DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
"BIFERNO"

Approvato con	D.P.R. 26.04.1983	G.U. 269 – 30.09.1983
Modificato con	D.M. 6.07.2002	G.U. 183 – 6.08.2002
Modificato con	D.M. 7.08.2006	G.U. 187 – 12.08.2006
Modificato con	D.M. 6.06.2011	G.U. 143 – 22.06.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Biferno" è riservata ai vini "Biferno" rosso, rosato, bianco, rosso riserva e rosso superiore, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Biferno" rosso, rosato, rosso riserva e rosso superiore, debbono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Montepulciano: minimo 70% – massimo 80%;
Aglianico: minimo 10% – massimo 20%.
Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca nera, non aromatici, per una percentuale massima del 20%, idonei alla coltivazione nella Regione Molise, 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.
I vini a denominazione di origine controllata "Biferno" bianco devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Trebbiano Toscano: 70% – 80%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, per una percentuale tra il 20 e 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Biferno" devono essere prodotte nella zona appresso indicata in provincia di Campobasso e che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Acquaviva Collecroce, Campobasso, Campodipietra, Campomarino, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Colletorto, Ferrazzano, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mirabello Sannitico, Mafalda, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, Rotello, Santa Croce di Magliano, San Felice del Molise, San Giacomo degli

Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Tavenna, Termoli, Toro, Tufara, Ururi.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti collinari i cui terreni siano di orientamento adatto e di altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. per i tipi "Biferno" rosso, rosso riserva, rosso superiore e rosato, e di 600 metri s.l.m. per il "Biferno" bianco.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 14,00 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini "Biferno" rosso, rosso riserva, rosato e bianco ed a 12,50 tonnellate per il vino "Biferno" rosso superiore.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purchè la produzione totale per ettaro non superi il 20% il limite medesimo.
La Regione Molise, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.
La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% di vino a Denominazione di Origine.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, per la tipologia "Biferno" rosso riserva, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Le predette operazioni, possono essere effettuate anche nella intera provincia di Campobasso.
Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare alle tipologie "Biferno" rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50% vol, alla tipologia "Biferno" rosso riserva del 13,00% vol, alla tipologia "Biferno" rosso superiore dell'12,50% vol. e alla tipologia "Biferno" bianco del 10,50% vol.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo debbono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Biferno" rosso:
colore: rubino più o meno intenso, con riflessi granati se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

"Biferno" rosato:
colore: rosa più o meno intenso;

odore: fruttato, delicato;
sapore: asciutto, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Biferno" bianco:
colore: paglierino, più o meno intenso, con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

"Biferno" rosso superiore:
colore: rubino più o meno intenso con riflessi granati se invecchiato;
odore: gradevole, intenso, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

"Biferno" rosso riserva:
colore: rubino più o meno intenso con riflessi granati;
odore: gradevole, intenso, pieno, caratteristico con profumo etereo;
sapore: robusto, asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "extra", "vecchio", e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Il vino "Biferno" rosso recante la menzione "riserva" deve subire un periodo d'invecchiamento di almeno 3 anni a far data dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Biferno" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Biferno" rosso, rosato, rosso riserva, rosso superiore e bianco devono essere immessi al consumo in recipienti idonei fino ad una capacità massima di 5,00 litri.

Per le tipologie riserva e superiore è obbligatorio l'uso del recipiente in vetro.
È tuttavia consentito l'uso di contenitori speciali aventi una capacità superiore a 5,00 litri per i quali è obbligatoria la chiusura con tappo di sughero raso bocca.
Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
Per le tipologie "Biferno" rosso e bianco è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Kmq con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina; la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.
Questi versanti possono essere interessati da intensi processi erosivi talvolta di tipo calanchivio e franoso.
Il substrato è costituito dalle formazioni marnoso calcaree del Paleogene e da formazioni arenacee e marnoso – arenacee del Miocene.
Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.
La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranee concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.
Nell'area molisana affiorano terreni con età e caratteristiche litologiche differenti (Bestini T. 1983):

- rocce calcaree e calcaree-dolomitiche stratificate e/o massive di piattaforma, di età triassico-cretacica, rappresentate dai rilievi massicci del matese e delle mainarde; la morfologia appare con forme aspree e pendii acclivi incisi da profondi solchi vallivi;
- formazioni calcareo-marnose-selciose di età cretacico-oligocenica e complessi flyscioidi miocenici a costituzione prevalente arenaceo-marnosa e argillo-marnosa. Tali terreni affiorano in un'ampia fascia, delimitata dai rilievi del Matese e delle Mainarde, che si estende verso NE sino alle medie valli del Trigno e del Biferno. Il settore Sud orientale, di questa fascia , individuabile nelle aree di Campobasso e di Riccia, è costituita da rilievi per lo più arenaceo marnosi. Nel settore ricadente nelle aree di Frosolone, Chiauci i rilievi sono di natura calcareo-marnoso-selciose affiancati a formazioni marnoso-calcaree o marnoso-argilloso-arenacee come le aree di Forlì del Sannio, Roccasicura, Agnone;
- il complesso alloctono delle "ArgilleVaricolori" affiora in gran parte del territorio molisano centrale, nella media e alta valle del Trigno e del Biferno tra Larino e Campobasso. E' conosciuto anche con il termine di "complesso sifilide", "caotico", "indifferenziato"; la struttura caotica di questi terreni è dovuta al miscuglio disordinato e variamente colorato di argille scagliose di origine tettonica. Tale complesso rappresenta il substrato sul quale poggiano le formazioni flyscioidi mioceniche calcareo marnose, arenaceo-marnose e marnoso-argillose di età miocenica. I terreni flyscioidi miocenici costituiscono gran parte dei rilievi che si estendono dai Monti Frentani sino al Matese;
- sedimenti argillosi e sabbioso-conglomeratici del Plio-Pleistocene affiorano in una fascia parallela alla linea di costa e che segue l'allineamento Montenero di Bisaccia-Guglionesi-

Ururi. I dati di campagna e quelli relativi ai pozzi evidenziano che questi terreni si ritrovano a contatto tettonico con la formazione di "Argille Varicolori" e si sono deposti mentre nel bacino arrivavano coltri del complesso alloctono. Un ulteriore elemento identificativo sul terreno del passaggio tra i sedimenti plio-pleistocenici con le restanti formazioni è dovuto alla presenza di rocce evaporitiche quali i gessi (bassa Valle del Trigno, Montenero di Bisaccia, Guglionesi);

- depositi alluvionali recenti ed attuali e terrazzi alluvionali antichi si rinvengono nei fondovalle dei principali fiumi Trigno, Biferno e Fortore e dei loro affluenti in prossimità della foce;
- depositi di origine fluvio-lacustre e palustre, intercalati a depositi alluvionali e conoidi sono presenti nelle depressioni di origine tettonica sottese ai rilievi calcareo-dolomitici e calcarei marnoso-selciosi (piana di Boiano-Sepino, piana di Venafro-Roccaravindola, conca di Isernia).

Sulla base della potenza di rilievo, la densità di drenaggio ed il substrato geolitologico si può parlare di tre tipi di paesaggio:
Sistema di paesaggio di colline, sistema di paesaggio delle colline costiere e sistema di paesaggio pedemontano.
I sistemi paesaggistici che interessano il "Biferno" sono:
Sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, da sottili a profondi, tessitura moderatamente fine, calcarei e pietrosità;
sistema di paesaggio delle colline costiere, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil, da fine a media, e pietrosità assente o scarsa.
Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regolamenta lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli
L'altitudine dei terreni coltivati a vigneti, per la produzione dei vini Biferno, non può essere superiore ai 500 m.l.m, per le tipologie rossi e rosato, mentre può arrivare 600 m.l.m, per i bianchi, nell'ambito della zona geografica delimitata che comprende comuni della sola provincia di Campobasso, situati tra il basso e medio Molise.

Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di ottima qualità.
La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum* e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula,* si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni.
L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.
Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".
Nel 1892, su iniziativa di Angelantuono Baranello, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale.

L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti***: la produzione del vino "Biferno" deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno "Montepulciano", per il 70-80%, e "Aglianico", per il 10 – 20%, con aggiunta del 20% di uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, di cui all'all'allegato 1. la produzione del vino "Biferno Bianco" deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno "Trebbiano Toscano", per il 70-80%, con aggiunta del 20- 30% di uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, di cui all'allegato 1..
- ***le forme di allevamento***, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura, che anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, sono comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare.
- ***le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento*** sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, delle uve provenienti dai vitigni Montepulciano e Aglianico e altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche, e in bianco, delle uve provenienti dai vitigni trebbiano Toscano e altri vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione, di cui all'articolo 3. La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% di vino a Denominazione di Origine.

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 caratterizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini a denominazione di Origine "Biferno" presentano caratteristiche chimico-fisiche proporzionate 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).

Gli aspetti ambientali ed agronomici, le precise entità biologiche e scrupolose tecniche colturali, adottate dai viticoltori, hanno influenzato in modo determinante le caratteristiche organolettiche dell'uva e del vino da esse ottenuto, esaltando al meglio i caratteri qualitativi della produzione.
Per questa ragione nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente alle uve una maturazione graduale e completa.
La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio, ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche

enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazioni, per i vitigni iscritti alla DOC "BIFERNO", controllati dall'ERSAM e dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori di settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella viticoltura contemporanea.
Infatti il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC "BIFERNO", è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal " Bilancio energetico azoto – carboidrati".
La Denominazione di Origine Controllata dei vini «Biferno» è stata riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del Decreto 6 giugno 2011 e pubblicato sulla G.U n. 143 del 22 giugno 2011.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso, piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso
Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso è l'Autorità pubblica designata dal 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 a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).