

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

(2021/C 36/12)

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

«MUŠKAT MOMJANSKI/MOSCATO DI MOMIANO»

PDO-HR-02109

Data di presentazione della domanda: 15.9.2015

1. Nome da registrare

Muškat momjanski (hr)

Moscato di Momiano (it)

2. Tipo di indicazione geografica

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vino («Kvalitetno vino KZP» (vino di qualità di origine geografica controllata) e «Vrhunsko vino KZP» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata))

I vini prodotti con uve raccolte al tempo di vendemmia abituale sono cristallini, di colore da giallo-verdolino a dorato, con un tenore alcolico da moderatamente elevato a elevato, acidità equilibrata, un elevato livello di estratto e un aroma floreale e fruttato pronunciato, con le caratteristiche prevalenti di Moscato.

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

Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i limiti previsti per legge.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5

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

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

Vino («Kvalitetno vino KZP» (vino di qualità di origine geografica controllata) e «Vrhunsko vino KZP – Arhivsko vino» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata – riserva))

I vini riserva sono caratterizzati da tonalità gialle intense, un aroma complesso derivante dal processo di maturazione e il tipico bouquet dei vini bianchi maturi e dall'onnipresente nota del Moscato. I vini hanno un gusto gradevole, armonico e complesso e un aroma retronasale tipicamente ricco, con note da tenui a moderatamente intense di frutti maturi, fiori e talvolta di miele e noci.

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

Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i limiti previsti per legge.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,7
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

Vino («Kvalitetno vino KZP» (vino di qualità di origine controllata) e «Vrhunsko vino KZP – Desertno vino» (vino di qualità superiore di origine controllata – vino da dessert))

I vini da dessert presentano intense tonalità di giallo, un elevato tenore alcolico e aroma e gusto complessi, ricchi e dominati da note di frutta secca e passita (uva passa, fichi secchi) e talvolta di miele, pur mantenendo le note di Moscato. I vini hanno un gusto piacevole e persistente e un elevato livello di estratto, sono corposi e presentano una dolcezza da moderata a elevata, con un raffinato aroma retronasale dominato da note di frutta matura, secca e passita e talvolta di miele e di liquore.

Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è pari a 200 mg/l per i vini con residuo zuccherino inferiore a 50 g/l e a 300 mg/l per i vini con residuo zuccherino superiore a 50 g/l.

Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i limiti previsti per legge.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 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*

Posizione dei vigneti

Pratica colturale

I vigneti devono essere piantati esclusivamente su suolo di flysch. Non è consentita la coltivazione su suolo di terra rossa.

Densità di impianto

Pratica colturale

I vigneti piantati a partire dal 2015 devono avere almeno 4 000 viti per ettaro, sulla base della loro superficie effettiva. I vigneti costruiti su terrazzamenti a partire dal 2015 devono avere almeno 3 500 viti per ettaro, sulla base della loro superficie effettiva. I vigneti piantati prima del 2015 non sono soggetti a restrizioni in merito al numero di viti per ettaro.

Allevamento della vite

Pratica colturale

Le uniche tipologie di allevamento della vite consentite sono i sistemi singoli o doppi con tralci lunghi (braccia), con o senza speroni.

Raccolta dei grappoli

Pratica colturale

La vendemmia ha luogo esclusivamente a mano.

Produzione del vino («Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità di origine controllata))

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è pari all'11,5 % vol. Il titolo alcolometrico naturale minimo in volume dei vini con la menzione tradizionale aggiuntiva «desertno vino» (vino da dessert) è pari al 16 % vol.

Il vino può essere addolcito negli anni caratterizzati da condizioni atmosferiche sfavorevoli, a condizione che il vino addolcito non abbia subito processi di fortificazione. Il titolo alcolometrico volumico totale del vino può essere aumentato al massimo del 2 %, incrementando il tenore di zuccheri attraverso l'aggiunta di mosto di uve, mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato (che deve provenire dallo stesso vigneto del vino da addolcire).

Produzione del vino («Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata))

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è pari all'11,5 % vol. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini con la menzione tradizionale aggiuntiva «desertno vino» (vino da dessert) è pari al 16 % vol.

Il vino non può essere fortificato, addolcito, acidificato o disacidificato.

b. *Rese massime*

DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», compreso il «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità di origine geografica controllata)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», compreso il «Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità di origine geografica controllata)

70 ettolitri per ettaro

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom» (vino di qualità superiore di origine geografica controllata)

60 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» comprende il paese di Momjan/Momiano e l'area circostante ed è situata entro i confini seguenti: la strada fra Kremenje e Oskoruš, a partire dalla località di Kremenje fino alla svolta per la località di Dramac, dove il confine segue la strada verso la località di Dramac; 200 metri a sud di Dramac, il confine compie una svolta in direzione ovest/nord-ovest dalla strada fino a un'altitudine di 50 metri sul livello del mare; da quel punto il confine prosegue verso nord e nord-est a un'altitudine di 50 metri sul livello del mare, mentre a nord-est di Dramac l'altitudine del confine sale da 50 a 180 metri sul livello del mare; prosegue a un'altitudine di 180 metri sul livello del mare a nord delle località di Merišće e Oskoruš, verso la località di Brič, e coincide, in alcuni punti di tale tratto, con la frontiera fra la Repubblica di Croazia e la Repubblica di Slovenia (nei punti in cui la frontiera è a più di 180 metri sul livello del mare); a nord della località di Brič il confine della zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» non coincide più con la frontiera con la Repubblica di Slovenia ma corre a 500 metri a nord-est della strada che congiunge la località di Brič alla località di Stancija Vigini; a un punto situato a 500 metri a est di Stancija Vigini il confine prosegue in direzione sud a un'altitudine di 300 metri; a quel punto, prosegue a ovest a un'altitudine di 300 m sul livello del mare; nel luogo in cui la strada che congiunge la località di Črnci alla località di Marušiči raggiunge tale altitudine, il confine prosegue lungo tale strada in direzione sud fino alla località di Marušiči e poi lungo tale strada fino alla località di Kremenje.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Muscat Blanc à Petits Grains/Moscato di Canelli

8. Descrizione del legame/dei legami

«Muškat momjanski/Moscato di Momiano» è un nome usato tradizionalmente che combina, in conformità dell'articolo 93, paragrafo 2, lettere a) e b) del regolamento (UE) n. 1308/2013, il nome di una varietà di uve (Muškat/Moscato, dalla varietà Muscat Blanc à Petits Grains) e il nome di una zona geografica (momjanski /di Momiano, che deriva dal paese di Momjan/Momiano, situata nella parte settentrionale dell'Istria). Sebbene la varietà Muscat Blanc à Petits Grains sia coltivata, in maggior o minor misura, in altre zone dell'Istria, Momjan/Momiano è nota da molto tempo come luogo tipico di produzione di detto vino. Per molti anni il nome tradizionale «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» ha riscosso notevole apprezzamento presso i consumatori grazie alla sua immagine di vino tradizionale, ai numerosi premi e riconoscimenti vinti in concorsi e manifestazioni enologiche, alla sua considerevole quota di mercato e all'alta qualità. Nel 1997 al vino «Muškat momjanski» è stata inoltre concessa la protezione nell'ambito della «protezione dei vini di qualità di origine geografica controllata» ai sensi della legge sul vino vigente all'epoca, sulla base di una relazione redatta dalla Facoltà di agronomia dell'Università di Zagabria.

Varietà

La natura tradizionale e le specifiche caratteristiche della coltivazione della varietà Muscat Blanc à Petits Grains nella zona di Momjan/Momiano sono testimoniate altresì dal patrimonio genetico specifico del biotipo tradizionalmente coltivato in questa zona, caratterizzato da acini relativamente piccoli, una più elevata quantità di buccia su ogni acino, grappoli meno serrati e più leggeri, una resa minore, una maggiore resistenza alla muffa grigia e una più elevata quantità di zuccheri e sostanze aromatiche negli acini rispetto al normale patrimonio genetico di tale vitigno.

Clima, suolo e rilievi

Il clima specifico della zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», che fonde influenze sia marittime che continentali, e il buon livello di maturazione delle uve comportano una maggiore concentrazione e un ridotto deterioramento degli aromi primari varietali dell'uva durante la maturazione, il che contribuisce notevolmente all'alta qualità dei vini a DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». Inoltre il clima continentale, con temperature dell'aria più basse rispetto alle zone costiere circostanti, specialmente di notte, fa sì che in questo vino l'acidità complessiva dell'uva (soprattutto l'acido malico) sia in gran parte preservata e si rifletta direttamente nella freschezza del sapore del vino della zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». Tale caratteristica è molto importante per i vini con un livello notevole di residuo zuccherino, perché un'adeguata proporzione di acidi organici assicura un sapore armonioso. In aggiunta le temperature favorevoli (moderatamente elevate), soprattutto durante il giorno, dovute all'effetto del clima marittimo/mediterraneo, garantiscono che gli acini maturino a sufficienza e che abbiano un buon tenore di zuccheri, essenziale per conferire pienezza di sapore ai vini della varietà Muscat Blanc à Petits Grains, soprattutto a quelli con un livello elevato di residuo zuccherino.

Il suolo costituito da flysch (rendzina), a elevato contenuto di carbonato, contiene la vigoria della vite, contribuendo alla sua crescita equilibrata e alla creazione di un microclima favorevole attorno ai grappoli, vale a dire un'esposizione moderata alla luce solare. Ciò ha un impatto favorevole sulla sintesi dei composti aromatici negli acini, fornendo un significativo contributo all'elevata qualità dei vini aromatici come quelli della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», le cui caratteristiche aromatiche sono particolarmente pronunciate in tali condizioni. Inoltre l'esposizione moderata dei grappoli alla luce solare genera un rapporto favorevole di zuccheri e acidi organici nell'uva. Una caratteristica specifica della rendzina è l'elevata quantità di particelle di argilla nel suolo, che consente a quest'ultimo di trattenere l'acqua molto a lungo, creando una riserva a disposizione delle viti per i lunghi periodi senza precipitazioni. La mancanza di stress idrico nelle vigne e la produzione ininterrotta di assimilati in tali condizioni garantiscono che gli acini continuino a maturare e a sviluppare un adeguato livello di zuccheri, acidi organici e composti aromatici, che hanno un ruolo importante per la qualità del vino, anche quando non piove per lunghi periodi durante il periodo vegetativo.

Il terreno delicatamente ondulato della zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» fornisce una buona e regolare circolazione dell'aria, che contribuisce a ridurre la formazione di rugiada e ad asciugare più rapidamente la rugiada e le goccioline d'acqua sulle parti epigee della vite, prevenendo o limitando così lo sviluppo di fitopatie sulla vite, in particolare della muffa grigia. Ciò è necessario al fine di garantire una migliore e più completa maturazione degli acini, in quanto l'assenza o uno sviluppo contenuto della muffa grigia fa sì che l'uva possa rimanere sulla vite più a lungo, raggiungendo una maturazione adeguata e accumulando sufficienti livelli di sostanze chimiche importanti per la qualità del vino, in particolare gli zuccheri, gli acidi organici e i composti aromatici negli acini.

Tali fattori naturali si combinano nella piccola zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» e forniscono condizioni specifiche e uniche per la produzione di uve e vini di qualità molto elevata e riconoscibile.

Fattori umani

I fattori umani direttamente responsabili del carattere specifico dell'uva e dei vini della zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» comprendono il fatto che, per decenni, gli innesti destinati ad aumentare il materiale di moltiplicazione sono stati selezionati esclusivamente da viti di elevata qualità coltivate nelle vigne nella zona di Momjan/Momiano, in particolare per via del carattere specifico e della qualità del patrimonio genetico originario; l'allevamento tradizionale con l'utilizzo di sistemi a basso carico con tralci lunghi o con una combinazione di tralci corti e lunghi, unitamente alla tradizionale limitazione delle rese; la rimozione sistematica dei germogli indesiderati; la sfogliatura; l'eliminazione dei germogli laterali e la potatura dei germogli al fine di creare un microclima favorevole nella vite, essenziale per raggiungere adeguati livelli di zuccheri, acidi organici e composti aromatici negli acini. Inoltre le procedure di vinificazione garantiscono la massima preservazione degli aromi specifici, perlopiù varietali, nei vini a DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano». La testimonianza più significativa della particolare qualità dei vini a DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» è il fatto che tali vini siano riconoscibili e rinomati ormai da un

centinaio di anni a questa parte, come avvalorato da numerose fonti storiche; gli eventi relativi al Muškat che si tengono tradizionalmente a Momjan/Momiano; i numerosi premi e riconoscimenti ottenuti dai vini in occasione di concorsi e manifestazioni nazionali e internazionali; e il numero significativo di famiglie di viticoltori e vinificatori in questa zona, che producono tale vino da generazioni.

La zona della DOP «Muškat momjanski/Moscato di Momiano», con la sua combinazione unica di fattori naturali e umani, è chiaramente una zona agroecologica specifica in cui vengono prodotti vini di elevata qualità con caratteristiche specifiche.

9. Ulteriori condizioni essenziali

NESSUNA

Link al disciplinare di produzione

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages//dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrnosti_vina//Specifikacija_proizvoda_Muskat_momjanski.pdf
