

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

(2022/C 444/09)

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

DOCUMENTO UNICO

«De Voerendaalse Bergen»

PDO-NL-02776

Data di presentazione della domanda: 10.6.2021

1. Nome

De Voerendaalse Bergen

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)

1. CATEGORIA DI VINI 1: Vino, tipo di vino: vino bianco, secco

Vitigni: vitigni a bacca bianca nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: morbido ed equilibrato, pere e melone nella nota finale o, a seconda della varietà, più fruttato (albicocca/mela) e leggermente speziato (noce moscata/mandorla)

Colore: giallo chiaro

Aroma: aromi fruttati, leggermente speziati con note floreali

Caratteristiche analitiche:

Tenore di zuccheri: compreso tra 0 e 9 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10
Acidità totale minima	79,8 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

2. CATEGORIA DI VINI 1: Vino, tipo di vino: Vino bianco, dolce/amabile

Vitigni: vitigni a bacca bianca nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Aromi di ananas e pera

Colore: giallo

Aroma: bouquet floreale con una nota di miele

Caratteristiche analitiche:

Tenore di zuccheri: compreso tra 30 e 100 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9,5
Acidità totale minima	79,8 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. CATEGORIA DI VINI 1: Vino, tipo di vino: Rosato, secco

Vitigni: vitigni a bacca rossa nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: piccoli frutti rossi: mirtilli, lamponi, fragoline di bosco

Colore: rosa chiaro/rosso

Aroma: piccoli frutti rossi aromatici

Caratteristiche analitiche:

Tenore di zuccheri: compreso tra 0 e 9 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10
Acidità totale minima	79,8 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. CATEGORIA DI VINI 1: Vino, tipo di vino: Vino rosso

Vitigni: vitigni a bacca rossa nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: piccoli frutti rossi, quali mirtilli, lamponi e ciliege

Colore: rosso chiaro/rosso

Aroma: piccoli frutti rossi, quali mirtilli, lamponi e ciliege

Caratteristiche analitiche:

Tenore di zuccheri: compreso tra 0 e 4 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11
Acidità totale minima	66,5 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. CATEGORIA DI VINI 1: Vino, tipo di vino: Vino rosso, secco, conservato in contenitori di legno

Vitigni: vitigni a bacca rossa nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: leggero sapore di vaniglia, con note predominanti di ciliegie e frutti a bacca

Colore: rosso/viola chiaro

Aroma: frutti rossi: ciliegie e frutti a bacca

Caratteristiche analitiche:

Tenore di zuccheri: compreso tra 0 e 4 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11
Acidità totale minima	66,58 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. CATEGORIA DI VINI 5: Tipo di vino: Vino spumante di qualità, bianco

Vitigni: vitigni a bacca bianca nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: note fruttate e speziate, quali pesca e mango, con una fine spuma

Colore: giallo chiaro

Aroma: aromi fruttati, leggermente speziati con note floreali

Caratteristiche analitiche:

Tenore di zuccheri: compreso tra 6 e 12 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. CATEGORIA DI VINI 5: Tipo di vino: Vino spumante di qualità, rosato, rosso

Vitigni: vitigni a bacca rossa nell'elenco dei vitigni

Caratteristiche organolettiche:

Rosato:

Sapore: frutti rossi, mirtilli e fragoline di bosco e una sottile nota finale di rosa selvatica e lampone, con una fine spuma

Colore: salmone chiaro

Aroma: piccoli frutti rossi aromatici

Rosso:

Sapore: ciliegie e mirtilli, con una fine spuma

Colore: rosso chiaro/rosso

Aroma: ciliege/mirtilli

Caratteristiche analitiche: Tenore di zuccheri: compreso tra 6 e 12 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	10
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Per tutte le categorie/tipi di vino

Pratica enologica specifica

L'uso del legno è autorizzato per sostenere il profilo aromatico del vino, se necessario.

CATEGORIA DI VINI 1. Vino: Tipo di vino: Vino bianco

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 20 °C (ad eccezione di un aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

CATEGORIA DI VINI 1. Vino: Tipo di vino: Vino bianco, dolce/amabile

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 20 °C (ad eccezione di un aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

CATEGORIA DI VINI 1. Vino: Tipo di vino: Vino rosato

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 20 °C (ad eccezione di un aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

Macerazione a freddo sulle bucce per estrarre il colore rosato.

CATEGORIA DI VINI 1. Vino: Tipo di vino: Vino rosso

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

CATEGORIA DI VINI 5. Vino spumante di qualità: Tipo di vino: Bianco

Pratica enologica specifica

Seconda fermentazione in bottiglia, con metodo classico

CATEGORIA DI VINI 5. Vino spumante di qualità: Tipo di vino: Vino rosso e vino rosato

Pratica enologica specifica

Seconda fermentazione in bottiglia, con metodo classico

Macerazione a freddo sulle bucce per estrarre il colore rosato nel vino rosato.

Tipo di vino: Vino rosso, secco, conservato in contenitori di legno

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Invecchiamento in fusti di legno per un periodo compreso tra 8 e 24 mesi

b. Rese massime

1. Auxerrois

65 ettolitri per ettaro

2. Reichensteiner

85 ettolitri per ettaro

3. Bacchus

75 ettolitri per ettaro

4. Muller Thurgau

70 ettolitri per ettaro

5. Riesling

55 ettolitri per ettaro

6. Solaris

55 ettoltri per ettaro

7. Pinot Noir

50 ettoltri per ettaro

8. Monarch

75 ettoltri per ettaro

9. Dornfelder

75 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di origine - «De Voerendaalse Bergen» - è una regione collinare costituita dalle seguenti colline: «De Fromberg», «De Vrakelberg», «Vrouweheide», «Daelsberg», «Welterberg» e «Kunderberg».

La zona geografica delimitata si trova al confine del comune di Voerendaal (a sud-sud-est). Il comune di Voerendaal è diviso in tre zone: la zona del fiume, una zona di pianura e una zona collinare.

La superficie è di circa 900 ettari.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Auxerrois B

Bacchus B

Dornfelder N

Monarch

Müller Thurgau B

Pinot Noir N

Reichensteiner B

Solaris

8. Descrizione del legame/dei legami

Il terroir – ovvero l'insieme dei fattori che influiscono sui vitigni di un vigneto – ha un impatto significativo sulla qualità del vino. All'interno della zona geografica delimitata «De Voerendaalse Bergen», tutti gli aspetti del terroir – il clima, l'aspetto, il suolo, la conduzione del vigneto, la selezione delle varietà e il processo di vinificazione – contribuiscono alla qualità dei vini di entrambe le categorie (1. Vino e 5. Vino spumante di qualità).

Clima

Il clima, per quanto riguarda le ore di soleggiamento, la temperatura e le precipitazioni, è particolarmente adatto alla coltivazione dell'uva.

Ne sono conferma l'indice Huglin che nel «De Voerendaalse Bergen» (Limburgo meridionale) tra il 2016 e il 2020 ha registrato una media di 1 772, come pure le ore di sole in questo periodo, che sono state in media 7,2 al giorno – 1,3 ore in più rispetto al periodo 1996-2000 (secondo i dati del *Royal Dutch Meteorological Institute*).

Aspetto

I pendii in cui si trovano i vigneti hanno una pendenza compresa tra il 17 % e il 23 % e sono orientati verso sud, il che costituisce una combinazione ideale per trarre pieno vantaggio dal sole durante la maturazione delle uve.

Suolo

Le caratteristiche uniche della zona di origine (la zona collinare del comune di Voerendaal) derivano dalla combinazione dei seguenti fattori:

— i pendii calcarei;

— la pendenza delle colline, compresa tra il 17 % e il 23 %, e l'esposizione a sud che assicura un soleggiamento ideale.

Le caratteristiche principali di queste colline calcaree sono soprattutto la presenza di calcare nello strato superficiale e nel sottosuolo oltre alla ghiaia/ciottoli contenenti limo.

Le varietà del suolo, l'umidità presente nel limo e la calce costituiscono una combinazione ideale per garantire che le viti producano vini corposi e di buona qualità.

Il suolo calcareo conferisce inoltre al vino il suo carattere leggermente frizzante.

Gestione dei vigneti

- La rimozione di grappoli e foglie.
- La scelta del momento ideale per la vendemmia (in termini di zucchero/acido/aroma) permette in primo luogo di ottenere uve che rendono possibile la produzione di vini spumanti freschi/fruttati.
- La scelta dei vitigni è essenziale per ottenere uve mature in modo ottimale. Data la loro maturazione leggermente precoce i vitigni utilizzati nella zona di origine «De Voerendaalse Bergen» si adattano bene a un clima settentrionale.

Informazioni dettagliate sugli interventi messi in atto dall'uomo:

- potatura: viene utilizzato il sistema di potatura Guyot, unitamente all'eliminazione delle foglie da un lato della zona a grappolo per le uve a bacca bianca in luglio/agosto e da entrambi i lati per le uve a bacca rossa. Le foglie sono rimosse per favorire la salubrità dei grappoli, combattere la botrite e accelerare l'essiccazione delle uve dopo la rugiada o la pioggia;
- per garantire una maturazione ottimale, nel caso delle uve a bacca bianca vengono asportati i grappoli dai piccoli germogli (al di sotto del filo superiore). Nel caso delle uve a bacca rossa, in particolare i grappoli in cui l'inizio della maturazione è ritardato (ovvero che tardano ad assumere il colore rosso), vengono rimossi piccoli grappoli. Ciò permette di concentrare la maturazione nei rimanenti grappoli di buona qualità;
- la vendemmia avviene a mano e i grappoli sono immediatamente rimossi in modo da conservare quelli di qualità per la produzione del vino. La scelta del momento in cui effettuare la vendemmia è determinato dal tenore di zucchero, dall'acidità e in particolare dagli aromi delle uve. È necessaria una corretta ripartizione tra questi valori al fine di ottenere un vino equilibrato e ricco di sapore - e in questo un ruolo importante è svolto dalla sanità delle uve.

Vinificazione

I metodi di vinificazione puntano alla conservazione degli aromi primari e dell'acidità fresca, che conferiscono ai vini il caratteristico aroma piccante e fruttato tipico dei vini spumanti e bianchi/rosati. Il tempo di conservazione e di affinamento in botte rende i vini rossi corposi e delicati.

In sintesi:

le caratteristiche dei vigneti (suolo, clima, aspetto) forniscono tutti gli ingredienti per la produzione di vini fruttati e spumanti attraenti.

Nel caso dei vini fermi, queste caratteristiche si traducono in vini fruttati bianchi e rosati. I vini rossi presentano un aroma di frutti rossi, con una predominanza in bocca di ciliegie e bacche. I suoli calcarei conferiscono ai vini spumanti un'acidità morbida, gradevole e piacevole in bocca.

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

Quadro giuridico:

norme dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nome della zona più piccola

Se l'85 % delle uve proviene da una delle zone più piccole all'interno della zona di origine, il nome di tale zona più piccola può essere utilizzato insieme al nome della zona di origine. Ciò vale qui per le zone denominate «De Fromberg» e «De Vrakelberg».

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/01/Productdossier%20BOB%20De%20Voerendaalse%20Bergen.pdf>
