

L'Ue aggiunge il vino rosso Cirò Classico di Calabria tra le Dop

25 Luglio 2025

di Redazione



ROMA – La Commissione europea ha aggiunto il vino rosso di Calabria Cirò Classico nel registro delle denominazioni di origine protetta (Dop). Lo rende noto l'esecutivo europeo ricordando che si tratta di una specialità calabrese dal "colore rosso rubino, con un profumo intenso e complesso e un gusto corposo, armonioso e persistente, che tende a diventare sempre più vellutato con l'invecchiamento".

"Il sistema delle Indicazioni Geografiche è la strada da percorrere per far riconoscere il giusto valore al lavoro dei nostri agricoltori, ai prodotti e ai territori", afferma il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida** sottolineando che l'Italia "si conferma leader nella qualità".

“L’iscrizione del Cirò Classico fra le eccellenze tutelate a livello europeo – aggiugne – è l’ennesimo riconoscimento della forza e del valore del nostro sistema produttivo. Il vino è un pilastro del made in Italy e la Calabria è una terra che in questi anni ha dimostrato una rinnovata capacità di promuoversi mettendo al centro la qualità”.

Il ministro ricorda che a oggi l’Italia vanta oltre 890 prodotti Dop, Igp, Stg e Igp, “un patrimonio che rappresenta un vanto, ma anche una responsabilità, su cui il Governo Meloni sta portando avanti un impegno chiaro fin dal primo momento”.

I vini Docg Cirò Classico – che secondo il disciplinare sono prodotti con Gaglioppo minimo 90%, e Magliocco, Greco Nero, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 10% – sono prodotti nell’intero territorio amministrativo dei comuni di Cirò e Cirò Marina, fino ad una altezza massima sul livello del mare di 462 metri, il luogo di più antica presenza della vite dell’intera area. Il vino si presenta di colore rosso rubino con un profumo intenso e complesso e un sapore corposo, armonico e persistente, che tende a diventare sempre più vellutato con l’invecchiamento; un profilo sensoriale tipicamente legato all’influenza che il vitigno Gaglioppo riceve dal microclima della zona di produzione, che si caratterizza per l’origine sedimentaria dei suoli, ricchi di disponibilità di minerali, unitamente ad una condizione climatica fortemente influenzata dal massiccio montuoso ad Ovest e dal mare ad Est.

La denominazione si aggiunge alle oltre 3.670 già protette dall’Ue.