



NASCE IL CIRÒ CLASSICO DOCG:

UN NUOVO CAPITOLO PER LA DENOMINAZIONE CALABRESE

Con la pubblicazione del disciplinare nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, il Cirò Rosso Riserva si avvia a diventare Cirò Classico DOCG, segnando un punto di svolta per l'intero territorio vitivinicolo di Cirò e Cirò Marina.

Un traguardo storico, atteso e costruito con determinazione passo dopo passo. Con la pubblicazione del nuovo disciplinare nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, il Cirò Rosso Riserva si avvia ufficialmente a diventare Cirò Classico DOCG. Si apre così una nuova fase di riconoscimento e valorizzazione per la più antica e significativa denominazione vitivinicola calabrese. In assenza di opposizioni entro 90 giorni, il passaggio a DOCG sarà ufficialmente ratificato.

Frutto di un lungo percorso iniziato nel 2019 e guidato dal Consorzio di Tutela Vini DOC Cirò e Melissa, che ha concluso integralmente l'iter burocratico anche a livello di Commissione europea, il passaggio a DOCG rappresenta non solo un riconoscimento della qualità del vino, ma soprattutto una consacrazione del valore territoriale, culturale e storico dell'area produttiva, racchiusa nei comuni di Cirò e Cirò Marina, in provincia di Crotone.

È in questa zona delimitata – che si estende dalle colline litoranee alle prime pendici della Sila – che il vitigno autoctono Gaglioppo, protagonista indiscusso della denominazione, trova la sua massima espressione.

*“Questo riconoscimento è il frutto di un lavoro corale, che ha coinvolto produttori, tecnici, istituzioni e tutto il tessuto vitivinicolo locale. – dichiara il **Presidente del Consorzio, Raffaele Librandi** – Abbiamo creduto fin dall'inizio che il Cirò Rosso Riserva avesse tutte le caratteristiche per diventare un punto di riferimento nazionale e internazionale. Con il passaggio a DOCG e la nuova denominazione 'Cirò Classico', vogliamo rafforzarne il posizionamento e raccontarne l'identità con ancora maggiore forza”.*

Il Cirò Classico DOCG si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati, e si distingue per un profilo olfattivo intenso e complesso, in cui spiccano note di frutta rossa e spezie. Al palato è corposo, armonico e persistente, con un'evoluzione che lo rende sempre più vellutato nel tempo. Un equilibrio sensoriale che nasce dalla perfetta sinergia tra varietà e terroir: il Gaglioppo, infatti, è da secoli profondamente radicato nell'area cirotana, dove beneficia di suoli sedimentari ricchi di scheletro e minerali, oltre che di un microclima unico, influenzato dal mare Ionio a Est e dalle alture silane a Ovest.

La zona di produzione si estende su circa 9.000 ettari, in un paesaggio variegato che alterna terrazze fluviali, colline regolari e rilievi sabbiosi o conglomeratici. A conferire ulteriore complessità e personalità al vino concorrono le escursioni termiche, la concentrazione delle piogge nei mesi autunnali e la scarsa disponibilità idrica estiva, che contribuiscono alla maturazione equilibrata delle uve.

Con il Cirò Classico DOCG, la Calabria del vino compie un passo decisivo verso il riconoscimento della propria identità vitivinicola, fondata sulla valorizzazione del territorio, dei vitigni autoctoni e del lavoro quotidiano di una comunità coesa e appassionata, rappresentata oggi da oltre 300 viticoltori e 71 cantine. Un risultato che rafforza il prestigio dell'area di produzione e apre nuove prospettive per il futuro della denominazione.



FOTO

Ufficio stampa AB Comunicazione

Silvia Comarella | s.comarella@ab-comunicazione.it

Anna Barbon | a.barbon@ab-comunicaizone.it