

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

Biferno (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la valorizzazione dei vini DOC del Molise
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza della vittoria 86100 Campobasso Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0874 471294
<i>Fax:</i>	+39 0874 471794
<i>e-mail:</i>	consorziovinimolise@cb.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 6 06 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Biferno (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:**“Biferno” rosso:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

“Biferno” rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosa più o meno intenso;

odore: fruttato, delicato;
sapore: asciutto, armonico, fruttato;

“Biferno” bianco:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino, più o meno intenso, con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, delicato, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, armonico;

“Biferno” rosso superiore:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Biferno” rosso riserva:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minima: 13 vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso con riflessi granati;
odore: gradevole, intenso, pieno, caratteristico con profumo etereo;
sapore: robusto, asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

DOC Biferno

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>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. Sono 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. 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.</p>	

b. Rese massime:

Biferno

<i>Resa massima:</i>		
Biferno	Resa uva/ettaro (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	14	98
Rosato	14	98
Rosso	14	98
Rosso riserva	14	98
Rosso superiore	12,5	87,5

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITF22	Campobasso
ITF2	Molise
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.

MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MALVASIA ROSA Rs.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
AGLIANICO
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TINTILIA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Moscato Nero di Acqui N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Biferno*Informazioni sulla zona geografica:*

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Km² 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.

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.

Il legame con la zona geografica determinata della DOP " Molise o del Molise" è documentata dai seguenti contenuti nel disciplinare:

- dal **Sistema di paesaggio di colline**, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;
- dal **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;
- dall'altitudine dei terreni coltivati a vigneti che 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.

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 alta 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*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, si è consolidata nel medioevo all'ombra del castello feudale.

L'intero territorio regionale è cosparsa di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e più recenti provengono dagli scritti di Raffaele Pepe, dove è concretamente provato di come la stretta relazione tra l'uomo e il territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato regole e tecniche produttive.

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 cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi:

Informazioni sul prodotto:

I vini della DOP "Biferno" devono essere ottenuti di 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’allegato 1. La produzione del vino “Biferno Bianco” deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno “Trebiano 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 sestri d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

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.

I vini DOP “Biferno” presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, proprietà certe e specifiche proprie, legate 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.

Legame causale:

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”.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Dlgs n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vigneti idonei Regione Molise
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - D.M. 2 11 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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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