

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

Greco di Bianco (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 Greco di Bianco - DM 18.06.1980.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 18.06.1980
<i>Base giuridica:</i>	Dm 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Greco di Bianco”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 14,00% vol; - acidità totale minima: 6,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo tendente al dorato con eventuali riflessi ambrati; - odore: alcolico, etereo, caratteristico del vino; - sapore: amabile o dolce, morbido, caldo, armonico con caratteristico retrogusto.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

"Greco di Bianco"

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 45 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Greco di Bianco" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del comune di Bianco e in parte nel comune di Casignana tutti nella provincia di Reggio Calabria.

Tale zona è così delimitata:

in prossimità della stazione ferroviaria di Ferruzzano, il limite segue il confine del comune di Bianco in direzione ovest prima e nord poi fino a raggiungere la quota 162; da qui continua per la strada comunale Crocefisso, attraversa il vallone Crivina ed entra nel comune di Casignana, quindi passa per le quote 142, 145, 140, fino a raggiungere la quota 180 che rappresenta il punto di incrocio con la mulattiera Serro Matteo; da detto incrocio scende per le quote 176, 80, 75, 50 attraversando la mulattiera Serro Matteo e toccando la sponda destra della fiumara Buonamico.

Da detto punto fiancheggia sulla destra della fiumara Buonamico fino alla foce sul mare Jonio.

Segue la costa in direzione sud fino ad incrociare, poco prima della stazione di Ferruzzano, il punto sul confine comunale di Bianco da dove è iniziata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITF65	Reggio di Calabria
-------	--------------------

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**

Greco Bianco

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

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

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Bianco e in parte nel comune di Casignana tutti nella provincia di Reggio Calabria.

E' il primo vino ad essere stato riconosciuto come D.O.C. nella provincia di Reggio Calabria con D.P.R. del 18/06/80. Il Greco di Bianco è prodotto con una varietà di uva coltivata sulle scenografiche coste ioniche della Calabria sin dai tempi della Magna Grecia, quando veniva chiamata "aminea", ovvero "non rossa". L'area si snoda lungo la fascia del basso litorale ionico per circa 14 km , spingendosi all'interno fino a raggiungere la quota massima di 210 metri s.l.m., in località serro di Serrapata nel Comune di Bianco.

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 il Miocene conglomeratico viene ricoperto da un'altra formazione stratigrafica denominata informalmente argille "varicolori". 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 rinvencono. 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 rinvencono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

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.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La leggenda fa risalire questo vino al VII° sec. a.C., quando un colono greco portò i primi tralci della vite sbarcando nell'odierno Capo Bruzzano, nel territorio comunale di Bianco. Furono proprio i Greci, fin dall'VIII secolo a.C., a individuare sui litorali dell'Enotria, che significa terra del vino, le zone vocate alla vite e a dare impulso, con i loro vitigni e con le loro pratiche enoiche, a una ottima produzione. Il Greco di Bianco, evidenzia in positivo il territorio che lo ha valorizzato.

Lo troviamo sulla costa ionica calabrese nei pressi di Bianco vicino alla storica Gerace. Si può definire un vitigno marinaro essendo presente in altre zone del bacino del mediterraneo occidentale. Il Greco di Bianco può essere prodotto solamente nel Comune di Bianco e in parte del comune di Casignana. Predilige i climi più ventosi ed assolati. E' un vino bianco "passito" ricavato da uve che, prima di essere spremute, vengono appassite al sole su graticci di canne o in essiccatoi ad aria forzata, e subiscono una riduzione di peso che può raggiungere, a seconda del contenuto in zuccheri, il 35%. Le uve aromatiche si prestano ad essere prodotte ed appassite direttamente sulla pianta (previo schiacciamento o torsione del rachide ad opera dell'uomo) o direttamente al sole su graticci, oppure in locali condizionati. Al termine dell'operazione di appassimento le uve vengono sottoposte a pigiatura e torchiatura. Ha colore giallo ambrato, profumo di zagara, sapore dolce, morbido pieno ed armonico, di stoffa elegante e sostenuta.

base ampelografica dei vigneti: il vitigno idoneo prevalentemente utilizzato per la produzione del vino in questione è il Greco bianco, tradizionalmente coltivato 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 dei vini passiti, con l'essiccazione delle uve al sole o in appositi essiccatoi.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "Greco di Bianco" è riferita esclusivamente alla tipologia passito, che dal punto di vista analitico ed organolettico presenta 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:

Questi vini, grazie anche all'intervento umano, non mancano certo di personalità anzi, sono un po' troppo ricchi di carattere e necessitano di palati esperti che sappiamo domarne l'esuberanza.

Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione. 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 pratiche di essiccazione dell'uva e di vinificazione. Questa valutazione rende la viticoltura, un cardine dell'economia territoriale, un suo punto d'orientamento macroeconomico, sia per la qualità e la caratura del simbolo agroalimentare che porta, sia per il ruolo d'intercapedine con l'ambiente rurale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 2 - DM 2 novembre 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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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