

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di una denominazione nel settore vitivinicolo

(2020/C 51/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Adamclisi»

PDO-RO-N0037

Data della domanda: 30 marzo 2016

1. Nome o nomi da registrare

Adamclisi

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini bianchi/rosati

I vini bianchi sono equilibrati, di buona acidità, con un profilo aromatico intenso e un bouquet floreale complesso. Presentano colori che vanno dal giallo chiaro al paglierino intenso, fino al giallo verdolino.

La paletta aromatica abbraccia una vasta gamma di frutti tropicali in cui predominano gli agrumi, in particolare le arance rosse, cui si accompagnano aromi intensi di banana, ananas, uva spina, pompelmo e fiori di sambuco.

I vini rosati presentano varie sfumature dal rosa tenue al rosa vivo, ottima acidità tartarica, che conferisce loro una freschezza peculiare e mette in risalto i loro aromi specifici. Grazie alla ricchezza degli antociani accumulati, i vini rosati presentano sfumature di rosa.

Al palato i vini rosati sono contraddistinti da aromi di ciliegia e arancia rossa, con sentori ben presenti di ribes bianco. Le note minerali appena accennate (dovute al suolo in cui sono coltivate le viti) sono quasi completamente dissimulate dalla prevalenza degli aromi fruttati e dalla loro acidità piacevolmente vivace.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

Caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini rossi

I vini rossi sono caratterizzati da una forte intensità del colore, rosso intenso quando il vino è giovane che passa al rosso rubino durante il breve periodo di invecchiamento. L'accumulo di zuccheri, antociani e polifenoli dà vita a una serie di fattori che consentono di ottenere vini estrattivi.

I vini rossi presentano aromi di frutti di bosco, in particolare di mirtilli stramaturi, di mandorle e di ciliegie nere amare, accompagnati da spezie come grani di pepe e peperone verde, prugne leggermente affumicate e un bouquet di fieno appena tagliato e note marcate di ribes neri, su uno sfondo di tannini vellutati.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È vietato l'uso dei seguenti processi di vinificazione:

- utilizzo di trattamenti termici per la miscela di mosto e vinacce nella produzione dei vini rossi;
- concentrazione mediante raffreddamento;
- dealcolizzazione
- eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- utilizzo di scambiatori di cationi.

b. Rese massime

Per i vini bianchi, rosati e rossi ottenuti da uve raccolte a piena maturazione:

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

Per i vini rosati e i rossi:

68 ettolitri per ettaro

Per i vini bianchi:

70 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata per la produzione di vini a denominazione di origine controllata «Adamclisi» comprende le seguenti località nel distretto di Constanța:

- comune di Adamclisi;
- villaggio di Adamclisi;
- villaggio di Abrud;
- villaggio di Hațeg;
- villaggio di Urluia;
- villaggio di Zorile.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona geografica - dettagli della zona

La delimitazione della zona non si basa sulla proprietà, che appartiene a un singolo produttore, ma sulle condizioni pedoclimatiche di Adamclisi, che differiscono da quelle delle zone limitrofe a denominazione di origine controllata Murfatlar e Oltina.

Nella zona di Adamclisi, situata nella regione romena della Dobrugia, la viticoltura è documentata storicamente da lungo tempo.

Adamclisi è situata sull'altipiano più elevato nella parte sudoccidentale della Dobrugia, vicino alle zone di Oltina e Murfatlar. La posizione della zona, unita al fatto che i suoli sono composti da černožëm (diversamente dalle zone limitrofe in cui prevalgono i suoli loessici), conferisce ai vini rossi di Adamclisi un corpo medio con vari aromi primari (fruttati) ben marcati, ad esempio di frutta secca affumicata e frutti di bosco, mentre i vini bianchi, grazie a suoli di tipo rendzina e regosol caratterizzato da černožëm, presentano chiare note minerali.

Legame con la zona geografica - interazione causale

L'altipiano di Adamclisi, composto in prevalenza da černožëm con depositi calcarei fino a una profondità di 0,8 m e ricco di ferro e magnesio, gode di oltre 1 800 ore di irraggiamento all'anno. I vini bianchi qui prodotti sono fruttati ma floreali e corposi e i vini rossi, in particolare i vini DOP Murfatlar, presentano tannini vellutati e morbidi che ne stemperano la durezza caratteristica.

Studi pedologici e agrochimici realizzati dalla *Stațiunea de Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Murfatlar* (Stazione ricerca e sviluppo per la viticoltura e la vinificazione del Murflatlar) hanno rilevato che ad Adamclisi, nel periodo 1975-1980, è stata adibita alla coltura della vite una superficie consistente, che molti anni dopo (2000-2001) è stata dissodata e destinata in seguito alla coltura di varietà più nobili. Le superfici interessate sono distinte dalle zone limitrofe delle DOP Murfatlar e Oltina, da cui talvolta si differenziano sostanzialmente per le condizioni ambientali.

Contrariamente alle zone di Murfatlar e Oltina, nella zona di Adamclisi si riscontra una miglior distribuzione delle piogge benefiche durante il periodo vegetativo di tutte le varietà, favorita dalla vicinanza alle foreste.

Rispetto alla vicina zona di Oltina, situata sulle rive del Danubio, nella zona di Adamclisi la nebbia è meno frequente, per cui, grazie al buon livello di soleggiamento, la crescita e la piena maturità avvengono molto prima e le uve accumulano più polifenoli e antociani che nelle zone limitrofe. I vini sono pertanto più rotondi e vellutati: i vini rossi presentano aromi di frutti di bosco o freschi e untuosi e i vini bianchi di frutta tropicale e favi di miele.

Le caratteristiche dei vini bianchi e dei vini rossi sono determinate da fattori quali il numero di giornate soleggiate dell'anno (in media 300 giorni/anno), i černozëm con presenza di depositi di calcare in superficie e arricchiti da elementi nutrienti fondamentali per le viti, nonché dalla posizione della zona di Adamclisi nella parte sudoccidentale dell'altipiano continentale della Dobrugia, a una distanza ottimale dal Mar Nero e dal Danubio. Tale posizione consente di attenuare le ondate di calore, il che rende le temperature massime delle giornate estive ottime per l'accumulo di zuccheri. Grazie ai venti della zona, le notti in cui si forma la rugiada sono praticamente assenti.

Il suolo, ricco in sali ferrici che si formano su calcare e arenarie calcaree in suoli bruno-rossici, favorisce un eccellente accumulo di antociani, il che si rispecchia nel colore intenso dei vini rossi e nel loro gusto leggermente minerale, che contribuisce a un finale lungo e generoso.

Legame con la zona geografica - dettagli riguardanti i fattori umani

La qualità dei vini è garantita da professionisti che possiedono le competenze necessarie per ottenere vini che conservino la tradizione, pur utilizzando tecnologie innovative nel vigneto e in cantina.

Nella maggior parte dei vigneti (situati perlopiù su terrazzamenti su pendii moderati e accidentati), i produttori allevano le viti praticando la potatura di tralci e speroni. Questa potatura, associata a suoli ricchi di humus e di minerali, garantisce la produzione dei tipici vini della zona della DOP Adamclisi.

La produzione dei vini è permessa dal terzo anno di produzione delle uve, al fine di preservare la specificità della DOP Adamclisi, il che consente di produrre vini con un ottimo accumulo di zuccheri, antociani e polifenoli e con un tenore alcolico costante superiore a 12,5-13 % vol.

Il tipo di suolo (depositi loessici e carbonati benefici soprattutto per i vini rossi) ha permesso nel tempo di curare in modo particolare i vigneti. Negli ultimi anni si è ricorsi inoltre all'utilizzo di materiale viticolo certificato che si adatta alle condizioni pedoclimatiche della zona di Adamclisi, ossia risultato dell'innesto di cloni altamente produttivi su portainnesti con elevato potenziale di resistenza a caldo, estati asciutte e inverni rigidi con forti venti.

Legame con la zona geografica - dettagli del prodotto

Il clima e i suoli peculiari della zona di Adamclisi conferiscono ai vini prodotti nella zona un carattere particolare, diverso rispetto ai vini prodotti nelle zone limitrofe.

I vini bianchi presentano colori che vanno dal giallo del grano maturo al giallo, con sfumature verdoline, e aromi intensi che spaziano dal limone al fiore di vite, dall'anasas alla banana, caratteristiche determinate dal livello costante di soleggiamento nella zona.

I rosati e rossi vanno dal rosa pallido al rosso rubino o porpora, con acido tartarico e tenore alcolico equilibrati, aromi specifici di prugne leggermente affumicate e frutti di bosco neri, nonché aromi e sapori di peperone verde e grani di pepe, accompagnati da sentori forti di mandorle tostate e ciliegie nere amare. I vini rossi presentano una buona quantità di antociani.

I vini bianchi e rosati hanno una struttura equilibrata e buon acidità, con un buon accumulo di zuccheri e di polifenoli a partire dall'inizio della maturazione. L'esposizione a sud-est dei vigneti, l'elevato numero di giornate di sole e l'equilibrio delle piogge, uniti a suoli con un contenuto di humus e nutrienti medio/alto, consentono una maturazione eccellente delle uve. L'accumulo di antociani, polifenoli e zuccheri conferiscono ai vini equilibrio e aromi complessi, grazie anche al fatto che invece della sfogliatura si effettua soltanto una leggera cimatura delle viti in luglio-agosto, di modo che possano sviluppare una propria massa fogliare molto produttiva, pur conservando il potenziale aromatico.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Nessuna.

Link al disciplinare del prodotto

http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_adamclisi_modif_cf_notif_comisie_europene_din_20.05.2019_no_track_changes.pdf
