

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Cannara (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Mario Angeloni
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	61 Mario Angeloni 06100 Perugia Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0755041;+39-0755045147
<i>Fax:</i>	+39-0755045565
<i>e-mail:</i>	agriarboree@regione.umbria.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Cannara - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cannara (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Cannara” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>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.</p>

“Cannara” rosso passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l;</p>

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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.

“Cannara” con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:

Limiti stabiliti dalle normative vigenti.

Caratteristiche organolettiche:

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Cannara” anche con la specificazione del vitigno

Resa massima:

Resa uva: 17 t/ha

Resa vino: 136 t/ha

“Cannara” passito anche con la specificazione del vitigno*Resa massima:*

Resa uva: 17 t/ha

Resa vino: 76,5 t/ha

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

PRIMITIVO N.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.

PETIT VERDOT N.

Pecorino

Passerina

MULLER THURGAU B.

MOSTOSA B.

MOSCATO BIANCO B.

MONTEPULCIANO N.

MERLOT N.

MANZONI BIANCO B.

MALVASIA DEL LAZIO B.

MALVASIA BIANCA LUNGA B.

LACRIMA

Greco Bianco

GRECHETTO B.

GARGANEGA B.

GAMAY N.

Gaglioppo

FIANO B.

FALANGHINA B.

DOLCETTO N.

CILIEGIOLO N.

Chardonnay

CESANESE D'AFFILE N

CESANESE COMUNE N

Carignano N.

Canaiolo nero n.

CABERNET SAUVIGNON N.

CABERNET FRANC N.

BOMBINO BIANCO B.

BIANCAME B.

BELLONE B.

BARBERA N.

ALICANTE N.

ALEATICO N.

ALBANA B.

AGLIANICO

Vernaccia di S Gimignano b.

Vermentino B.

VERDICCHIO BIANCO B.

VERDELLO

TREBBIANO TOSCANO

TREBBIANO GIALLO B.

TRAMINER AROMATICO Rs.

TEROLDEGO

SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Montonico Bianco B
Calabrese N
Malvasia N
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Cannara"

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 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, 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.

Informazioni sul prodotto:

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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittivi 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.

Legame causale:

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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 - DM Controlli Vini IGP

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA: