

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

Scavigna (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 Scavigna - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 23.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Scavigna (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 c), 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:

#### “Scavigna” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: bianco con riflessi gialli tendenti al verdolino; - odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico; - sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente fruttato.

#### “Scavigna” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosa con riflessi più o meno intensi;

- |   |
|---|
| - odore: delicato, caratteristico;<br>- sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico ed elegante. |
|---|

**“Scavigna” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino più o meno intenso; - odore: gradevole, intenso, caratteristico; - sapore: secco, robusto ed armonico.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Superiore
Classico

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:**

Scavigna rosso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha resa vino: 63 hl/ha

**Scavigna rosato***Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

resa vino: 63 hl/ha

**Scavigna bianco***Resa massima:*

Resa uva: 10 t/ha

resa vino: 70 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Scavigna" comprende in parte i comuni di Nocera Terinese e di Falerna, in provincia di Catanzaro, come appresso descritti.

Tale zona è così delimitata:

Partendo dal km 386 della strada statale Tirrena Inferiore n. 18, (ora SP 164), località Bracia, la linea di delimitazione segue la strada statale n. 18 diramazione che sale verso l'abitato di Nocera Terinese fino ad incrociare il altro bivio, chiamato bivio Fangiano a quota 261,00. Da questo punto la linea prosegue verso est lungo la predetta strada statale n. 18 diramazione fino a raggiungere l'abitato di Casalicchio. Da questo punto la linea prosegue verso est attraversando località "Gullieri" fino a raggiungere quota 960,90 "Piano Cariti".

Da tale località la linea prosegue fino a raggiungere l'abitato di Falerna. Dal centro abitato di Falerna, si segue la strada statale n. 18 in direzione nord prima e direzione sud dopo, fino a raggiungere la località Falerna Marina, passando dal centro abitato Castiglione Marittimo. Da tale punto d'incrocio, la delimitazione prosegue verso ovest di nuovo lungo la strada statale n.18 fino a raggiungere il km 386 da cui era iniziata la linea di delimitazione.

**a. Zona NUTS**

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 "Scavigna"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

**1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il nome è legato alla zona di produzione. Viene prodotto nei territori collinari nei comuni di Falerna e Nocera Terinese in provincia di Catanzaro.

Dal punto di vista geologico nell'area di produzione si registra la presenza di litologie di natura sedimentaria. I suoli in estrema sintesi possono essere ricondotti a due grandi ambienti identificabili da una parte, con i sedimenti recenti della pianura costiera e le alluvioni dei principali corsi d'acqua e dall'altra, con le estese conoidi terrazzate pleistoceniche che coronano la piana. I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel mese di dicembre ed i minimi nel mese di luglio. La media annuale delle precipitazioni è di 950 mm, la media annuale delle temperature è di 16,1°C. Il clima è umido o sub-umido con un modesto deficit idrico estivo .

**2) Fattori umani rilevanti per il legame**

A portare la vite in Calabria, furono, ancor prima dei Greci, i Fenici. Sia gli uni che gli altri impiantarono nella regione vitigni pregiati, e li coltivarono ottenendo ottimi prodotti da commerciare con altri popoli, tanto che la viticoltura in Calabria continua ancora oggi a rivestire un ruolo fondamentale per l'economia della regione, con un patrimonio di varietà locali e tradizionali dalle quali si producono

vini di elevata qualità. La storia millenaria sancita in numerosi documenti costituisce un esempio concreto della particolare influenza esistente tra l'ambiente e gli abitanti del luogo che hanno determinato la produzione di un vino particolare ed apprezzato quale è lo Scavigna. È vino di antichissime origini. Il nome deriva dal greco (scavare, zappare la vite) e sintetizza mirabilmente l'antica vocazione del territorio: zona dove si scava il terreno per impiantare la vigna. Vino di grande qualità, di media vita, sfoderano la sua fragranza (di vaniglia e miele) nella prima giovinezza. L'intervento antropico, fondamentale in molti casi per la definitiva consacrazione del prodotto, che ha permesso di introdurre alcune importanti e positive innovazioni, ha perfezionato lo Scavigna che ormai è apprezzatissimo dai consumatori.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La DOC "Scavigna" 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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

#### *Legame causale:*

Negli ultimi anni lo Scavigna ha assunto una posizione di rilievo nei mercati nazionali e anche internazionali, grazie alla sempre maggiore attenzione da parte dei produttori locali, che hanno elevato la qualità della produzione di uve. Oggi lo Scavigna è un vino dalla forte identità regionale, che si ottiene da vitigni locali. Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Vino di grande qualità, di media vita, sfoderano la sua fragranza (di vaniglia e miele) nella prima giovinezza. L'intervento antropico, fondamentale in molti casi per la definitiva consacrazione del prodotto, che ha permesso di introdurre alcune importanti e positive innovazioni, ha perfezionato lo Scavigna che ormai è apprezzato dai consumatori.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

### **Vitigni principali**

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

*Descrizione della condizione:*

“Scavigna” bianco:

- Traminer Aromatico: fino ad un massimo del 50%;
- Chardonnay: fino ad un massimo del 30%;
- Pinot bianco, fino ad un massimo del 10%;
- Riesling italico, fino ad un massimo del 10%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

“Scavigna” rosso e rosato:

- Aglianico: fino ad un massimo del 60%;
- Magliocco: fino ad un massimo del 20%;
- Marcigliana nera: fino ad un massimo del 20%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino al massimo del 45%.

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

*Descrizione:*

Allegato 3 - DLgs 61/2010

*Descrizione:*

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

*Descrizione:*

Allegato 1 - Vitigni Regione Calabria



**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 20 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**