

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 un nome nel settore vitivinicolo

(2020/C 170/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione 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

«SOLTVADKERTI»

PDO-HU-02171

Data della domanda: 28.4.2016

1. Nome da registrare

Soltvadkert

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

- 1. Vino
- 4. Vino spumante

4. Descrizione del vino/dei vini

Vino bianco

Un vino di colore verde pallido o giallo verdolino con un aroma leggero di fiore di vite e un retrogusto spiccatamente acido, acerbo, lungo.

* I limiti previsti dalla normativa dell'UE si applicano al titolo alcolometrico totale massimo e al tenore massimo di anidride solforosa totale.

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

Vino ottenuto da uve appassite

Un vino di colore giallo dorato che presenta un aroma complesso, un elevato tenore di zuccheri naturali, una consistenza piena e oleosa e un aroma e un gusto complessi che ricordano il miele e la frutta matura o secca.

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

- * I limiti previsti dalla normativa dell'UE si applicano al titolo alcolometrico totale massimo e al tenore massimo di anidride solforosa totale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino spumante

Un vino spumante fresco, leggero e aerato, persistente, di media intensità, dal colore verde pallido o giallo verdolino pallido, con gusto e aroma decisi, freschi e vivaci, caratterizzati da note acide e fruttate, leggermente floreali, tipiche della varietà Ezerjő.

- * I limiti previsti dalla normativa dell'UE si applicano al tenore massimo di anidride solforosa totale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	13
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	5,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Vino bianco e vino ottenuto da uve appassite

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

- le uve devono essere trasformate il giorno in cui sono state raccolte;
- la pressatura può essere effettuata solo con presse pneumatiche;
- chiarificazione del mosto;
- fermentazione controllata del mosto a massimo 18 °C.

Vino spumante

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

- fermentazione in bottiglie o contenitori;
- seconda fermentazione per almeno tre mesi;
- ulteriore fermentazione in contenitori per almeno sei mesi;
- fermentazione in bottiglie per almeno tre mesi.

Sistema di coltivazione della vite, spazatura e carico di gemme

Pratiche colturali

Per l'allevamento delle viti sono ammessi i metodi seguenti:

- ad alberello,
- cordone basso, medio-alto o alto.

La densità di impianto deve essere di almeno 4 000 ceppi/ha, con una distanza tra le viti pari ad almeno 0,8 m. Complessivamente, il tasso di viti mancanti e la percentuale di viti non autoctone in un vigneto non possono superare il 10 % del numero di viti presenti al momento dell'impianto.

Definizione della data della vendemmia

Pratiche colturali

La data di inizio della vendemmia è fissata dalla comunità vitivinicola di Soltvadkert sulla base di una vendemmia di prova effettuata ogni settimana a partire dal 1° agosto. I prodotti ottenuti da uve raccolte prima della data di inizio della vendemmia fissata dalla comunità vitivinicola non possono essere commercializzati con la denominazione di origine protetta «Soltvadkerti». Le comunità vitivinicole pubblicano la data della vendemmia con un annuncio.

Tenore minimo di zuccheri e titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Il tenore naturale minimo di zuccheri delle uve espresso secondo il sistema ungherese di gradazione del mosto (a 17,5 °C) è di 17 per il vino bianco, 20 per il vino ottenuto da uve appassite e 16 per il vino spumante.

Il titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve (% vol, a 20 °C) è di 10,6 per il vino bianco, 12,83 per il vino ottenuto da uve appassite e 9,87 per il vino spumante.

b. *Rese massime*

vino e vino spumante

70 hl/ha

resa di uva

10 000 kg di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Zone situate entro i confini amministrativi del comune di Soltvadkert iscritte nelle classi I e II del catasto viticolo.

7. Varietà principale/i di uve da vino

ezerjő — kolmreifler

ezerjő — korponai

ezerjő — szadocsina

ezerjő — tausendachtgute

ezerjő — tausendgute

ezerjő — trummertraube

8. Descrizione del legame/dei legami

Fattori naturali (vino e vino spumante)

Situata tra i fiumi Danubio e Tibisco, la zona di produzione si distingue dalla regione circostante. Le sue caratteristiche ecologiche sono determinate principalmente dalla sua bassa altitudine, per lo più compresa tra 110 e 120 m sul livello del mare. Il terreno è pianeggiante, con dislivelli non superiori a 10-15 m.

La zona di produzione è caratterizzata da strati di sabbia alluvionali, con suolo prativo sottostante e sporadiche placche di loess calcareo. In genere i terreni sabbiosi si riscaldano rapidamente e i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, il che contribuisce alla maturazione dell'uva. Il loro contenuto di quarzo, pari ad oltre il 75 %, li rende immuni alla fillossera. Grazie al suo tenore di minerali, la capacità nutritiva del sottosuolo incide positivamente sulla qualità delle uve.

Le condizioni climatiche della zona di produzione sono determinate dal clima continentale, caratterizzato in particolare da estati calde e inverni freddi. La temperatura media si aggira intorno ai 10-11 °C, con una media di 2 100 ore di sole all'anno. Le precipitazioni medie annue, pari a 500-550 mm, soddisfano ampiamente le necessità colturali, nonostante una distribuzione non uniforme nell'arco dell'anno. Il lago di Soltvadkert influisce positivamente sul clima della zona di produzione.

Fattori umani (vino)

La coltivazione di uve per la produzione di «Soltvadkerti» risale al XVIII secolo. La perseveranza e il duro lavoro della popolazione locale hanno permesso di trasformare in suolo fertile dune di sabbia battute dal sole e dal vento. Tramandata di generazione in generazione, questa combinazione di diligenza e di talento ha dato luogo a una fiorente viticoltura e frutticoltura.

La produzione di vino «Soltvadkerti» è cresciuta notevolmente grazie alle condizioni ecologiche locali, alla varietà utilizzata e alla perizia della gente del luogo. Gli abitanti e i produttori locali contribuiscono a preservare la produzione e le tradizioni viticole e la buona reputazione dei vini «Soltvadkerti». Il motore di questa produzione è costituito dalle aziende vinicole a conduzione familiare che operano nella zona. Il fatto di limitare la produzione e di stabilire una data specifica per la vendemmia ha contribuito in modo determinante allo sviluppo delle tecniche di viticoltura. La produzione vinicola è basata su tecniche riduttive, il cui effetto è ulteriormente accentuato dall'invecchiamento in botti.

L'Ezerjő è una varietà storica ungherese di uve per la produzione di vino bianco, che ha assunto particolare importanza nella zona di Soltvadkert della regione vinicola di Kunság. Ciò che distingue e rende unica questa varietà di uve è il fatto che può essere utilizzata per produrre vino, vino ottenuto da uve appassite o vino spumante.

Presentazione e dimostrazione del legame causale (vino)

- La zona di produzione incide in misura significativa sulle caratteristiche del vino, come descritto di seguito.
- Il suolo calcareo ha un'influenza positiva sulla composizione acidica delle uve.
- La mineralità del sottosuolo conferisce al vino un carattere deciso.
- La quantità di calore registrata nel periodo di vegetazione e l'effetto positivo del numero di ore di sole favoriscono la maturazione dell'uva e il raggiungimento del tenore zuccherino, e l'equilibrio tra componente acidica ed alcolica conferisce al vino grande armonia.
- La temperatura del lago di Soltvadkert ha un effetto equilibratore, in quanto regola la disponibilità di acque sotterranee e crea livelli di umidità favorevoli. Il livello delle acque sotterranee è vicino alla superficie; l'acqua può essere quindi facilmente assorbita dalle radici della vite. Il numero di ore di sole e il giusto apporto di acque sotterranee contribuiscono allo sviluppo uniforme delle uve, assicurando così una produzione di qualità costantemente elevata. Questo consente di mitigare l'effetto sulle diverse annate e di produrre vini pregiati da uve di qualità costante quasi ogni anno.
- Limitando la produzione e fissando una data specifica per la vendemmia, le tecniche di viticoltura conferiscono alla zona una qualità particolare, che è ulteriormente valorizzata dai produttori locali grazie al ricorso combinato a tecniche di riduzione e all'invecchiamento in botti. Da questi particolari accorgimenti nascono vini di grande armonia, che al sapore vellutato tipico della varietà associano una specifica composizione acidica e un'elevata acidità.
- L'essiccamento naturale favorisce la concentrazione degli zuccheri, producendo un residuo zuccherino naturale che conferisce ai vini una consistenza piena e oleosa.

Fattori umani (vino spumante)

La specifica composizione acidica, l'elevata acidità e il moderato grado alcolico che lo caratterizzano fanno dell'Ezerjő il vitigno ideale per la produzione di vino spumante. La tecnologia di vinificazione dello spumante a partire da vino prodotto al 100 % da uve della varietà Ezerjő è stata recentemente sviluppata da aziende vinicole locali. L'unicità del prodotto è data dal carattere delle uve coltivate in questa zona e dal ricorso a tecniche di vinificazione riduttiva e a metodi tradizionali di fermentazione e invecchiamento in bottiglia.

Presentazione e dimostrazione del legame causale (vino spumante)

- L'ambiente, soprattutto per via delle peculiarità dei suoli sabbiosi, incide in misura significativa sulle caratteristiche del vino spumante, come descritto di seguito.
- Il vino spumante deve al suolo calcareo la sua specifica composizione acidica delicata.

- Grazie alla raccolta precoce delle uve, il vino spumante presenta note acide fresche e vivaci.
- La mineralità del sottosuolo gli conferisce un carattere deciso.
- La temperatura del lago di Soltvadkert ha un effetto equilibratore, in quanto regola la disponibilità di acque sotterranee e crea livelli di umidità favorevoli. Il livello delle acque sotterranee è vicino alla superficie; l'acqua può essere quindi facilmente assorbita dalle radici della vite. Il numero di ore di sole e il giusto apporto di acque sotterranee contribuiscono allo sviluppo uniforme delle uve, assicurando così una produzione di qualità costantemente elevata. Questo consente di mitigare l'effetto sulle diverse annate e di produrre vini spumanti pregiati da uve di qualità costante quasi ogni anno.
- La quantità di calore registrata nel periodo di vegetazione e l'effetto positivo del numero di ore di sole favoriscono la maturazione dell'uva, che conferisce al vino spumante il suo carattere fruttato.
- Il ricorso a tecniche di vinificazione rapida e riduttiva, oltre a preservarne la freschezza aromatica, apporta a questa varietà il suo colore elegante. L'aroma di autolisi che si forma durante la produzione dello spumante è quindi discreto.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Norme di etichettatura — Norme generali in materia di etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i nomi delle località possono essere utilizzati per indicare unità geografiche più piccole: Csábor, Szarvaskút-dűlő, Kútágas-dűlő. Il nome di una località può essere utilizzato soltanto se il 100 % del vino è stato ottenuto da uve originarie di tale località.

Link al disciplinare del prodotto

<https://boraszat.kormany.hu/soltvadkert>
