

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

(2020/C 88/07)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«RECIOTO DI SOAVE»

PDO-IT-A0465-AM02

Data della comunicazione: 2 dicembre 2019.

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Forme di allevamento della vite

Descrizione e motivi

Descrizione

Sono state ampliate le forme di allevamento della vite con GDC e pergola in tutte le sue varianti.

Motivi.

Questa modifica risponde alla necessità di adeguare il disciplinare alle nuove dinamiche di evoluzione dei più moderni e innovativi sistemi di allevamento (in particolare le varie nuove forme della pergola) e alla necessità di rispondere, dal punto di vista agronomico, al cambiamento climatico.

Questa variazione riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non modifica il Documento Unico.

2. Densità di viti per ettaro

Descrizione e motivi

Descrizione

In merito alla densità di viti per ettaro (non inferiore a 3 300) è stato cancellato il riferimento al Decreto 7 maggio 1998.

Motivi.

Si tratta di una modifica formale in quanto i nuovi impianti di vigneto devono avere una densità minima di 3 300 piante per ettaro.

Questa variazione formale riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non modifica il Documento Unico.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. Utilizzo nell'etichettatura dei vini DOP Recioto di Soave delle Unità Geografiche

Descrizione e motivi

Descrizione.

Per i vini a DOP Recioto di Soave e Recioto di Soave Classico è consentito il riferimento a Unità Geografiche Aggiuntive più piccole della zona di produzione della denominazione, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista, a condizione che il prodotto sia vinificato separatamente e appositamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve.

Motivi.

Con l'utilizzo del riferimento ad unità geografiche di particolare pregio, più piccole, localizzate all'interno della zona di produzione delimitata, ed individuate dopo un attento lavoro di zonazione, si è voluto meglio identificare la provenienza del vino e quindi rafforzare il suo legame con il territorio.

Questa variazione riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione 1.9 - Ulteriori condizione - del Documento Unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Recioto di Soave

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino (dei vini)

«Recioto di Soave»

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia;
- sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante tabella 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 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)	

«Recioto di Soave» spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore giallo: dorato, più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso e fruttato;
- sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 g/l

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante tabella 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)	11,50
Acidità totale minima	5 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 vinificazionea. *Pratiche enologiche essenziali*

ASSENTI

b. *Rese massime*

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

Recioto di Soave Spumante

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

- A) Le uve atte a produrre i vini a DOCG «Recioto di Soave» devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara. San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
- B) Le uve atte a produrre il vino «Recioto di Soave» Classico devono essere prodotte nella zona riconosciuta con DM 23 ottobre 1931, che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Descrizione del legame/dei legami

Recioto di Soave

Le sostanze minerali contenute nei suoli basaltici di origine vulcanica influenzano in modo particolare i processi fermentativi di mosti ottenuti da uve Garganega, conferendo la tipica sapidità ai vini. Il metodo di allevamento tradizionale a Pergola favorisce il mantenimento dei precursori aromatici e una migliore sanità alle uve che facilita il successivo processo di appassimento nei Fruttai. Qui la formazione di un sottile strato di muffa, detta «nobile», permette lo sviluppo di profumi intensi. Il Recioto di Soave è un vino equilibrato: accanto alla componente di dolcezza e struttura, riporta caratteristiche di fruttato esaltando la vivacità data da una componente acida importante.

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

Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione dei vini «Recioto di Soave» e «Recioto di Soave» Classico è consentito fare riferimento alle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>
