

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 323/07)

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 <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

« PONIKVE »

PDO-HR-02087

**Data di presentazione della domanda: 3.8.2015****1. Nome da registrare**

Ponikve

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
15. Vino ottenuto da uve appassite

**4. Descrizione del vino (dei vini)***Vino - vino bianco*

Vini ottenuti dai vitigni Rukatac e Pošip bijeli, dall'aspetto cristallino, colore dal giallo verdolino al giallo, con titolo alcolico da moderatamente alto a elevato, estratto elevato, basso grado di acidità, gusto corposo ed equilibrato e tipico aroma fruttato.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 200 mg/L per i vini con residuo zuccherino massimo di 5 g/L e di 250 mg/L per i vini con residuo zuccherino superiore a 5 g/L.

Le altre proprietà analitiche sono conformi alle definizioni pertinenti di cui ai regolamenti dell'UE e al diritto croato.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

*Vino - vino rosato*

Questi vini sono ottenuti dal vitigno Plavac mali crni e sono di colore da moderatamente rosato a rosa intenso. Il profumo è dominato da note fruttate che ricordano gli agrumi e la rosa canina, e da note di minerali ed erbe aromatiche. Sono vini dal gusto corposo, armonico e fruttato.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 200 mg/L per i vini con residuo zuccherino massimo di 5 g/L e di 250 mg/L per i vini con residuo zuccherino superiore a 5 g/L.

Le altre proprietà analitiche sono conformi alle definizioni pertinenti di cui ai regolamenti dell'UE e al diritto croato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

*Vino - vino rosso*

Questi vini sono ottenuti dal vitigno Plavac mali crni. I vini giovani sono di colore rosso scuro con marcati riflessi violacei. Con l'invecchiamento, assumono un colore rosso rubino scuro con sfumature di rosso e granato carico nei vini più vecchi. Sono caratterizzati da un profumo complesso con note di frutti a polpa scura (ciliegie, amarene, prugne) e sentori di erbe aromatiche. Sapore: corposo, stratificato, con tenore alcolico da moderatamente alto a elevato, un livello di estratto molto elevato, note tanniche pronunciate, da liscio ad altamente astringente.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 150 mg/L per i vini con residuo zuccherino massimo di 5 g/L e di 200 mg/L per i vini con residuo zuccherino superiore a 5 g/L.

Le altre proprietà analitiche sono conformi alle definizioni pertinenti di cui ai regolamenti dell'UE e al diritto croato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

*Vino ottenuto da uve appassite*

Questi vini possono essere bianchi o rossi. Hanno tonalità più intense di giallo (o da nero a ramato scuro), un elevato tenore alcolico e un profumo estremamente complesso di uve stramature e frutti di bosco. Hanno un sapore corposo e fruttato.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 200 mg/L per i vini con residuo zuccherino massimo di 50 g/L e di 300 g/L per i vini con residuo zuccherino superiore a 50 g/L. Le altre proprietà analitiche sono conformi alle definizioni pertinenti di cui ai regolamenti dell'UE e al diritto croato.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

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

Allevamento della vite

Pratica colturale

In tutta la regione della DOP «Ponikve» le viti sono allevate unicamente con la tecnica ad alberello, senza sostegno.

Cura del vigneto

Pratica colturale

L'uva viene raccolta manualmente e posta in cassette.

Vino

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Il vino non può essere né fortificato o edulcorato, né acidificato o disacidificato.

Vino ottenuto da uve appassite

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Le uve utilizzate per la produzione di questo tipo di vino sono ottenute mediante appassimento naturale al sole, sulle viti oppure raccogliendole e disponendole su muretti a secco o mucchi di pietre, in granai, su graticci di canne o in casse di legno, a temperatura ambiente. Le uve impiegate devono raggiungere almeno i 130 ° della scala Oechsle senza limite massimo.

*b. Rese massime*

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

**6. Zona geografica delimitata**

La denominazione di origine protetta «Ponikve» si riferisce al sito vinicolo di Ponikve, situato nel comune catastale di Boljenovići sulla penisola di Pelješac, nelle vicinanze della città di Ston. Il sito si trova all'interno della zona vinicola di Pelješac nella sottoregione Srednja i Južna Dalmacija [Dalmazia centrale e meridionale]. La zona della DOP «Ponikve» si estende dalla baia di Prapratno a sud-est fino alla località di Sparagovići a nord-ovest. Il sito di Ponikve è delimitato a nord dal Monte Ilija, che ne definisce il confine naturale, e a sud dalla strada D414 Ston–Orebić.

**7. Varietà principale/i di uve da vino**

Maraština - Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana, Malvasia del Chianti, Malvasia lunga, Pavlos

Plavac mali crni - Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Pagadebit crni, Zelenka

Pošip bijeli - Pošip, Pošipak, Pošipica

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Fattori naturali*

Suolo, rilievo, clima

La zona della DOP «Ponikve» è caratterizzata da inverni miti e umidi e da estati calde e secche, tipici del clima mediterraneo. L'orografia caratterizzata da rilievi accidentati e pendii scoscesi impedisce il ristagno dell'aria umida e la formazione di gelate, mentre la catena montuosa (Monte Ilija) che si estende sul versante nord ostacola il passaggio diretto dei venti freddi settentrionali. La temperatura media annua è di circa 16 °C mentre la temperatura minima dell'aria è di diversi gradi sotto lo zero. La temperatura più bassa è stata registrata nel febbraio 1985 (-5,8 °C) e la più alta nell'agosto 2000 (36,7 °C). La vicinanza del mare mitiga le variazioni di temperatura. Le precipitazioni sono di circa 1 050 mm all'anno (dati trentennali relativi alla città di Dubrovnik). Le precipitazioni sono più abbondanti in autunno e in inverno e scarse in estate. Predominano due venti: i) lo scirocco, o «Jugo», caldo e umido, e ii) la bora, un vento freddo molto forte proveniente dal nord. In questa zona la brezza costante contribuisce alla bassa umidità dell'aria attorno alle foglie e ai grappoli d'uva, riducendo così la diffusione di malattie fungine.

La zona della DOP «Ponikve» è situata in una regione montuosa e collinare, caratterizzata da valli relativamente piccole e strette e depressioni di tipo polje. I rilievi sono tipicamente carsici. I vigneti sono situati principalmente su pendii con vari gradi di pendenza ed esposizione al sole. La specificità del suolo della zona della DOP «Ponikve» è data dalla presenza di calcare dolomitico o calcite magnesiaci, che costituiscono il substrato di base e in alcuni punti è composto anche da comune calcare. Tali substrati hanno dato origine a vari tipi di suolo, che tuttavia è prevalentemente leggero, sabbioso e permeabile, con caratteristiche fisiche molto favorevoli alla coltivazione della vite. La concentrazione di carbonato è molto elevata in alcuni punti. Il terreno è stato adattato alla viticoltura mediante la realizzazione di terrazze: per questo motivo è definito terrazzamento antropogenico. Il suolo di terra rossa o bruna di questa zona si differenzia dai tipici suoli di terra rossa per il tenore in sabbia relativamente elevato (circa il 10 %) e per il tenore in particelle di argilla leggermente inferiore. La sua capacità idrica è moderata, ma grazie alla risalita di umidità nel suolo e alla lavorazione superficiale è possibile mantenere un certo livello di umidità per mitigare lo stress idrico durante i mesi di siccità. Nella fase iniziale di sviluppo, il suolo in alcuni punti è poco profondo con una percentuale di substrato roccioso che può essere piuttosto elevata (circa il 10-40 %). Il suolo di più antica formazione è più sviluppato e profondo, è principalmente franco e sabbioso-argilloso con una maggiore capacità di ritenzione idrica e quindi è più resistente alla siccità rispetto al suolo più giovane. La sua composizione minerale presenta un tenore in magnesio e calcio leggermente superiore. L'alto livello di potassio è un fattore importante per garantire una bassa acidità totale dell'uva.

### *Fattori umani*

Terrazze e muretti a secco

Nella zona della DOP «Ponikve» l'impianto della maggior parte dei vigneti è avvenuto grazie alla sistemazione a terrazze di pendii scoscesi, riducendo quindi l'impatto dell'erosione del suolo. In questa zona l'unico obiettivo di tale sistemazione è diminuire la pendenza del terreno per facilitare la lavorazione del vigneto e soprattutto contrastare l'erosione del suolo. I vigneti terrazzati sono composti da diverse piccole aree terrazzate di varie dimensioni, configurazioni e pendenze. Le terrazze sono realizzate mediante la costruzione di muretti in pietra a secco, che possono avere larghezze e altezze diverse a seconda della quantità di pietre presente nel terreno. Nella zona della DOP «Ponikve», grazie all'impianto dei vigneti, il suolo è liberato dalle pietre, si ottiene una quantità di suolo sufficiente per la coltura futura e la pietra diventa un materiale da costruzione molto pregiato che non è mai superfluo.

Nella zona della DOP «Ponikve» vi sono inoltre vigneti delimitati da muretti a secco che sembrano terrazzati, ma poiché sono impiantati in aree pianeggianti, i muretti a secco sono utilizzati unicamente per delimitare il vigneto o ammassare le pietre in eccesso. Oltre ad avere un'architettura specifica, i muretti a secco costituiscono anche un habitat particolare per molte piante e animali tipici del Mediterraneo.

Nella zona della DOP «Ponikve», i vigneti non sono irrigati perché resistono molto bene ai periodi di siccità grazie alla specifica struttura del suolo. La meccanizzazione è impiegata nella fase iniziale di sgombero e preparazione del terreno per l'impianto dei vigneti, ma successivamente i muretti a secco vengono costruiti manualmente in modo tradizionale, senza l'uso di cemento. I vigneti terrazzati della zona della DOP «Ponikve» costituiscono un patrimonio paesaggistico peculiare che si pensa risalga all'epoca romana (XI secolo). Rappresentano un ottimo esempio di interazione tra uomo e ambiente allo scopo di produrre un vino rinomato, di alta qualità e di utilizzare e proteggere al meglio il territorio per la produzione di uva. Per tutti i giovani vigneti di questa zona si rispetta il modello di viticoltura su terrazzamenti o in vigneti delimitati da muretti a secco. Per tale ragione i produttori della zona della DOP «Ponikve» auspicano che anche i futuri vigneti di questa zona siano conformi a questo metodo di viticoltura, innanzitutto per preservare il paesaggio caratterizzato da terrazzamenti di terreni in pendenza o pianeggianti, ma anche per evitare il consolidamento di vasti vigneti con un livello elevato di meccanizzazione.

Tutti i vigneti della zona della DOP «Ponikve» sono realizzati tramite la creazione di terrazzamenti o delimitandoli con muretti a secco. Ciò garantisce una superficie coltivabile a vite e riduce l'impatto dell'erosione del suolo. Nella zona della DOP «Ponikve», i vigneti non sono irrigati perché resistono molto bene ai periodi di siccità grazie alla specifica struttura del suolo.

La costruzione di terrazzamenti su pendii scoscesi e di muretti a secco su terreni pianeggianti costituisce un ottimo esempio di interazione tra l'uomo e l'ambiente allo scopo di produrre vini di alta qualità e di utilizzare e proteggere al meglio il territorio per la produzione di uva, ma soprattutto allo scopo di preservare il paesaggio con i suoi inconfondibili «merletti di pietre», e di evitare il consolidamento di vasti vigneti con un livello elevato di meccanizzazione.

L'orografia caratterizzata da rilievi accidentati e pendii scoscesi impedisce il ristagno dell'aria umida e la formazione di gelate, mentre la catena montuosa (Monte Ilija) che si estende sul versante nord, ostacola il passaggio diretto dei venti freddi settentrionali. In questa zona la brezza costante contribuisce alla bassa umidità dell'aria attorno alle foglie e ai grappoli d'uva, riducendo così la diffusione di malattie fungine.

#### *Varietà di uve da vino*

Nella zona della DOP «Ponikve» si producono principalmente vini rossi del vitigno Plavac mali crni, oltre a una piccola quantità di vini bianchi dei vitigni Maraština e Pošip bijeli. In termini economici, il vitigno a bacca nera Plavac mali crni è il più importante della Croazia, nato dalla fecondazione spontanea delle varietà di uve autoctone Crljenak kaštelanski e Dobričić. È una varietà d'uva tipica dei vigneti meridionali, diffusa in una piccola zona. La fecondazione di questo vitigno avviene in modo regolare, garantendo rese sicure, sebbene spesso la maturazione non avvenga in modo uniforme. Poiché appartiene al gruppo di vitigni a maturazione molto tardiva, richiede le posizioni più soleggiate, spesso di fronte al mare, in grado di fornire una grande quantità di luce grazie alla loro esposizione e inclinazione, permettendo di ottenere vini dal colore intenso e dal carattere forte. Questo vitigno possiede una grande resistenza ai fattori di stress biotico e abiotico.

La varietà di uve Maraština è diffusa in tutta la Dalmazia. Le sue bacche sono da piccole a medie, di colore giallo dorato con piccole macchie marroni, un basso contenuto di succo e buccia spessa; i grappoli presentano acini molto compatti tra loro e assomigliano a un corpo con le braccia, da cui il nome. Matura alla fine del terzo trimestre. Essendo molto sensibile all'oidio, prospera in zone calde, asciutte e ben ventilate. Nella zona della DOP «Ponikve» è possibile trovare anche, in misura minore, il vitigno Pošip bijeli, in grado di assicurare regolarmente rese elevate. I grappoli d'uva sono di medie dimensioni e presentano acini da spargoli a moderatamente compatti. Le bacche sono di forma ovale, molto dolci, con un aroma fruttato ben definito.

#### *Interazione di fattori naturali e umani*

L'impatto specifico dei fattori ambientali (rilievi, suolo e clima), che insieme concorrono a proteggere questa zona dai forti venti settentrionali e a favorire una buona ventilazione delle foglie delle piante, riducendo l'incidenza delle malattie e proteggendole dal gelo, contribuisce a garantire alle viti una buona alimentazione idrica senza bisogno di irrigazione. Ciò, unitamente all'impatto dei fattori umani (poiché l'uomo ha contribuito direttamente alla conformazione del terreno, al suo utilizzo sostenibile e alla riduzione dell'impatto dell'erosione mediante la costruzione di terrazzamenti) ha creato un legame inestricabile tra i caldi appezzamenti terrazzati e i vitigni tipici di questa zona, garantendo un ottimo grado di compatibilità per la produzione di vini dalle caratteristiche marcate e di alta qualità.

#### *Interazioni tra fattori naturali e umani e le caratteristiche del prodotto*

Le caratteristiche tipiche e la qualità dei vini della regione di Ponikve sono il risultato del clima mediterraneo favorevole e del tipo specifico di suoli a terra rossa e bruna. Il tempo termico totale di oltre 2 000 °C permette di far maturare uve con diversi periodi di maturazione, ma soprattutto a maturazione tardiva (periodi IV e V), come il vitigno Plavac mali. Le terrazze soleggiate delimitate da muretti a secco formano un particolare paesaggio viticolo e offrono condizioni eccezionali per la coltivazione di varietà autoctone, come i vitigni Plavac mali, Rukatac e Pošip. Grazie alla brezza costante è molto raro che l'aria umida sia trattenuta nei vigneti. Ciò permette di ridurre l'impatto delle malattie fungine e favorisce lo sviluppo sull'uva di una microflora specifica che contribuisce alla fermentazione alcolica. L'acidità totale delle uve, soprattutto quelle della varietà Plavac mali, è piuttosto bassa, diretta conseguenza del clima mediterraneo caldo e della composizione minerale del suolo. L'alto livello di potassio del terreno è un fattore particolarmente importante della bassa acidità totale delle uve. L'aroma particolare dei vini della regione di Ponikve, con note prevalenti di frutti di bosco e delicate note di erbe aromatiche nei vini rossi e leggere note fruttate nei vini bianchi, è direttamente collegato alla composizione minerale del suolo, in particolare all'elevato contenuto di calcio e magnesio. Il sapore corposo ed equilibrato dei vini della regione di Ponikve è legato all'alto livello di microelementi nel suolo, come ferro,

manganese o zinco, che svolgono un ruolo essenziale nella sintesi di numerosi composti biochimici nelle uve. Il buon equilibrio dei microelementi nel suolo rende i vini più corposi e permette loro di invecchiare per molti anni, garantendone la longevità. I vini della regione di Ponikve sono ricchi di estratto, presentano un tenore alcolico elevato e sono adatti all'invecchiamento in legno. Gli autunni caldi e secchi della regione creano condizioni favorevoli alla maturazione delle uve, che raggiungono un eccellente livello di maturità fenolica. L'uva può essere raccolta tardivamente e i vini possono essere prodotti da uve appassite.

Le uve utilizzate per la produzione di questo tipo di vino sono ottenute mediante appassimento naturale al sole, sulle viti oppure raccogliendole e disponendole su muretti a secco o mucchi di pietre, in granai, su graticci di canne o in casse di legno, a temperatura ambiente.

La parte più importante del processo di produzione di vini da uve appassite è garantire che le uve siano adeguatamente appassite con metodi naturali, il che è reso possibile dalle favorevoli condizioni climatiche, con autunni caldi e secchi e venti favorevoli, come la bora. Una prima selezione viene fatta nel vigneto, dove è importante scegliere le sezioni o i grappoli più adatti all'appassimento. Le buone posizioni dei vigneti, il suolo adatto, il clima favorevole, la corretta cura del vigneto e la selezione dei grappoli adatti per l'appassimento garantiscono il buon esito dell'appassimento naturale delle uve. I vini prodotti da queste uve sono caratterizzati da aromi di frutta secca e scura e da un buon equilibrio tra alcool, estratto, acidità e residuo zuccherino.

#### 9. Ulteriori condizioni essenziali

—

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita\\_oznaka\\_izvrsnosti\\_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf)

---