

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2021/C 64/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«TAURASI»

PDO-IT-A0237-AM04

Data della comunicazione: 16.11.2020

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Eliminata l'indicazione dell'aggettivo «rosso» dopo il nome taurasi**

Si tratta di un adeguamento formale in conformità alla vigente normativa ed in coerenza al nome del prodotto.

La modifica riguarda il disciplinare agli articoli 1, 6 ed il documento unico alla sezione 4.

**2. Inserimento della possibilità dell'irrigazione di soccorso**

In considerazione dei cambiamenti climatici in atto, e delle sempre maggiori condizioni di stress idrico e termico per le piante, tale possibilità è consentita al fine di assicurarne il regolare svolgimento delle attività fisiologiche.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 e non riguarda il documento unico.

**3. Inserimento della menzione «vigna»**

Nella designazione dei vini della DOP Taurasi, è consentito l'utilizzo di indicazioni toponomastiche che facciano riferimento alla «Vigna» al fine di caratterizzare maggiormente il vino con il riferimento alla provenienza esclusiva delle uve da determinate vigne, in conformità alla vigente normativa.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 7 e non riguarda il documento unico.

**4. Legame con la zona geografica - adeguamento formale al disciplinare**

È stata adeguata la stesura, ed armonizzato il contenuto del disciplinare e del documento unico.

Si tratta di un adeguamento formale che non invalida il legame di cui all'art. 93, par.1, lettera a), punto i, del Reg. n. 1308/2013.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 9 ed il documento unico alla sezione 8.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Taurasi

**2. Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

**4. Descrizione dei vini:***Taurasi*

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;

Odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;

Sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

Titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00%

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Taurasi Riserva*

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;

Odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;

Sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

Titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,50%

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

Taurasi e Taurasi Riserva - periodo minimo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Taurasi» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui almeno uno in botti di legno.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Taurasi» nella tipologia «Riserva» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno quattro anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.

### b. Rese massime:

Taurasi e Taurasi Riserva

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemileto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in provincia di Avellino.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

Aglianico N. - Ellenica

Aglianico N. - Ellenico

Aglianico N. - Glianica

Aglianico N. - Glianico

## 8. Descrizione del legame/dei legami

«Taurasi e Taurasi Riserva DOP - Vino»

Fattori naturali:

L'area che delimita la DOP Taurasi è costituita da rilievi collinari o pedemontani che accompagnano il corso del fiume Calore, e fanno parte della dorsale appenninica meridionale. Detta area si trova sull'altopiano irpino ed è caratterizzata da una forte eterogeneità pedologica e microclimatica; infatti in alcune zone di alta collina, i vigneti si alternano con un paesaggio di boschi (castagni e faggi) e frutteti (pesche, nocciole e fichi). Il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra la notte e il giorno, con inverni molto freddi, tanto che le precipitazioni nevose, non consuete a queste latitudini, sono invece frequenti ed in tutta l'Irpinia.

Nella diversificata composizione dei suoli sono anche presenti notevoli quantità di materiale piroplastico proveniente dalle eruzioni vulcaniche dell'antichità. Questo territorio di alta collina è percorso di rigogliosi vigneti della varietà Aglianico un vitigno con una storia molto antica, probabilmente originario della Grecia, da cui l'antico nome Ellenico, introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C., che ha trovato nelle fredde zone dell'Appennino meridionale, in particolar modo in Campania, ed in questa zona dell'Irpinia, il suo habitat ideale.

Fattori storici ed umani:

L'antica e diffusa coltivazione della vite in tutta l'area, dà origine allo sviluppo di un sistema di allevamento tipico, conosciuto con il nome «Alberata Taurasina» o «Antico sistema taurasino», risalente alla scuola etrusca.

Nel secolo XIX, la zona restò per un periodo esente dalla fillossera che in quel tempo distrusse i vigneti in Europa; pertanto la produzione dell'epoca, stimata ad oltre 1 milione di ettolitri, consentì di diffondere ed incrementare il commercio dei vini irpini verso l'Italia del nord e il resto d'Europa, tanto che la ferrovia che passa per Taurasi, fu chiamata la «Ferrovia del vino».

Nel 1879 l'apertura, grazie alla forte determinazione di Francesco De Sanctis, dell'Istituto Agrario di Avellino ad indirizzo Enologico, consentì di salvaguardare e migliorare, con studi sperimentali sulle tecniche enologiche, le potenzialità varietali dell'Aglianico.

Ciò rese possibile uno sviluppo del settore vitivinicolo, con la realizzazione di nuovi impianti di vigneti che, nel tempo, sostituirono il tradizionale allevamento ad «alberata taurasina» con i più razionali sistemi a spalliera, con potature a Guyot e cordone speronato, abbassando così la resa produttiva, ma esaltando la qualità dei vini prodotti.

La DOP Taurasi, è una denominazione legata alla varietà di uva Aglianico. Il Taurasi nelle sue varie tipologie, Taurasi e Taurasi Riserva, è vino dotato di struttura, elegante, austero ma equilibrato, tannico, chiuso quando giovane, adatto a lunghissimo invecchiamento, con grande mineralità, buona alcolicità, corpo e pienezza che trovano il loro equilibrio in bottiglia.

I fattori naturali sopra descritti e la millenaria tradizione viticola sono connessi alla evoluzione sociale ed economica di questa area in provincia di Avellino che oggi, con le migliori tecniche colturali e tecnologiche, continua a diffondere i vini Taurasi DOP sui mercati nazionali e internazionali.

#### **9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

*Taurasi e Taurasi Riserva - DOP*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini Taurasi DOP devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri; le bottiglie devono essere di forma bordolese o borgognotta di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16175>

---