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 «GRECO DI BIANCO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 18.06.1980	G.U. 340 - 12.12.1980
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Greco di Bianco" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare per le seguenti tipologie:
Bianco passito.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a DOC "Greco di Bianco" deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Greco bianco minimo 95%.
È ammessa la presenza nei vigneti di non più del 5% di uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria.

Articolo 3
Zona di produzione

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.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Greco di Bianco", devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Greco di Bianco", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a 10,00 tonnellate/ettaro.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
Le uve raccolte vengono poste su graticci al sole o in essiccatoi ad aria forzata, subendo un appassimento che può determinare, il relazione al contenuto zuccherino, una riduzione di peso delle uve fino al 35%.
Al termine di questa operazione le uve vengono sottoposte a pigiatura e torchiatura.
La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 45%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve di cui all'art 3.
Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Greco di Bianco" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol;
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Il vino a DOC "Greco di Bianco" non può essere immesso al consumo prima del 1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

Il vino a DOC "Greco di Bianco", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- 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;
- 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;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOC “Greco di Bianco” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociale e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a DOC “Greco di Bianco” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

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 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 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.
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 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 dei vini passiti, con l'essiccazione delle uve al sole o in appositi essiccatoi.
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
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.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
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.

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.