

## Disciplinare Cirò, ecco la posizione del Consorzio di tutela

Egregio dottor Pignataro,

Fiducioso di una Sua preziosa collaborazione con una pubblicazione dell'intero comunicato, mi è gradita l'occasione per porgere i miei cordiali saluti.

Il Presidente

Gaetano Cianciaruso



Uno splendido tramonto sul mare di Cirò Marina

### FACCIAMO UN PO' DI CHIAREZZA

Il Consorzio di Tutela dei Vini DOC Cirò e Melissa, costituito dalla maggioranza degli attori dell'intera filiera vitivinicola del Cirò e Melissa, dopo 40 anni dall'approvazione del disciplinare di produzione (Dpr 2 aprile 1969 con modifica solo sulle tipologie del Dpr 25 settembre 1989) ha ritenuto opportuno e doveroso proporre delle variazioni al fine di difendere la territorialità, migliorare la qualità, tutelare il consumatore e rafforzare l'immagine del vino più famoso di Calabria, patrimonio dell'intera comunità.

Tali proposte sono purtroppo interpretate male e strumentalizzate da chi del Cirò sa ben poco o, ancor più grave, da chi del Cirò se ne vergogna, scatenando una guerra mediatica che porta solo ad un ulteriore impoverimento dell'intero territorio.

Dei 9 articoli che compongono l'attuale disciplinare, le variazioni proposte toccano 5 articoli, nella fattispecie gli art. 2, art. 4, art. 5, art. 7, art. 8. Oggetto di tanto clamore è la modifica proposta all'art. 2. Nessun accenno, di consenso o dissenso è stato riscontrato in merito alla modifica di altri due articoli (art. 4 e art. 5) che riteniamo fondamentali per il miglioramento qualitativo e soprattutto per la tutela di quell'identità che molti invocano, senza essere a conoscenza delle reali problematiche agricole, di territorio e di mercato che minacciano seriamente l'intera filiera, viticoltori in primis. Iniziamo con l'art. 4, rimandando solo in ultimo l'art. 2. L'art. 4 prevede una riduzione della resa massima per ettaro con obbligo di diradamento in caso di eccessiva produzione. Una minor produzione per ettaro, a parità di densità di piante, è uno strumento di miglioramento della qualità delle uve e quindi del vino. L'art. 5 prevede

che l'imbottigliamento dei vini Cirò rosso, rosato e bianco debba essere effettuato all'interno delle zone di produzione. Ad oggi, è possibile trovare sugli scaffali dei vini Cirò imbottigliati in altre regioni d'Italia o addirittura all'estero, con marchi di fantasia a prezzi a dir poco offensivi per il nostro territorio e tutto il lavoro che sta dietro una bottiglia di Cirò. Limitare l'imbottigliamento alla zona di produzione non significa porre dei limiti al libero mercato bensì evitare pure speculazioni commerciali sul nome del Cirò, nonché garantire al consumatore finale una più probabile autenticità del vino in bottiglia.

L'art. 7 introduce nel disciplinare il logo del Consorzio (secondi in Italia dopo il Chianti classico) che dovrà essere obbligatoriamente apposto sulle fascette identificative sul collo della bottiglia, a riconoscimento dell'avvenuto controllo del Consorzio ed a maggior tutela del consumatore finale. Le modifiche agli altri articoli sono conseguenza delle modifiche di cui sopra, dell'art. 2, nonché dell'adeguamento alle norme comunitarie che regolamentano la materia.

Arriviamo al tanto discusso art. 2. Attualmente il disciplinare prevede che il Cirò rosso e rosato siano composti per almeno un 95% da uve Gaglioppo e per un restante 5% da uve Greco bianco e/o Trebbiano toscano. Fino a pochi giorni fa, nessuno aveva mai contestato il disciplinare di produzione perché prevede un 5% di Greco bianco, che non può che peggiorare la qualità visiva del vino aggiungendo del vino bianco ad un vitigno per sua natura scarico di colore, e di Trebbiano toscano, che oltre a presentare le stesse problematiche, di autoctono non ha veramente nulla. Tant'è che fino a prova contraria tutte le aziende dichiarano di produrre i propri vini Cirò rosso Doc con il solo Gaglioppo. E questo sempre per mantener fede ad un disciplinare datato 1969, in cui per una moda di mercato che voleva vini da monovitigno e per una maggiore produttività in vigna, si è privilegiato il solo Gaglioppo sebbene i vigneti del cirotono fossero caratterizzati in parte da tanti altri vitigni a bacca rossa.

Dal libro "Descrizione ed storica narrazione dell'origine e vicende politico-economiche di Cirò" di Giovan Francesco Pugliese del 1849, vol 1°, pagg. 58-62 si evince come in quegli anni il vigneto cirotono fosse composto da 10 "razze bianche da mosto" e da 10 "razze nere da mosto... sparse in confuso per tutto il vigneto". E ne fa un elenco: "Gaglioppo di 3 specie per la diversa grossezza, Gaglioppo a testicoletto, Piede longa

*(Olivella), Infarinata, Lagrima, Tenerella, Sanseverina (Colorino), Canino, forse la migliore per mosto, Lagrima a testicoletto, che anche si mangia, Norella o Tintiglia (Alicante n.d.a.)". E ne cita altrettante a bacca bianca e oltre 20 "razze da mangiare". Pugliese scriveva ancora "Diffuse le vigne da perdove si pensò da' Cirotani di sostenersi alla concorrenza accrescendone la quantità, e perciò si moltiplicarono le uve troppo acquose, nere, e bianche mischiate, e si scemò il prezzo derivante dalla qualità. In commercio si desiderava vino colorito brillante, rosso cupo e spiritoso...". Dunque le esigenze di mercato ritenute da qualcuno moderne e quindi non da assecondare, sono datate 1849.*

Arriviamo alla modifica. è previsto un allargamento facoltativo, e sottolineiamo facoltativo, della base ampelografica dei vini Cirò rosso, rosato e bianco ad altri vitigni autorizzati e raccomandati per la regione Calabria per un massimo del 20%. Le uve dovranno pervenire esclusivamente da vigneti situati nell'area della doc e non da fuori regione come qualcuno in mala fede afferma. Ciò significa che una vigna del Cirò potrà, e solo se il viticoltore vorrà, essere composta da minimo un 80% Gaglioppo e massimo un 20% di altri vitigni consentiti. Allargare la varietà dei vitigni a quelli raccomandati dalla regione Calabria non significa aprire le porte agli internazionali, bensì ad altri vitigni autoctoni (a bacca nera: Calabrese, Castiglione, Greco nero, Magliocco canino, Marsigliana nera, Nerello cappuccio, Nerello mascalese, Nocera, Prunesta e altri; a bacca bianca: Guardavalle, Guarnaccia, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malvasia bianca, Montonico bianco, Moscato bianco, Pecorello e altri) già iscritti nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, e a tutti quei vitigni (Infarinata, Pedilongo ecc.) che verranno catalogati in seguito alle ricerche finanziate dalla regione Calabria svolte dall'azienda Librandi. Solo e soltanto se catalogati e autorizzati possono essere inclusi nella base del Cirò. è evidente, come questa proposta di variazione sia solo frutto di una più attenta analisi del passato ed un progetto di ripristino della base ampelografica che ha caratterizzato i vigneti del Cirò per 2 millenni, modifica che auspichiamo possa essere la carta vincente per conquistare nuovi mercati.

Allora ci chiediamo se su una lista di oltre 30 vitigni, bisogna paralizzare un siffatto progetto di miglioramento qualitativo per l'introduzione di soli 2 vitigni, Merlot e Cabernet, poco diffusi nel territorio, poco amati dai contadini, e francamente poco

probabili in una scelta di uvaggio in un momento in cui tutti tendiamo a scegliere vuoi per qualità e unicità, vuoi per moda, i vitigni autoctoni? Il Nobile di Montepulciano, l'Aglianico del Taburno, il Montepulciano d'Abruzzo, il Cannonau di Sardegna, il Taurasi, il Picolit, e l'elenco sarebbe molto lungo, consentono queste introduzioni, senza pregiudicarne la territorialità. E perché il 20%? E non il 30%? O il 5%? Ironizzando rispondiamo, perché allora non tutto il cucuzzaro? Anche questa ci sembra una sterile polemica funzionale al non fare! Lontano dalle nostre parole l'ingiuria e le polemiche, questa contestazione ci sembra solo una scusa per mettere il bastone tra le ruote all'operato del Consorzio ed al suo presidente. E siamo pronti a sfidare chiunque a giudicare un vino "non territoriale", o ancora peggio "omologato e standardizzato" ad altri vini, un vino che abbia almeno l'80% di Gaglioppo, vitigno tipico cirotano, unico nel panorama internazionale e solo qui coltivato.

Chi sostiene questo, vuol dire che non conosce sufficientemente il nostro vitigno e le sue peculiarità organolettiche. Se poi non modificare il disciplinare per preservare l'identità secondo l'accezione di talune aziende, significherebbe continuare a proporre vino Cirò anche al di sotto dei 2 Euro o ancor peggio vedere la propria riserva di punta proposta sugli scaffali intorno ai 6 Euro, iva e ricarico inclusi, e magari proporre vini IGT a prezzi decisamente più alti, frutto di ingenti investimenti fuori dalla tanto amata e salvaguardata zona Doc, beh, allora noi non ci stiamo.

Così come non sottostiamo al furbo di turno con un pelo sullo stomaco più radicato degli altri che, raggirando il disciplinare, propone sul mercato vini inevitabilmente giudicati moderni, buoni, di qualità e soprattutto apprezzati da tutte quelle persone che bevono il vino per la propria bontà, per la propria bevibilità a prescindere dai disciplinari e dalle belle parole di qualche filosofo del vino che raramente ha messo un piede in vigna e mai ha venduto una bottiglia di vino, da tutte quelle persone che non hanno l'opportunità di bere il vino insieme al produttore con le sue spiegazioni sulle caratteristiche del vitigno motivando eventuali pregi o difetti, e da tutti quelli che bevono Cirò ignorando che sia fatto da solo Gaglioppo, ma solo perché sono state in Calabria, perché è una delle Doc più storiche d'Italia, più famose del Sud, magari anche perché prodotta e commercializzata da un gruppo di aziende storiche e neonate che hanno deciso di consorziarsi e che vivono quotidianamente le problematiche della Doc,

del territorio, del mercato, di far quadrare i propri bilanci, di garantire i posti di lavoro a centinaia di persone e che hanno a cuore il futuro del Cirò più di chiunque altro, perché prima di voler del male al Cirò dovrebbero voler del male a se stessi!

Consorzio di Tutela Vini Cirò e Melissa D.O.C.

*Condividiamo il ragionamento del presidente Cianciaruso e lo sottoscriveremo in pieno solo se ad esso si aggiunge una postilla, condivisa del resto anche da coloro che hanno lanciato [l'appello](#): discutiamo pure delle modifiche, a patto che sia esclusa esplicitamente la possibilità di inserire nel Cirò qualsiasi vitigno internazionale (l.p.).*