*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «BIVONGI»

| **Decisione di approvazione o modifica** | | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|---|
| Approvato con | DM | 24.05.1996 | G.U. 131 – 06.06.1996 |
| Modificato con | DM | 04.07.2005 | G.U. 160 – 12.07.2005 |
| Modificato con | DM | 06.06.2011 | G.U. 143 – 22.06.2011 |
| Modificato con | DM | 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM | 7.03.2014 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |

## Articolo 1
*Denominazione e vini*

1. La denominazione di origine controllata "Bivongi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
rosso
bianco
rosato
riserva
novello

## Articolo 2
*Base ampelografica*

1. I vini a denominazione di origine controllata "Bivongi" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

"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.

"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.

Il vino a DOC "Bivongi" rosso può essere prodotto anche nelle tipologie novello e riserva.

**Articolo 3**
*Zona di produzione delle uve*

1. 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.

**Articolo 4**
*Norme per la viticoltura*

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Bivongi" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente quelli ubicati su terreni di buona esposizione e giacitura collinare e pedecollinare, con esclusione dei fondovalle e di quelli al di sopra degli 800 metri s.l.m.
3. È vietata ogni pratica di forzatura.
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento, con esclusione di quelli di tipo espanso, ed i sistemi di potatura, corti, lunghi e misti, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. Per i nuovi impianti e reimpianti di vigneto in coltura specializzata, il numero minimo di ceppi per ettaro non dovrà essere inferiore a 4.000 e la produzione media per ceppo non dovrà essere superiore a 3,250 kg/ceppo per il "Bivongi" bianco e 3,000 kg/ceppo per il "Bivongi" rosso e rosato.
6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bivongi", in coltura specializzata, non deve essere superiore a 13,00 tonnellate/ettaro per il "Bivongi" bianco e 12,00 tonnellate/ettaro per il "Bivongi "rosso e rosato.
7. Nella coltura promiscua le rese non dovranno superare rispettivamente di 5,00 kg/ceppo per il "Bivongi" bianco e di 4,00 kg/ceppo per "Bivongi" rosso e rosato.
8. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi sopra indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a denominazione di origine controllata "Bivongi".
9. La regione Calabria, può modificare dette rese ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs 61/2010, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo competente.
10. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol per il "Bivongi" bianco e di 11,50% vol per il "Bivongi" rosso e rosato.
Le uve destinate alla produzione del tipo "Bivongi" rosso designabile con la menzione aggiuntiva riserva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

**Articolo 5**

*Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3.
2. Inoltre, le predette operazioni, possono essere effettuate anche nel territorio amministrativo del comune di Roccella Jonica, a condizione che gli stabilimenti di vinificazione siano ubicati ad una distanza non superiore ai 1.000 metri dal confine della zona delimitata nel precedente articolo 3.
3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti e tradizionali della zona o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
4. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
5. Il vino a DOC "Bivongi" rosso designabile con la menzione aggiuntiva "riserva", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.
6. La DOC "Bivongi" rosso può essere utilizzata per designare il vino novello ottenuto da uve che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione seguendo le vigenti norme per la preparazione dei vini novelli.

**Articolo 6**

*Caratteristiche al consumo*

1. I vini a denominazione di origine controllata "Bivongi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

"Bivongi" riserva
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, armonico, gradevole, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

“Bivongi” rosato
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Bivongi” bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

**Articolo 7**
*Designazione e presentazione*

1. I vini a denominazione di origine controllata “Bivongi” rosso, rosato e bianco ad esclusione delle tipologie novello e riserva, non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.
2. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC “Bivongi” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.
3. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
4. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a DOC “Bivongi” deve figurare l’annata di produzione delle uve.
5. Per il vino a denominazione di origine controllata “Bivongi” rosso riserva immesso al consumo in contenitori di capacità nominale non superiore a litri 1,500 è obbligatoria la chiusura con tappo di sughero, raso bocca.
6. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiore a litri 0,375 è ammessa anche la tappatura metallica a vite.

**Articolo 8**
*Legame con l’ambiente geografico*

*A) Informazione 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 sedmenti 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 sesti 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.

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*
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.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*
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.

## Articolo 9

*Riferimenti alla struttura di controllo*

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Reggio Calabria
Via T. Campanella, 12
89125 - Reggio Calabria
Tel. 0965 384111
Fax.: 0965 384200
Mail: cameradicommercio@rc.legalmail.camcom.it
Web: www.pz.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Reggio Calabria è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.