

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Bivongi (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Calabria
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. E. Molè 88100 Catanzaro Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0961853073; +39.0961853074
<i>Fax:</i>	+39.0961853075
<i>e-mail:</i>	a.zaffina@regcal.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Bivongi - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 06.06.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Bivongi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### “Bivongi” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico, delicato; sapore: asciutto, armonico, gradevole, talvolta fruttato.

#### “Bivongi” riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico, delicato;  
sapore: asciutto, armonico, gradevole, talvolta fruttato.

### “Bivongi” novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
zuccheri riduttori massimo: 10,0 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, vinoso, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, fruttato, fresco, armonico.

### “Bivongi” rosato

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: asciutto, gradevole, fruttato.

### “Bivongi” bianco

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: secco, armonico, fruttato.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

#### b. Punto b)

Riserva
---------

Novello
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

#### b. Rese massime:

##### Bivongi bianco

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 13 t/ha
-------------------

Resa vino: 91 hl/ha
---------------------

##### Bivongi rosso

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 12 t/ha
-------------------

Resa vino: 84 hl/ha
---------------------

##### Bivongi rosato

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uva: 12 t/ha
-------------------

Resa vino: 84 hl/ha
---------------------

## 5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bivongi" devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bivongi, Camini, Caulonia, Monasterace, Pazzano, Placanica, Riace, Stignano, Stilo in provincia di Reggio Calabria e Guardavalle in provincia di Catanzaro.

### a. Zona NUTS

ITF65	Reggio di Calabria
ITF63	Catanzaro
ITF6	Calabria
ITF	SUD
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

Nerello Cappuccio
MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
Greco Nero
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

RIESLING ITALICO B.
---------------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Greco B
Nerello Mascalese N
Ansonica B
Gaglioppo N
Magliocco Canino N
Pinot Bianco B
Montonico Bianco B
Castiglione N
Calabrese N
Malvasia Nera di Brindisi N
Prunesta N
Pecorello N
Marsigliana Nera N
Malvasia Bianca B
Guarnaccia B
Guardavalle B
Nocera N

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Bivongi"****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bivongi, Camini, Caulonia, Monasterace, Pazzano, Placanica, Riace, Stignano, Stilo in provincia di Reggio Calabria e Guardavalle in provincia di Catanzaro. Si produce sul versante orientale della Catena delle Serre, nella bassa valle del torrente Stilaro i cui territori sono stati la culla della città di Kaulonia nel 700 a C. Il comprensorio del Bivongi, ricade all'estremo nord della Provincia di Reggio Calabria , sul litorale della costa Ionica e nel suo entroterra collinare. Si

produce altresì in provincia di Catanzaro limitatamente al Comune di Guardavalle. Comprende un territorio che si estende lungo la fascia litorale ionica per circa 25 km e si spinge per oltre 10 km nell'entroterra. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste all'interno. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto irregolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine si ritrovano dei gruppi semi montuosi delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre. L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici nei pressi dei piccoli centri abitati in destra stratigrafica dello Stilaro il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille varicolori.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno-inverno, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno. La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvengono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di Sali solubili. Infine sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvengono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

- Nella zona di Bivongi, la coltivazione della vite e la produzione del vino hanno origine remote. Molto apprezzate sono risultate soprattutto nel XX secolo le produzioni di vini robusti, con gradazione alcolica sostenuta. Accanto a questi vi era una produzione di passiti che rendeva i prodotti vinosi di Bivongi unici ed apprezzati nel comprensorio e nella provincia di Reggio Calabria. Accanto al vino uguale fama avevano le persone specializzate nell'arte della coltivazione della vite: potatori, innestatori nonché i "maestri" della preparazione del vino. Va infatti ricordata la conversione a vigneto, attuata sui terreni della bassa collina, a partire dagli anni '60-70 ed ubicati soprattutto in agro di Bivongi, Stilo e Monasterace. Prodotto di nicchia il Bivongi viene apprezzato da estimatori e giovani anche per il gusto rotondo creato da una equilibrata presenza di glicerina e da una alcolicità contenuta a testimonianza del fatto che il vino non è un alimento tal quale bensì un prodotto che si accompagna ai cibi, come si legge nella etichetta del Bivongi.

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- *le forme di allevamento*, i sestri 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.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La DOC "Bivongi" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

#### *Legame causale:*

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

Anche la tessitura, 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 Bivongi.

Le uve sono coltivate nella media e alta collina del territorio di riferimento. In effetti, la pianta della vite, nelle zone suddette, era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia che fondarono l'odierna Caulonia.

Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio ambientale.

La viticoltura continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia dei luoghi, dispone di un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono vini di elevata qualità. Grazie all'intervento dell'uomo che ha voluto perfezionare le esperienze acquisite sul campo, portando a completamento le innovazioni introdotte nel corso della lunghissima storia produttiva, oggi è possibile assicurarsi gli attuali e conosciuti vini.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

### **Vitigni principali**

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

<i>supplementare:</i>	etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Bivongi” rosso e rosato: Gaglioppo (e suoi sinonimi), Greco nero, da soli o congiuntamente dal 30 al 50%; Nocera, Calabrese, Castiglione da soli o congiuntamente dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 10% le uve a bacca nera e fino ad un massimo del 15% le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria 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.</p> <p>“Bivongi” bianco: Greco bianco, Guardavalle e Montonico bianco da soli o congiuntamente dal 30 al 50%; Malvasia bianca e Ansonica, da soli o congiuntamente dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 30%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria, 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.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**