

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 13 febbraio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[«Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP)]**

(2019/C 63/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Grecia ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Τύρναβος» (Tyrnavos) a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Τύρναβος» (Tyrnavos) sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Τύρναβος» (Tyrnavos) (IGP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 13 febbraio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«Τύρναβος» (Tyrnavos)

PGI-GR-A0122-AM01

Data della domanda: 31.7.2015

RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 — modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. Ampliamento della zona geografica delimitata

La modifica della scheda tecnica PGI-GR-A0122 del Tyrnavos amplia la zona geografica delimitata per includere la comunità locale di Dendra Tyrnavou, situata nell'unità municipale di Tyrnavos, nell'unità regionale di Larissa. La presente modifica riguarda la sezione «Zona delimitata» del disciplinare di produzione e del documento unico.

La comunità locale di Dendra Tyrnavou fa parte del comune di Tyrnavos, creato dalla legge n. 3852, che fonde i comuni (Gazzetta ufficiale, serie I, n. 87). Questa comunità si trova a circa sei chilometri di distanza da Tyrnavos. Si tratta di una regione viticola che presenta le stesse condizioni pedoclimatiche e la stessa gamma di varietà, che produce vini con caratteristiche identiche a quelle dei vini «Tyrnavos (IGP)».

2.2. Aggiunta della varietà Malagouzia alla composizione varietale del vino bianco

La modifica della scheda tecnica PGI-GR-A0122 del disciplinare di produzione e del documento unico del «Tyrnavos» riguarda l'aggiunta della varietà Malagouzia alla composizione varietale del vino bianco (secco, abboccato e amabile) in qualsiasi proporzione.

La modifica riguarda le sezioni «Uve da vino principali» del documento unico, «Varietà di uve da vino autorizzate» del disciplinare di produzione e la sezione «Legame con la zona geografica» per la categoria «Vino».

La varietà Malagouzia viene coltivata nei vigneti della regione di Tyrnavos da decenni.

Tale varietà si è completamente adattata al clima caldo e secco della regione. Gli acini di grandi proporzioni e la buccia spessa resistono bene all'evaporazione dovuta alle elevate temperature nella regione durante i mesi estivi. Il raccolto viene effettuato nell'ultima decade di agosto. I vini prodotti con la varietà Malagouzia hanno il vantaggio di essere di elevata qualità e distinti dai vini prodotti in altre regioni.

Sul suolo argilloso della regione di Tyrnavos, la varietà produce vini con una buona acidità e un ricco aroma. Gli aromi che li contraddistinguono sono la mela verde e gli agrumi. Su suolo sabbioso e sabbioso-limoso la varietà produce vini dalla buona acidità e dall'aroma di gelsomino e pera matura.

I vini ottenuti dalla varietà Malagouzia a Tyrnavos riscuotono successo all'estero sui principali mercati del Belgio, degli Stati Uniti e della Germania. Inoltre si sono aggiudicati premi in numerosi importanti concorsi, come ad esempio «Decanter».

La registrazione della varietà nell'ambito del «Tyrnavos (IGP)» conferirà ai vini un ulteriore vantaggio di mercato, rendendo i prodotti più competitivi sul mercato mondiale, con conseguente crescita economica sia locale che nazionale.

2.3. Aggiunta di informazioni nella sezione «Legame con la zona geografica» per le categorie «Vino» e «Vino frizzante».

La sezione «Legame con la zona geografica» del disciplinare di produzione e del documento unico, per le categorie di prodotti vitivinicoli «Vino» e «Vino frizzante» che rientrano nella scheda tecnica PGI-GR-A0122 Tyrnavos, è stata completata da informazioni dettagliate riguardanti:

- a) la descrizione degli eventi naturali, umani o storici che concorrono alle caratteristiche specifiche del prodotto;
- b) le caratteristiche qualitative del prodotto attribuibili alla sua origine geografica e c) l'interazione causale tra le caratteristiche della zona geografica connesse al legame e le caratteristiche specifiche del prodotto che possono essere attribuite alla sua origine geografica, in modo che il legame possa essere dimostrato per ciascuno di tali prodotti.

Le informazioni relative alla reputazione del prodotto sono state aggiunte alla categoria «Vino».

Si noti che il documento unico della scheda tecnica del «Tyrnavos (IGP)» include una sintesi dei dati della sezione «Legame con la zona geografica» delle categorie di prodotti vitivinicoli «Vino» e «Vino frizzante».

In particolare, alla fine del paragrafo «A. Legame storico» della sottosezione «Informazione sulla zona geografica per la categoria 1 vino» sono state aggiunte le seguenti informazioni:

«Oggi il Moscato d'Amburgo è la varietà di uva predominante, coltivata nel 60 % del totale dei vigneti della zona. Questa varietà si trova in luoghi sparsi in tutto il mondo. Tuttavia in Grecia è sinonimo di "Tyrnavos", essendo coltivata, sul territorio greco, quasi esclusivamente entro i confini del comune di Tyrnavos. Il Moscato d'Amburgo è il risultato di un incrocio tra la varietà italiana Schiava Grossa (Trollinger o Nero d'Amburgo) e la varietà egiziana del Moscato di Alessandria e si coltivava in quasi tutto il mondo. Viene mescolato ad altre varietà per produrre vino, ma in casi eccezionali, come nella zona di Tyrnavos, è possibile trovare vino ottenuto esclusivamente da Moscato d'Amburgo. I viticoltori/produitori locali di Tyrnavos, che vantano una tradizione vitivinicola molto lunga, hanno operato partendo dalla nuova situazione venutasi a creare con le varietà impiantate dopo la fillossera e hanno utilizzato il Moscato in molte maniere. Si producono vini aromatici speciali, principalmente rossi, abboccati e amabili. Il famoso "Tsipouro di Tyrnavos (IGP)" è ottenuto mediante distillazione. La vasta superficie della coltura del Moscato d'Amburgo, la buona acclimatazione della varietà e i numerosi modi in cui può essere utilizzata hanno fatto della zona di Tyrnavos un punto di riferimento mondiale, tanto che il sinonimo Moschato Tyrnavou figura ormai nel catalogo VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Ciò ha consolidato la fama del Moschato Tyrnavou a livello mondiale e, dopo il riconoscimento della denominazione nel febbraio 2013 a livello nazionale, la varietà può essere ufficialmente etichettata con il sinonimo di "Moschato Mavro Tyrnavou", all'interno dei confini del comune di Tyrnavos».

Alla fine del paragrafo «C. Ambiente geografico e origine geografica» è inserito quanto segue:

«Per quanto riguarda la varietà Moscato d'Amburgo (Moschato Mavro Tyrnavou), il microclima locale riequilibra il carattere intensamente aromatico della varietà, che ricorda sentori di rosa, contribuendo alla produzione di vini Moscato unici, che costituiscono una categoria a sé stante. La varietà Moscato d'Amburgo (Moschato Mavro Tyrnavou) viene coltivata sui suoli più fertili e profondi, dove esprime al massimo le caratteristiche organolettiche delle uve (colore, dimensione, aroma) rivelandosi al contempo la varietà più resistente al gelo (nell'inverno del 2001 la temperatura è scesa a -24,8 gradi centigradi).

In generale, i suoli giovani e sabbiosi sono coltivati con varietà rosse a maturazione tardiva, come il Cabernet Sauvignon o anche la varietà Syrah, che giunge a maturazione nella seconda decade di settembre, mentre le varietà precoci, come il Merlot, sono coltivate su suoli argillosi per ottenere la maturità tecnologica e polifenolica ottimale.

Per quanto riguarda le varietà bianche Chardonnay e Sauvignon Blanc che maturano nella seconda decade di agosto, la selezione viene effettuata in base alla possibile data di vendemmia, tenendo conto anche del potenziale aromatico della varietà. Ad esempio, il Sauvignon Blanc viene coltivato su suoli argillosi per aumentare gli aromi varietali, come il pepe verde e i frutti tropicali.

Per le varietà greche che maturano dalla seconda decade di agosto alla prima decade di settembre, oltre al suolo e allo sviluppo aromatico durante la maturazione, anche l'umidità di ciascun microclima è un fattore importante. Le varietà greche, sia bianche che rosse, con grappoli grandi e serrati (come Malagouzia e Roditis) sono coltivate su suoli con bassi livelli di umidità, a causa del rischio di infezione fungine, come la Botrytis. I vini originari delle varietà bianche coltivate principalmente sui suoli a sud-est di Tyrnavos hanno sapore salmastro a causa del suolo limoso con alta concentrazione di pietra focaia. La produzione di vino secco Malagouzia richiede un terreno in pendenza con un buon drenaggio e un basso livello di umidità. Molti suoli presentano tali caratteristiche. Alcuni di essi si trovano a ovest di Tyrnavos e relativamente vicini al fiume Titarisios. La mancanza di acqua nel fiume durante l'estate, insieme al suolo limoso sabbioso, conferisce un carattere unico ai vini prodotti.

Le scarse precipitazioni estive e le temperature elevate della zona incidono sull'acidità, sul colore e sul tenore di zuccheri dei vini rossi.

Oltre alle caratteristiche della zona (suolo, clima) e delle varietà coltivate, anche le pratiche enologiche costituiscono un fattore importante per la produzione di vini di qualità. Per migliorare la qualità dei vini originari di Malagouzia possono essere impiegate diverse pratiche e metodi enologici. A seconda della particella viticola e delle sue caratteristiche, gli enologi locali scelgono di lasciare raffreddare le uve in grandi frigoriferi oppure di usare ghiaccio secco per abbassarne la temperatura. Meno frequente è l'uso di barili di legno per la produzione di vini invecchiati. I vigneti tardivi possono produrre vini secchi che maturano in vasche o in botte.»

Alla fine del paragrafo intitolato «Dettagli del prodotto» è inserito quanto segue:

«I vini bianchi hanno diversi aromi, quali la mela verde e la pera matura, e sentori di agrumi con delicate note di gelsomino, a seconda delle varietà. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Questi vini sono caratterizzati da una leggera acidità e da una struttura intensa.

Le caratteristiche qualitative dei vini rossi di Tyrnavos sono molto interessanti. Questi vini sono di colore porpora scuro con riflessi violetti e aromi di fico e frutti rossi maturi quali ciliegie, more e prugne, cui si mescolano note di pepe nero e chiodi di garofano con un intenso aroma muschiato, che si intrecciano con note di miele e confetture tradizionali, a seconda delle varietà. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Tali vini sono caratterizzati da tannini morbidi.

I vini rosati sono di colore rosa, con aromi diversi, come la ciliegia, la fragola e la rosa rossa. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. Questi vini presentano acidità soddisfacente, complessità e buona struttura.

In virtù del loro potenziale aromatico, i vini ottenuti da Malagouzia, Chardonnay e Sauvignon Blanc possono migliorare l'aroma e il gusto di altre varietà della zona di Tyrnavos, quali Roditis, Savatiano e Batiki, che presentano aroma neutro e acidità media.

I vini "Tyrnavos (IGP)" hanno ricevuto premi nei concorsi internazionali, in particolare:

ARGENTO DECANTER 2011, BRONZO DECANTER 2012 e ARGENTO DECANTER 2013».

Il paragrafo «Interazione causale» è sostituito dal seguente:

«L'unicità dei vini "Tyrnavos (IGP)" è riconducibile al potenziale aromatico delle varietà da cui vengono prodotti, in combinazione con il tipo di suolo e le condizioni climatiche prevalenti durante la maturazione. È importante anche la pratica enologica utilizzata.

Le varietà bianche, unite al corretto tipo di suolo, producono vini caratterizzati da una leggera acidità e da aromi di frutti, agrumi e sentori di fiori.

Per quanto riguarda specificamente il Malagouzia, è possibile fornire un esempio di due diversi tipi di suolo. Nel primo caso, i suoli situati nei pressi del fiume Titarisios contengono sabbia e limo sabbioso, con una forte presenza di pietra focaia. La maturazione su questi suoli avviene prima e la varietà produce vini con aromi di gelsomino e pera matura. Nel secondo caso, i suoli in prossimità del monte Melouna sono argillosi. La maturazione su questi suoli avviene 10-15 giorni più tardi rispetto al primo caso, e la varietà produce vini con aromi che ricordano la mela verde e gli agrumi. Sono caratteristici di entrambe le zone vini con acidità ottimale.

Le varietà rosse unite al corretto tipo di suolo, argilloso o sabbioso, producono vini con aroma fruttati, floreali e intensamente muschiati con note di miele e di confetture tradizionali e tannini morbidi per i vini rossi. Le scarse precipitazioni estive e le temperature elevate di questa zona danno luogo a vini con acidità media, colore e un elevato tenore di zuccheri. Anche il vitigno locale Limniona, che matura dagli ultimi dieci giorni di settembre fino ai primi dieci giorni di ottobre, è molto interessante. Questa varietà produce vini con acidità intensa, colore medio e tannini morbidi.

I vini rosati sono caratterizzati da un'acidità soddisfacente e da una buona struttura».

È inserita una sottosezione intitolata «Informazione sulla zona geografica per la categoria 8 vini frizzanti»:

«A. Legame storico

La viticoltura viene praticata nella regione di Tyrnavos da secoli. Nella storia i viaggiatori hanno fatto riferimento ai vigneti di Tyrnavos. Nel 1668 il viaggiatore turco Evgliya Çelebi così descrisse i vigneti di Tyrnavos: "Lasciando la zona, a sud-est della città (Tyrnavos) si scorgono 37 vigneti che arrivano fino a Larissa". Altri riferimenti si trovano negli scritti di Brown (1669), Leake (1806) e Leonardos (1836).

I cenni scritti alla storia della viticoltura e del vino nella zona di Tyrnavos risalgono all'epoca bizantina, alle lettere del sovrano della Tessaglia occidentale Michele Gabrielopoulos (1295), riguardanti, tra l'altro, un'accisa applicata al vino e all'olio d'oliva (Tsopotis, 1896). Sotto il governo ottomano i vigneti erano tra i pochi terreni su cui era riconosciuta la piena e illimitata proprietà (mülk).

Il francese Léon Heuzey, uno tra i più noti ricercatori e viaggiatori stranieri, visitò Tyrnavos nel 1858 e dichiarò che la "zinzirie", una decima riscossa sul mosto, era una delle tasse versate ai governanti turchi. Chi non pagava la tassa non poteva produrre vino (Heuzey, 1858). Va osservato che Tyrnavos era una città abitata principalmente da greci.

Nel 1806 W. Leake trovò 1 500 famiglie a Tyrnavos, solo 70 delle quali erano turche. Dato che i turchi evitavano la vinificazione per motivi religiosi, è lecito concludere che fosse la popolazione greca a dedicarsi alla produzione di vino.

Ioannis Leonardos scrive a proposito di Tyrnavos: "Ogni abitante di Tyrnavos che aveva vino da vendere lo segnalava con un ramo di albero e chiunque vedesse il ramo vicino al cancello poteva entrare e assaggiare il vino per decidere se comprarlo o no".

S. Paganellis e Zossimas Esphigmenitis, l'editore di "Prometheus", così descrissero Tyrnavos nel 1880: "Tyrnavos produce bozzoli, meloni e molto vino, che però è leggero e non dura oltre aprile".

Stando alle informazioni contenute nella rivista greca "Hellenic Vitivulture Oenology" (1932), le varietà di viti che erano coltivate nella regione erano: Roditis, Batiki, Koukouli, Limniona, Sideritis, Kartsiotis, Outmali. Dalla stessa fonte si ricavano informazioni sulla viticoltura e sulla produzione di vino nella regione di Tyrnavos. Vi erano 800 proprietari di viti a Tyrnavos, 450 ad Ampelonas e 100 ad Argyropoulio, e "come per altri villaggi, quasi tutte le famiglie possedevano un pezzo di terra piantato a vite." La superficie vitata totale della regione era di 10 375 "stremmata", con una produzione di 702 000 "oka" di vino rosso scuro e 200 000 "oka" di vino bianco (retsina) [1 oka = 1,2829 kg]. Le suddette varietà non vengono più coltivate nella regione di Tyrnavos, ad eccezione di Roditis, Batiki e Limniona. La transizione è avvenuta nel periodo 1930-1936 in seguito alla comparsa di un focolaio di fillossera nella regione. Le varietà di viti resistenti alla fillossera furono distribuite inizialmente dalla scuola agricola di Larissa, che promosse le varietà Moscato d'Amburgo, Batiki e Rozaki.

Oggi il Moscato d'Amburgo è la varietà di uva predominante, coltivata nel 60 % del totale dei vigneti della zona.

Questa varietà si trova in luoghi sparsi in tutto il mondo. Tuttavia in Grecia è sinonimo di "Tyrnavos", essendo coltivata, sul territorio greco, quasi esclusivamente entro i confini del comune di Tyrnavos.

Il Moscato d'Amburgo è il risultato di un incrocio tra la varietà italiana Schiava Grossa (Trollinger o Nero d'Amburgo) e la varietà egiziana del Moscato di Alessandria e si coltivava in quasi tutto il mondo. Viene mescolato ad altre varietà per produrre vino, ma in casi eccezionali, come nella zona di Tyrnavos, è possibile trovare vino ottenuto esclusivamente da Moscato d'Amburgo.

I viticoltori/produttori locali di Tyrnavos, che vantano una tradizione vitivinicola molto lunga, hanno operato partendo dalla nuova situazione venutasi a creare con le varietà impiantate dopo la fillossera e hanno utilizzato il Moscato in molte maniere. Si producono vini aromatici speciali, principalmente rossi, abboccati e amabili. Il famoso "Tsipouro di Tyrnavos (IGP)" è ottenuto mediante distillazione. La vasta superficie della coltura del Moscato d'Amburgo, la buona acclimatazione della varietà e i numerosi modi in cui può essere utilizzata hanno fatto della zona di Tyrnavos un punto di riferimento mondiale, tanto che il sinonimo Moschato Tyrnavou figura ormai nel catalogo VIVC (Vitis International Variety Catalogue). Ciò ha decretato il successo del Moschato Tyrnavou su scala mondiale e, dopo il riconoscimento della denominazione nel febbraio 2013 a livello nazionale, la varietà può essere ufficialmente denominata "Moschato Mavro Tyrnavou", per le uve coltivate all'interno dei confini del comune di Tyrnavos.

B. Legami culturali, sociali ed economici

La vita sociale ed economica della regione di Tyrnavos è strettamente legata alla viticoltura, al vino e allo tsipouro. Questa tradizione esiste da secoli nella città di Tyrnavos e nella regione in generale. Tuttavia è verso la metà del diciannovesimo secolo che la popolazione di Tyrnavos iniziò a occuparsi più intensamente di viticoltura e che prodotti quali il vino, lo tsipouro e l'ouzo cominciarono a svolgere un ruolo importante nell'economia della città. Secondo vari resoconti storici, oltre alla natura, contribuì all'espansione della vite e dei suoi prodotti anche il carattere allegro dei residenti di Tyrnavos. "Gli abitanti di Tyrnavos sono amanti delle feste e del divertimento, a tal punto che è improbabile trovare anche un solo abitante della città che non ami il vino", scrisse Ioannis Economou Logiotatou, uno studioso di Larissa, nel 1817.

Nikolaos Georgiadis osservò nel 1880: "E gli abitanti della città sono allegri, vivaci, amanti delle feste e fedeli seguaci di Bacco".

C. Ambiente geografico e origine geografica

I vigneti del territorio dei vini "Tyrnavos (IGP)" sono situati ad altitudini comprese tra i 70 e i 250 metri. La superficie su cui sono coltivate le varietà consigliate e permesse è pari a 17 000 ettari, di cui la varietà Moscato d'Amburgo occupa circa 10 000 ettari. Il suolo è adatto alla viticoltura, particolarmente nelle zone piane, ma la vite viene coltivata anche nelle zone collinose. La zona di produzione dei vini "Tyrnavos (IGP)" comprende diversi suoli, in particolare suoli sabbiosi, argillosi, sabbioso-argillosi e limoso-sabbiosi. Il microclima della regione è caratterizzato da temperature relativamente basse in inverno, frequenti gelate e scarse precipitazioni, mentre le estati sono generalmente calde e asciutte.

I vini frizzanti "Tyrnavos (IGP)" traggono le loro peculiarità qualitative da una combinazione delle caratteristiche del suolo, delle condizioni climatiche locali e delle varietà coltivate. Le superfici e le particelle viticole che soddisfano i requisiti del prodotto sono selezionate per la produzione di vini frizzanti. Vengono selezionati suoli argillosi in pendenza, con buon drenaggio e bassi livelli di umidità e i suoli con acidità e contenuto terpenico più elevati. Tali suoli si trovano soprattutto a nord della regione di Tyrnavos, ai piedi del monte Melouna.

Dettagli del prodotto

La maturazione tardiva delle uve può produrre vini frizzanti di eccellenza, con caratteristiche qualitative molto peculiari. I vini frizzanti presentano notevoli caratteristiche organolettiche, in particolare colore rosa, aromi di frutta, come ciliegia e fragola, e di fiori, come la rosa rossa. Nel caso del vino frizzante Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. I vini frizzanti "Tyrnavos (IGP)" sono caratterizzati da un'acidità soddisfacente, da una sensazione di freschezza e da una buona struttura.

Legame causale

L'unicità dei vini frizzanti "Tyrnavos (IGP)" è riconducibile al potenziale aromatico delle varietà da cui vengono prodotti, in combinazione con il tipo di suolo e le condizioni climatiche prevalenti ogni anno (livello di precipitazioni) durante la maturazione. La grande diversità di suoli offre molte possibilità di mantenere l'elevata qualità dei vini frizzanti. Tale combinazione di fattori contribuisce alla produzione di vini frizzanti con caratteristiche organolettiche eccezionali, come aromi fruttati e floreali, acidità soddisfacente, sensazione di freschezza e buona struttura».

2.4. Inclusione del sinonimo Moscato d'Amburgo

La modifica della scheda tecnica PGI-GR-A0122, del disciplinare di produzione e del documento unico del «Tyrnavos» riguarda l'inclusione del sinonimo «Moschato Mavro Tyrnavou» per la varietà Moscato d'Amburgo conformemente alla decisione ministeriale n. 814/16068/5-02-2014 «Classificazione delle varietà di uve da vino e da essiccare» (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 225), abrogata dalla decisione ministeriale n. 3534/96217/07.09.2015 relativa alla «classificazione delle varietà di uve da vino e delle uve da essiccare» (Gazzetta ufficiale serie II, n. 1995).

La presente modifica riguarda le sezioni «Uve da vino principali» del documento unico e le «Varietà di uve autorizzate» del disciplinare.

2.5. Aggiornamento della scheda tecnica del «Tyrnavos (IGP)»

Oltre alle modifiche richieste e ai fini dell'aggiornamento della scheda tecnica, sono state apportate le seguenti modifiche al disciplinare: a) sono state aggiunte disposizioni nazionali in materia di requisiti e controlli applicabili ai vini DOP e IGP, e b) sono state modificate le informazioni relative alle autorità di controllo competenti.

In particolare, la sezione «AUTORITÀ DI CONTROLLO» è sostituita dalla seguente:

«ORGANISMI DI CONTROLLO

a) ministero dello Sviluppo rurale e dell'alimentazione
Direzione generale per gli alimenti
Direzione: Uso e tecnologia dei prodotti alimentari
Unità vino e bevande alcoliche
105 52 Menandrou 22
GRECIA
Tel. +30 2102125113 +30 2102125145
Fax +30 2105245195
E-mail: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr

b) Direzioni dell'economia rurale e degli affari veterinari

c) Centri regionali per la protezione, la qualità e il controllo dei vegetali».

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione registrata

«Τύρναβος» (Tyrnavos)

2. Tipo di indicazione geografica

IGP — Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

4. Descrizione dei vini*Vino rosato frizzante*

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): massimo 9,0 [se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]

— Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

— Sovrappressione in recipienti chiusi non inferiore a 1 bar ma non superiore a 2,5 bar a 20 °C

Di colore rosa. Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. Acidità soddisfacente, sensazione di freschezza e buona struttura.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,0
Acidità totale minima	3,5 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

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosato frizzante abboccato

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 (se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione)

— Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

— Tenore di anidride solforosa dei vini (totale): 250 mg/l (se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l)

— Sovrappressione in recipienti chiusi non inferiore a 1 bar ma non superiore a 2,5 bar a 20 °C

Di colore rosa. Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con un accenno di miele. Buon grado di acidità, croccante con buona struttura.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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)	250

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino bianco secco

- Titolo alcolometrico totale: non superiore a 11,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): massimo 9,0 [se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico g/l: massimo 7,5

Colore giallo verdolino. Aromi che ricordano la mela verde e la pera matura, sensazioni di agrumi con delicate note di gelsomino. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Al palato è intenso, caratterizzato da bassa acidità e con un finale persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosso amabile

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): minimo 12,5 — massimo 45

— Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0

Colore porpora scuro con riflessi violetti. Aromi di frutti rossi molto maturi come ciliegie, more e prugne, che si mescolano a note di pepe nero e chiodi di garofano. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note mielate e floreali. Consistente al palato, con buona struttura e tannini morbidi. Finale dolce.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 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)	200

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosato secco

— Titolo alcolometrico totale: non superiore a 11,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): massimo 9,0 [se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]

— Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Di colore rosa. Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. Acidità soddisfacente, complessità e buona struttura.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosato abboccato

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]

- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5
- Tenore massimo totale di anidride solforosa dei vini (mg/l): 250 (se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l)

Di colore rosa. Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. Acidità soddisfacente, dolcezza piacevole e buona struttura.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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)	250

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosato amabile

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): minimo 12,5 — massimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Di colore rosa. Un vino fruttato con aromi di ciliegia, fragola e rose rosse. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. Acidità soddisfacente, complessità e buona struttura. Finale persistente e dolce.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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)	250

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino bianco abboccato

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]

- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5
- Tenore massimo totale di anidride solforosa dei vini (mg/l): 250 (se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l)

Colore giallo verdolino. Aromi che ricordano la mela verde e la pera matura, sensazioni di agrumi con delicate note di gelsomino. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Al palato è intenso, con un gusto dolce rinfrescante, bassa acidità e finale persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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)	250

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosso secco

- Titolo alcolometrico totale: non superiore a 12,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): massimo 9,0 (se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione)
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0

Colore porpora scuro con riflessi violetti. Aromi di frutti rossi maturi, quali ciliegie, more e prugne, mescolati a note di pepe nero e chiodi di garofano. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali.

Consistente al palato, con buona struttura e tannini morbidi.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 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

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosso abboccato

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0
- Tenore massimo totale di anidride solforosa dei vini (mg/l): 200 (se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l)

Colore porpora scuro con riflessi violetti. Aromi di frutti rossi maturi, quali ciliegie, more e prugne, mescolati a note di pepe nero e chiodi di garofano. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali.

Consistente al palato, con buona struttura, gradevole dolcezza e tannini morbidi.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 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)	200

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino rosso amabile

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): minimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0

Colore porpora scuro con riflessi violetti. Aromi di frutta matura, come fichi, con un intenso aroma muschiato sovrapposto a note di miele e confetture dolci tradizionali. Gusto dolce al palato, con intenso carattere muschiato. Acidità soddisfacente, corposo, sensazione di volume e finale persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 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)	200

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Vino bianco amabile

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Zuccheri totali (g/l): minimo 12,5 — massimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Colore giallo verdolino. Aromi che ricordano la mela verde e la pera matura, sensazioni di agrumi con delicate note di gelsomino. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note mielate e floreali. Al palato è intenso, caratterizzato da discreta acidità e con un finale dolce e persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 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)	250

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

5. **Pratiche di vinificazione**a. **Pratiche enologiche specifiche**

Vinificazione di vini bianchi secchi, abboccati e amabili

Limitazioni alla vinificazione

Prodotti con una tecnologia di vinificazione di vini bianchi all'avanguardia; la temperatura durante la fermentazione alcolica non supera i 20 °C.

Vinificazione di vini rossi secchi, abboccati e amabili

Limitazioni alla vinificazione

Il vino rosso «Tyrnavos (IGP)» è prodotto secondo i metodi tradizionali di vinificazione dei vini rossi.

Vinificazione di vini rosati secchi, abboccati e amabili

Limitazioni alla vinificazione

Il vino rosato «Tyrnavos (IGP)» è prodotto utilizzando tecnologia moderna per la vinificazione dei rosati; la temperatura durante la fermentazione alcolica non supera i 20 °C.

Sistema di allevamento della vite

Tecnica di coltivazione

I vigneti sono allevati secondo le tecniche colturali tipiche utilizzate a livello locale.

Pratiche enologiche specifiche per i vini

Per la vinificazione di vini secchi, abboccati e amabili, è ammessa la dolcificazione ai sensi delle disposizioni applicabili [allegato ID del regolamento (CE) n. 606/2009].

Il vino frizzante è prodotto con la tecnica locale tradizionale e il biossido di carbonio non è aggiunto ma è endogeno.

b. Rese massime

Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro (varietà rosse e bianche)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vini rossi

96 hl per ettaro

Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vini bianchi e rosati

90 hl per ettaro

6. Zona delimitata

La zona delimitata per la produzione di vini di tipo «Tyrnavos (IGP)» rientra nell'unità regionale di Larissa e comprende i distretti del comune di Tyrnavos, in particolare l'unità municipale di Tyrnavos con le sue comunità locali di Argyropouleio, Damasi e Dendra Tyrnavou e l'unità municipale di Ampelonas, con le sue comunità locali di Vryotopos, Deleria e Rodia.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Savatiano B — Doumprena bianco, Kountoura bianco, Perachoritiko, Sakeiko

Chardonnay B

Dempina B

Batiki B

Moscato d'Amburgo N — Moschato Mavro Tyrnavos

Cabernet Sauvignon N

Malagouzia B

Limniona N

Limnio N

Ugni Blanc B — Trebbiano Syrah N

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Maccabeau B

Grenache Rouge N

Roditis Rs — Alepou

8. Descrizione del legame/dei legami**Vino di categoria 1****A. Legame storico**

La viticoltura viene praticata nella regione di Tyrnavos da secoli. Storicamente i viaggiatori hanno fatto riferimento ai vigneti di Tyrnavos. Nel 1668 il viaggiatore turco Evgliya Çelebi così descrisse i vigneti di Tyrnavos: «Lasciando la zona, a sud-est della città (Tyrnavos) si scorgono 37 vigneti che arrivano fino a Larissa». Altri riferimenti si trovano negli scritti di Brown (1669), Leake (1806) e Leonardos (1836).

Vi sono riferimenti scritti alla storia della viticoltura e del vino nell'area di Tyrnavos che risalgono persino all'epoca bizantina.

Il francese Léon Heuzey, uno tra i più noti ricercatori e viaggiatori stranieri, visitò Tyrnavos nel 1858 e dichiarò che la «zinzirie», una decima riscossa sul mosto, era una delle tasse versate ai governanti turchi.

B. Legami culturali, sociali ed economici

La vita sociale ed economica della regione di Tyrnavos è strettamente legata alla viticoltura, al vino e allo tsipouro. Questa tradizione esiste da secoli nella città di Tyrnavos e nella regione in generale. Tuttavia è verso la metà del diciannovesimo secolo che la popolazione di Tyrnavos iniziò a occuparsi più intensamente di viticoltura e che prodotti quali il vino, lo tsipouro e l'ouzo cominciarono a svolgere un ruolo importante nell'economia della città.

Le vite e i suoi prodotti costituiscono ormai l'asse portante dell'economia locale. I vini e lo tsipouro fanno parte di tutte le attività sociali nella regione di Tyrnavos, comprese le usanze, le celebrazioni e le cerimonie, e sono una parte intrinseca del tessuto quotidiano della vita delle persone. L'usanza più caratteristica, presente solo a Tyrnavos, è nota come «Bourani» il giorno del «Lunedì puro», una festa che affonda le sue radici nei baccanali.

C. Ambiente geografico e origine geografica

I vigneti del territorio dei vini «Tyrnavos (IGP)» sono situati ad altitudini comprese tra i 70 e i 250 metri. La superficie su cui sono coltivate le varietà consigliate e permesse è pari a 17 000 ettari, di cui la varietà Moscato d'Amburgo occupa circa 10 000 ettari. Il suolo è adatto alla viticoltura, particolarmente nelle zone piane, ma la vite viene coltivata anche nelle zone collinose.

La zona di produzione dei vini «Tyrnavos (IGP)» comprende diversi suoli, in particolare suoli sabbiosi, argillosi, sabbioso-argillosi e limoso-sabbiosi.

Il microclima della regione è caratterizzato da temperature relativamente basse in inverno, frequenti gelate e scarse precipitazioni, mentre le estati sono generalmente calde e asciutte.

I vini «Tyrnavos (IGP)» traggono le caratteristiche qualitative da una combinazione di caratteristiche locali (suolo e clima), varietà coltivate e pratiche di coltivazione e di vinificazione utilizzate.

In generale, i suoli giovani e sabbiosi sono coltivati con varietà rosse a maturazione tardiva, come il Cabernet Sauvignon o il vitigno Syrah, mentre le varietà precoci, come il Merlot, sono coltivate su suoli argillosi.

Per quanto riguarda le varietà bianche Chardonnay e Sauvignon Blanc che maturano nella seconda decade di agosto, la selezione viene effettuata in base alla possibile data di vendemmia, tenendo conto anche del potenziale aromatico della varietà.

Le varietà greche, sia bianche che rosse, con grappoli grandi e serrati (come Malagouzia e Roditis) sono coltivate su suoli con bassi livelli di umidità, a causa del rischio di infezione fungine, come la Botrytis.

La produzione di vino secco Malagouzia richiede un terreno in pendenza, con un buon drenaggio e un basso livello di umidità.

Dettagli del prodotto

La combinazione del clima, dei tipi di suolo, delle varietà di uve e delle tecniche di coltivazione e di vinificazione utilizzate contribuisce alle caratteristiche qualitative dei vini «Tyrnavos (IGP)».

Questi vini rossi sono di colore porpora scuro con riflessi violetti e aromi, come il fico e frutti rossi maturi, quali ciliegie, more e prugne, cui si sovrappongono note di pepe nero e chiodi di garofano con un intenso aroma muschiato, mescolato ancora a note di miele e confetture tradizionali, a seconda delle varietà. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Tali vini sono caratterizzati da tannini morbidi.

I vini rosati sono di colore rosa, con aromi diversi, come la ciliegia, la fragola e la rosa rossa. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato.

I vini bianchi hanno diversi aromi, quali mela verde e pera matura, sentori di agrumi con delicate note di gelsomino, a seconda delle varietà. Nel caso del vino Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato con note floreali. Questi vini sono caratterizzati da una leggera acidità e da una struttura intensa.

In virtù del loro potenziale aromatico, i vini ottenuti da Malagouzia, Chardonnay e Sauvignon Blanc possono migliorare l'aroma e il gusto di altre varietà della zona di Tyrnavos, quali Roditis, Savatiano e Batiki, che presentano un aroma relativamente neutro e un'acidità media.

I vini «Tyrnavos (IGP)» hanno ricevuto premi in concorsi internazionali (IWSC Salonico, Le Challenge International du Vin, Decanter, AWC Vienna, IWSC Londra, concorso internazionale PAR).

Legame causale

L'unicità dei vini «Tyrnavos (IGP)» è riconducibile al potenziale aromatico delle varietà da cui vengono prodotti, in combinazione con il tipo di suolo e le condizioni climatiche prevalenti durante la maturazione. È importante anche la pratica enologica utilizzata.

Le varietà bianche, unite al corretto tipo di suolo, producono vini caratterizzati da una leggera acidità e da aromi di frutti, agrumi e sentori di fiori.

Per quanto riguarda specificamente il Malagouzia, è possibile fornire un esempio di due diversi tipi di suolo. Nel primo caso, i suoli situati nei pressi del fiume Titarisios contengono sabbia e limo sabbioso, con una forte presenza di pietra focaia. La maturazione su questi suoli avviene prima e la varietà produce vini con aromi di gelsomino e pera matura. Nel secondo caso, i suoli in prossimità del monte Melouna sono argillosi. La maturazione su questi suoli avviene 10-15 giorni più tardi rispetto al primo caso, e la varietà produce vini con aromi che ricordano la mela verde e gli agrumi. Sono caratteristici di entrambe le zone vini con acidità ottimale.

Le varietà rosse unite al corretto tipo di suolo, argilloso o sabbioso, producono vini con aroma fruttati, floreali e intensamente muschiati con note di miele e di confetture tradizionali e tannini morbidi per i vini rossi.

Le scarse precipitazioni estive e le temperature elevate di questa zona danno luogo a vini con acidità media, colore e un elevato tenore di zuccheri. Anche il vitigno locale Limniona, che matura dagli ultimi dieci giorni di settembre fino ai primi dieci giorni di ottobre, è molto interessante. Questa varietà produce vini con acidità intensa, colore medio e tannini morbidi.

I vini rosati sono caratterizzati da un'acidità soddisfacente da una buona struttura.

Vino frizzante della categoria 8

A. Legame storico

La viticoltura viene praticata nella regione di Tyrnavos da secoli. Storicamente i viaggiatori hanno fatto riferimento ai vigneti di Tyrnavos. Nel 1668 il viaggiatore turco Evgliya Çelebi così descrisse i vigneti di Tyrnavos: «Lasciando la zona, a sud-est della città (Tyrnavos) si scorgono 37 vigneti che arrivano fino a Larissa». Altri riferimenti si trovano negli scritti di Brown (1669), Leake (1806) e Leonardos (1836).

Vi sono riferimenti scritti alla storia della viticoltura e del vino nell'area di Tyrnavos che risalgono persino all'epoca bizantina. Il francese Léon Heuzey, uno tra i più noti ricercatori e viaggiatori stranieri, visitò Tyrnavos nel 1858 e dichiarò che la «zinzirie», una decima riscossa sul mosto, era una delle tasse versate ai governanti turchi.

B. Legami culturali, sociali ed economici

La vita sociale ed economica della regione di Tyrnavos è strettamente legata alla viticoltura, al vino e allo tsipouro. Questa tradizione esiste da secoli nella città di Tyrnavos e nella regione in generale. Tuttavia è verso la metà del diciannovesimo secolo che la popolazione di Tyrnavos iniziò a occuparsi più intensamente di viticoltura e che prodotti quali il vino, lo tsipouro e l'ouzo cominciarono a svolgere un ruolo importante nell'economia della città.

La vite e i suoi prodotti costituiscono ormai l'asse portante dell'economia locale. I vini e lo tsipouro fanno parte di tutte le attività sociali nella regione di Tyrnavos, comprese le usanze, le celebrazioni e le cerimonie, e sono una parte intrinseca del tessuto quotidiano della vita delle persone. L'usanza più caratteristica, presente solo a Tyrnavos, è nota come «Bourani» il giorno del «Lunedì puro», una festa che affonda le sue radici nei baccanali.

C. Ambiente geografico e origine geografica

I vini frizzanti «Tyrnavos (IGP)» traggono le loro peculiarità qualitative da una combinazione delle caratteristiche del suolo, delle condizioni climatiche locali e delle varietà coltivate.

Le superfici e le particelle viticole che soddisfano i requisiti del prodotto sono selezionate per la produzione di vini frizzanti. Vengono selezionati suoli argillosi in pendenza, con buon drenaggio e bassi livelli di umidità e i suoli con acidità e contenuto terpenico più elevati.

Dettagli del prodotto

I vini frizzanti presentano notevoli caratteristiche organolettiche, in particolare colore rosa, aromi di frutta, come ciliegia e fragola, e di fiori, come la rosa rossa. Nel caso del vino frizzante Moscato vi è un caratteristico aroma muschiato. I vini frizzanti «Tyrnavos (IGP)» sono caratterizzati da un'acidità soddisfacente, da una sensazione di freschezza e da una buona struttura.

Legame causale

La maturazione tardiva delle uve può produrre vini frizzanti di eccellenza, con caratteristiche qualitative molto peculiari.

L'unicità dei vini frizzanti «Tyrnavos (IGP)» è riconducibile al potenziale aromatico delle varietà da cui vengono prodotti, in combinazione con il tipo di suolo e le condizioni climatiche prevalenti ogni anno (livello di precipitazioni) durante la maturazione.

La grande diversità di suoli offre molte possibilità di mantenere l'elevata qualità dei vini frizzanti.

Tale combinazione di fattori contribuisce alla produzione di vini frizzanti con caratteristiche organolettiche eccezionali, come aromi fruttati e floreali, acidità soddisfacente, una sensazione di freschezza e una buona struttura.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro giuridico:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Indicazioni relative a determinati metodi di produzione

Articolo 66, paragrafi 1, 2 e 6 del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

Quadro giuridico di riferimento:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Descrizione della condizione:

Indicazioni relative a determinati metodi di produzione

Articoli 3 e 4 della decisione ministeriale n. 280557/9-6-2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15-6-2005) stabiliscono le condizioni relative all'uso dei seguenti termini:

- «NEOS OINOS» o «NEAPOS OINOS» (VINO NUOVO)
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (MATURATO IN BOTTE)
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (INVECCHIATO IN BOTTE)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (VINIFICATO E MATURATO IN BOTTE)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» or «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (VINIFICATO IN BOTTE)

Quadro giuridico:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Descrizione della condizione:

Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano i termini «NEOS OINOS» o «NEAPOS OINOS» («VINO NUOVO»), è obbligatorio indicare l'annata, in conformità all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557/9-6-2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15-6-2005).

Quadro giuridico:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Descrizione della condizione:

Termini di etichettatura in conformità alla legislazione nazionale.

In conformità alla decisione ministeriale n. 235309/7-2-2002 i termini che possono essere utilizzati nell'etichettatura dei vini di Tyrnavos con l'indicazione geografica protetta (IGP) sono i seguenti:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (vino bianco da uve bianche), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (vino bianco da uve rosse), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ o ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (vino bianco da uve rosate o vino bianco da uve grigie), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (vino delle colline), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (vino dei pendii).

Quadro giuridico di riferimento:

Legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Deroga per la produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Articolo 6, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

Quadro giuridico di riferimento:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga per la produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'articolo 4, lettera c), della decisione ministeriale comune n. 392169/20-10-1999, che stabilisce norme generali relative all'uso del termine «vino locale» nella descrizione dei vini da tavola (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 1985/8.11.99), modificata dalla decisione ministeriale congiunta n. 321813/29-08-2007, recita:

«I vini da tavola per i quali può essere utilizzato il termine "Vino locale" con un'indicazione geografica della provincia, prefettura o zona di coltivazione del vino che è più piccola di una prefettura sono prodotti in aziende vitivinicole che operano nella prefettura o nelle prefetture adiacenti». Specificamente, i vini «Tyrnavos (IGP)» possono essere prodotti in aziende vitivinicole che operano nella prefettura di Larissa o in prefetture adiacenti come Magnisia, Fthiotida, Karditsa, Trikala, Greneva, Kozani e Pieria.

Link al disciplinare del prodotto

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_tyrnavos201217.pdf
