

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

(2022/C 351/09)

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

COMUNICAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«**Montsant**»

PDO-ES-A1550-AM05

Data della comunicazione: 20.6.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Modifica del limite di acidità volatile

Descrizione

È modificato il limite massimo di acidità volatile per i vini bianchi, rosati e rossi con più di un anno. Questo limite non era contemplato per i vini bianchi e rosati con più di un anno, e per i vini rossi, la frase «L'acidità volatile massima può superare di 0,06 g/l per ogni grado alcolico al di sopra dell'11 % e per ciascun anno di invecchiamento, fino ad un massimo di 1,2 g/l» è modificata in «A partire da un anno di invecchiamento, l'acidità volatile massima può essere pari a 1,2 g/l».

La modifica interessa il punto 2.2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria dal momento che non rientra in alcuna delle fattispecie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018.

Motivazione

L'invecchiamento dei vini rossi, bianchi e rosati costituisce una pratica abituale per i vini della DO Montsant. È pertanto normale che nei vini rossi, bianchi e rosati l'acidità volatile sia superiore agli 0,80 g/l prescritti dal disciplinare di produzione relativo ai vini con meno di un anno. Attraverso tale modifica si innalza il tenore di acidità volatile consentita ai limiti stabiliti dall'Unione europea di 1,2 g/l per i vini rossi e di 1,08 g/l per i vini bianchi e rosati.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Montsant

2. Tipo di indicazione geografica

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vino bianco*

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Limpido, con tonalità dal giallo limone al giallo paglierino e colori che possono essere intensi e dorati. Aromi eleganti e sottili di frutta matura, miele e frutta secca (pesche o albicocche essiccate). Setosi, spiccatamente golosi e con elevato volume al palato. Retrogusto molto prolungato.

- * A partire da un anno di invecchiamento, l'acidità volatile massima può essere pari a 1,08 gr/l (18 meq/l).
- * Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zucchero è < 5 g/l e 250 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.
- * A tutti i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vino rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore brillante, intenso e nitido. Aromi fruttati e/o floreali, sentori di ciliegia matura e fragola, presenza di frutti di bosco. Elegante, goloso e dal carattere deciso.

- * A partire da un anno di invecchiamento, l'acidità volatile massima può essere pari a 1,08 gr/l (18 meq/l).
- * Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zucchero è < 5 g/l e 250 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.
- * A tutti i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Vino rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

A seconda dell'età, presentano colori e riflessi diversi. Da tonalità più rosse (ciliegia) all'arancio con l'invecchiamento (rosso mattone, ambra). Aromi legati alle varietà autoctone, di frutta molto matura, tra cui uva secca, sensazioni balsamiche e speziate. Corposi e rotondi, con retrogusti più prolungati, dalla struttura tannica matura e vellutati.

- * A partire da un anno di invecchiamento, l'acidità volatile massima può essere pari a 1,2 gr/l (20 meq/l).
- * Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zucchero è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.
- * A tutti i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Vino liquoroso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Rancido: prodotto mediante invecchiamento ossidativo in recipienti di legno e/o mediante invecchiamento accelerato all'aperto. Limpido, brillante. Complesso al naso, note di spezie, frutta secca e tostati. Secco. Corposo.

Mistela Blanca e Mistela Negra: colore dal miele intenso all'arancio. Aromi dolci di miele, con sentori di agrumi. Retrogusto fruttato e prevalentemente dolce.

Garnacha: addizionato con alcole vinico. Color arancio con leggera evoluzione. Complesso, note di agrumi. Titolo alcolometrico effettivo minimo: 15,5 %.

Vimblanc: ottenuto da uve stramature della varietà Pansal.

Vino dolce naturale: mosti con un elevato tenore di zuccheri, superiore a 272 g/l, parzialmente fermentato. Limpido. Diverse tonalità. Complesso ed equilibrato.

- * Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zucchero è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.
- * A tutti i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Pratiche di gestione delle uve

L'organismo di gestione della denominazione di origine può vietare l'irrigazione in una particella specifica se ritiene che potrebbe compromettere la qualità o determinare un'infrazione della normativa.

La vendemmia è effettuata con la massima cautela, destinando alla produzione dei vini protetti esclusivamente le uve sufficientemente mature per ottenere vini con un titolo alcolometrico naturale pari o superiore a 10 % vol e, nel caso dei vini liquorosi, a 12 % vol.

2. Durante la vendemmia occorre esercitare la massima cautela.

Per estrarre il mosto o il vino e separarlo dalle bucce delle uve si esercita una pressione atta a garantire l'ottenimento di non oltre 74 litri di vino per 100 kg di uve vendemmiate.

5.2. Rese massime

1. Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve/ettaro

2.

88,8 ettolitri per ettaro

3. Varietà rosse

10 000 chilogrammi di uve/ettaro

4.

74 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini tutelati dalla denominazione di origine protetta Montsant è costituita dalle particelle vitate situate nei comuni o nelle zone geografiche elencati di seguito, la cui qualità consente di ottenere vini con le caratteristiche specifiche della denominazione di origine protetta.

L'intero territorio dei seguenti comuni:

La Bisbal de Falset

Cabacés

Capçanes

Cornudella de Montsant

La Figuera

Els Guiamets

Marçà

Margalef

El Masroig

Pradell de la Teixeta

La Torre de Fontaubella

Ulldemolins

Inoltre, in parte, i seguenti comuni:

Falset:

fogli 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 e 31;

foglio 2: particelle dalla 1 alla 37, dalla 41 alla 70, dalla 72 alla 91, parte meridionale della 93 (1,631 ha), 94, 95, parte della 102 (2,5052 ha), 125, 127, dalla 132 alla 135, dalla 137 alla 145, 148 e dalla 151 alla 153;

foglio 3: parte meridionale della particella 47 (2,1549 ha), particelle 48 e 49, parte meridionale della particella 50 (1,419 ha), parte meridionale della particella 52 (1,7365 ha), parte meridionale della particella 53 (1,2894 ha) e particella 64;

foglio 19: parte meridionale della particella 28 (1,0809 ha), parte meridionale della particella 29 (12,2046 ha), particelle dalla 30 alla 36, dalla 38 alla 46 e dalla 48 alla 58;

foglio 20: particelle dalla 1 alla 17, dalla 23 alla 26, parte meridionale della 27 (2,45 ha), parte meridionale della 28 (1,4096 ha), 29, 30, 32, 33, dalla 59 alla 64, parte meridionale della 65 (0,5789 ha), 66, 68, 72, 73, 74, 79 e 80;

foglio 22: particelle dalla 1 alla 24 e particella 41;

foglio 24: particelle dalla 1 alla 8, 10, dalla 31 alla 35, 37, dalla 49 alla 52, 54, 55, dalla 57 alla 60.

El Molar:

fogli 1, 2, 3, dall'11 al 16;

foglio 4: particelle dalla 1 alla 7, parte occidentale della particella 8 (0,5515 ha), dalla 15 alla 17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 e dalla 69 alla 71;

foglio 8: particelle dalla 3 alla 18, dalla 20 alla 28, 199, 200 e 202;

foglio 9: particella 1, dalla 27 alla 32, dalla 35 alla 37, dalla 47 alla 55;

foglio 10: particelle dalla 1 alla 7, dalla 9 alla 12, dalla 29 alla 34, dalla 45 alla 47, dalla 66 alla 71 e 73.

Garcia:

foglio 3: particella 66;

foglio 6: particelle 101, 105, dalla 111 alla 113;

fogli 7, 8, 9, 10, 11;

foglio 12: particelle dalla 1 alla 13, dalla 17 alla 38, 45, 133 e 134;

foglio 13: particelle dalla 70 alla 102, 104, 111, dalla 220 alla 226, dalla 228 alla 234, 314 e 315;

foglio 15: particella 3;

foglio 22: particella 65;

foglio 23: particelle dalla 26 alla 43, dalla 60 alla 68, 70, dalla 72 alla 78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 e 88.

Mora la Nova:

foglio 4: particelle 69, 70, 113 e 120;

foglio 5;

foglio 6: particelle dalla 3 alla 15, dalla 20 alla 27, dalla 30 alla 54, 56, 57, 58, 59 e dalla 61 alla 73;

foglio 7: particelle 8, 9, 10, 14, 16, 24, dalla 30 alla 46, 48, 49, 50, 56 e dalla 59 alla 66; foglio 8: particelle dalla 76 alla 89, dalla 91 alla 97, 99, 100, 101, 102, 105 e 106;

foglio 9: particelle dalla 38 alla 48, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 e 74;

foglio 10: particella 8;

foglio 13: particella 99;

Tivissa:

fogli 2, 4, dal 6 al 12 e dal 21 al 23;

foglio 17: particelle dalla 238 alla 251, 253 e 254;

foglio 24: particella 29;

7. Varietà principale/i di uve da vino

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GRENACHA TINTA

MAZUELA - CARIÑENA

MAZUELA - SAMSÓ

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. *Vino bianco*

I vini bianchi sono ottenuti quasi esclusivamente dalle due varietà tradizionali della zona: Garnacha Blanca e Macabeo. Mentre dalla varietà Macabeo si ottengono vini più raffinati, la Garnacha Blanca, con più corpo e struttura, è molto adatta all'affinamento o alla fermentazione in botti di rovere, nonostante la naturale tendenza all'ossidazione. Le altre varietà bianche (Chardonnay, Pansal, Moscatel de Grano Menudo, Parellada e Picapoll Blanco) conferiscono specifici sentori alla miscela finale.

8.2. *Vino rosso e rosato*

Sia la varietà Mazuela (Samsó) che la Garnacha Tinta sono presenti in tutta la DOP. Producono vini corposi e molto adatti all'affinamento, soprattutto se la resa del ceppo è controllata e le uve sono adeguatamente vinificate. La varietà Ull de llebre è prevalente nella zona meridionale, dal clima più caldo. Le altre varietà rosse (Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll Tinto, Syrah), in quantità molto minore, sono particolarmente adatte ai diversi vigneti della zona DOP, consentendo di ottenere prodotti di qualità, equilibrati, aromatici e corposi che conferiscono la caratteristica distintiva alle diverse miscele.

8.3. *Vini liquorosi*

Tutta la parte settentrionale della provincia di Tarragona vanta una tradizione particolarmente radicata in ambito di produzione di vini liquorosi e la DOP Montsant non fa eccezione. In passato, quando le cantine erano a conduzione familiare, era consuetudine disporre di una botte di vino «rancio» e un'altra di vino dolce. La produzione di vini liquorosi tradizionali è ora molto più automatizzata, ma conserva ancora il suo piccolo spazio all'interno della produzione nel suo complesso.

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

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

deve avvenire nelle cantine di imbottigliamento registrate. L'obiettivo è garantire l'origine e la qualità proprie dei vini evitando il trasporto alla rinfusa al di fuori della zona di produzione. Se tale trasporto non avviene a determinate condizioni, stabilite sulla base di una valutazione individuale effettuata tenendo conto delle circostanze di ciascun caso specifico, il vino può essere sottoposto a condizioni ambientali inadeguate che possono incidere sulle sue caratteristiche sensoriali.

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I caratteri utilizzati per la denominazione «Montsant» presentano un'altezza massima compresa tra 3 e 6 mm, mentre quelli utilizzati per la dicitura «denominazione di origine» misurano la metà di tale dimensione.

Link al disciplinare del prodotto

<https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/Pliego-de-Condiciones-DOP-Montsant-ctrl-canvis.pdf>
