ancora forte influenza sull'economia, soprattutto con l'olio, gli agrumi, e il vino, anche se la risorsa del turismo sta accrescendo anno dopo anno il suo apporto. Brancaleone, a quanto pare, deriva il suo nome dall'antico centro di Sperlinga, che era situato proprio in quella zona. Infine Bova, il paese situato alla maggiore altitudine, 960 metri, è il centro più significativo per l'etnia greca in terra calabrese. La sua fondazione risale con tutta probabilità al periodo neolitico (VII-VIII secolo a. C.). Situata sulla sinistra del torrente Amendola, posizionata su di una struttura

rocciosa dell'Aspromonte orientale, Bova è insediamento della Magna Grecia fin dal VI secolo a. C. Oggi è un importante comune agricolo, soprattutto per olive, vino e frutta, che spesso sono sottoposti in loco a lavorazione. In tutt'altra situazione territoriale è Bova Marina, situata lungo la costa, praticamente tra i primi punti di confluenza in mare dei torrenti Sideroni e Vena. Nel settore vitivinicolo, prima della IGT "Palizzi", nessun riconoscimento qualitativo era stato attribuito a questa zona. È uno dei più rinomati vini rossi della viticoltura calabrese. Si vendemmia nella seconda decade di settembre; dopo pigiate, le uve fermentano in vasche di acciaio per 48/60 ore, poi vanno pressate e il mosto messo in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove resterà fino al primo travaso di novembre. Seguono altri due travasi e dopo una permanenza di circa due mesi in botti di legno castagno, va messo in bottiglia a circa 18 mesi dalla vendemmia per affinare ancora tre mesi prima della vendita. La gradazione alcolica è di 14°. E' ritenuta un'area di eccellenza per la produzione vinicola dell'intera Calabria. In questa zona viene prodotto un rosso di alta gradazione alcolica, capace di soddisfare i gusti degli estimatori. Le aree di produzione più vocate sono intorno al borgo di Palizzi Superiore e a quote più elevate, a Pietrapennata. I vitigni utilizzati non sono numerosi, segno che erano stati conservati per la vinificazione quelli che erano ritenuti migliori, mentre non venivano prodotti né vini bianchi, né vini particolari. Dei neri fondamentali sono il Nerello di Palizzi, il Castiglione la Negrazza. Qualche cultore di storia locale afferma che fino all'800 dalle imbarcazioni francesi venivano a rilevare il vino di Palizzi che serviva per tagliare il vino d'oltralpe. Dopo la vendemmia le uve, prevalenti nere, vengono premute e lasciate a fermentare 24 ore, prima della torchiatura.

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 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.

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 di Palizzi diventasse un baluardo dell'enologia calabrese.

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).