

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**

(2021/C 504/21)

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

DOCUMENTO UNICO

«BOLANDIN»

PDO-ES-N1876

**Data di presentazione della domanda: 3 luglio 2014****1. Nome da registrare**

Bolandin

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

16. Vino ottenuto da uve stramature

**4. Descrizione del vino (dei vini)**

Vini rossi

— Aspetto visivo: I vini devono avere almeno un colore molto intenso. Tono: colore rosso con tonalità che variano dal violetto nei vini giovani al rosso mattone nei vini invecchiati.

— Odore: i vini devono essere almeno ad alta intensità, con aromi di bacche nere e rosse. I vini invecchiati comprenderanno note di spezie e sapori tostati.

— Fase di degustazione: i vini devono essere almeno corposi. Ben equilibrati. Finale persistente. Acidità ben equilibrata. Note provenienti dalla botte (biscottate e/o tostate).

Acidità volatile:

acido acetico  $\leq 0,65$  g/l nei vini giovaniacido acetico  $\leq 0,85$  g/l nei vini invecchiati

(<sup>1</sup>) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

In caso di limiti non specificati deve essere rispettata la normativa UE applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	130

#### Vini bianchi

- Aspetto visivo: colore giallo, paglierino nei vini giovani e dorato per i vini fermentati e/o invecchiati in botti. Limpido e brillante.
- Odore: I vini devono essere almeno ad alta intensità, fruttati e con note di frutti tropicali. I vini invecchiati svilupperanno aromi speziati.
- Fase di degustazione: I vini devono essere almeno di medio corpo. Freschi e fruttati. Sia i vini giovani che quelli invecchiati saranno ben equilibrati.

#### Acidità volatile:

acido acetico  $\leq 0,65$  g/l nei vini giovani

acido acetico  $\leq 0,85$  g/l nei vini invecchiati

In caso di limiti non specificati deve essere rispettata la normativa UE applicabile.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	170

#### Vini bianchi ottenuti da uve stramature

- Aspetto visivo: colore giallo dorato intenso, pulito e brillante.
- Odore: i vini devono avere almeno un colore molto intenso. Aromi di miele, mele cotogne e fichi maturi. Molto fruttati.
- Fase di degustazione: i vini devono essere almeno di medio corpo, rotondi e untuosi. Finale persistente.

#### Acidità volatile:

acido acetico  $\leq 0,74$  g/l nei vini giovani

acido acetico  $\leq 0,85$  g/l nei vini invecchiati

$\leq 0,72$  g/l +  $0,06$  g/l di acido acetico, per ciascun grado di titolo alcolometrico naturale superiore a 10 % vol, nel caso dei vini ottenuti da uve bottrizzate

In caso di limiti non specificati deve essere rispettata la normativa UE applicabile.

Nota: poiché il tenore di zuccheri è superiore a 5 g/l, questi vini bianchi ottenuti da uve stramature possono avere un tenore di anidride solforosa fino a 250 mg/l.

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

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

In nessun caso il processo di invecchiamento può essere considerato iniziato prima del 1° ottobre dell'anno di raccolta.

Pratica colturale

La densità d'impianto nei vigneti «Bolandin» non può essere inferiore a 2 400/ha.

### b. Rese massime

Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot

7 500 kg di uve per ettaro

52 ettoltri per ettaro

Sauvignon Blanc e Chardonnay

7 400 kg di uve per ettaro

48 ettoltri per ettaro

Syrah

7 300 chilogrammi di uve per ettaro

51 ettoltri per ettaro

Moscatel de grano menudo

7 200 chilogrammi di uve per ettaro

28 ettoltri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata del Bolandin è situata nel comune di Ablitas (Comunità autonoma di Navarra) ed è costituita dalle seguenti parcelle catastali:

poligono 5: parcella 1 658;

poligono 5: parcella 1 659;

poligono 5: parcella 1 660;

poligono 5: parcella 1 661;

poligono 5: parcella 1 662;

poligono 5: parcella 1 663;

poligono 5: parcella 1 884;

poligono 5, parcella 1 885 e appezzamento A parziale, E, F, G e H.

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

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Ambiente circostante (fattori naturali)*

Bolandin è il nome del sito storico ubicato nel comune di Ablitas (Navarra) e riconosciuto nel registro del catasto della Navarra e nelle mappe nazionali pubblicate dall'Istituto nazionale di geografia spagnolo. La zona del Bolandin è di circa 170 ettari. «Bolandin» è anche il nome della stazione di triangolazione situata nella zona delimitata.

«Bolandin» in alcuni documenti è scritto con una «V» perché a Navarra esistono due lingue ufficiali: spagnolo-castigliano (in cui il nome inizia con una «V» e include un accento) e basco (in cui inizia con una «B» e non include un accento). In basco non ci sono accenti né la lettera «V».

Sulla base di indagini e test condotti dal preside del corso di studio in Viticoltura presso il dipartimento dell'agricoltura e dell'alimentazione dell'Università di La Rioja, la zona è delimitata in base ai seguenti fattori naturali: suolo, topografia e clima.

### Suolo e topologia

la zona delimitata comprende una piccola pianura elevata nella parte più alta del Bolandin e dei suoi pendii, che conducono a una pianura sul versante sud-orientale, a sud-ovest del Bolandin. È completamente diversa dalle zone circostanti a causa dell'altitudine, della pendenza, dell'esposizione e dei tipi di suolo.

La parte superiore della pianura elevata (dove si trova la cantina) è formata da argille rosse risalenti allo stadio aragonese del terziario continentale. Al di sotto della scarpata che circonda i resti delle terrazze, vi è un ampio pendio verso sud-ovest con una leggera pendenza del 5 %. Qui si trova la maggior parte dei vigneti. I pendii sono costituiti da ghiaia, sabbia e argilla risalenti al terzo stadio del Pleistocene del Quaternario.

Dai confini del Bolandin la topografia è pianeggiante e formata per lo più da pendii deposizionali del secondo stadio del Pleistocene del Quaternario, vale a dire materiali più giovani di quelli che compongono il Bolandin.

L'altitudine è compresa tra i 369 e i 324 metri sul livello del mare, ossia notevolmente inferiore all'altitudine della DOP «Navarra» (compresa tra 400 e 500 metri).

### Clima

il Bolandin si trova su una pendenza rivolta a sud, per cui la parcella presenta un mesoclima unico con una notevole esposizione alla luce solare.

Le precipitazioni medie nelle ultime 7-12 stagioni sono state di 379-354 mm/anno, molto basse rispetto alla media della DOP «Navarra» (450-700 mm).

Il vento è un altro fattore decisivo, con il 70 % dei giorni in cui soffia prevalentemente il Cierzo, proveniente da nord-ovest. Si tratta di un vento molto secco che limita lo sviluppo di qualsiasi tipo di malattia.

La zona delimitata registra temperature più elevate e meno piogge rispetto alla media della DOP «Navarra». L'area ha un clima continentale estremo con influenza mediterranea. Le stagioni sono piuttosto distinte: inverni freddi, primavera e autunni miti quasi inesistenti ed estati molto calde, lunghe e secche. Questa caratteristica ha un forte impatto sull'intervallo delle temperature e sulle precipitazioni.

Le temperature più elevate in estate sono molto alte (oltre 35 °C) ed è proprio in questa zona che si registrano spesso le temperature massime per tutta la Navarra e la valle dell'Ebro. Le temperature minime di dicembre e gennaio sono molto basse, comprese tra -6 e -8 °C. La temperatura media annua è superiore di oltre 1 °C a quella della DOP «Navarra».

#### *Fattori umani*

La vite è da secoli tra le più importanti coltivazioni del Bolandín. Tale zona veniva irrigata dal canale Lodosa attraverso l'elevazione. La superficie irrigata è costituita per lo più da vigneti piantati con uve secolari, destinate alla produzione di vini di eccellente qualità, imbottigliati e commercializzati con la denominazione «Bolandín».

Oggi gli esperti in tecniche di gestione della vite decidono le opzioni migliori (selezione del materiale vegetale, irrigazione, gestione della superficie fogliare, limitazione della resa, gestione del nutrimento e dei prodotti di protezione della vite) in funzione del clima e della crescita nel corso dell'anno, al fine di ottenere la migliore materia prima. Gli esperti pianificano una serie di pratiche specifiche su base annuale, come il diradamento dei grappoli per controllare la resa e l'asportazione delle foglie sul lato in cui il sole illumina i grappoli al mattino, poiché in tal modo si accresce il processo di maturazione. Le foglie illuminate dal sole di sera non vengono rimosse dal momento che ciò potrebbe causare la bruciatura delle uve. Quest'ultima pratica contribuisce anche a evitare la diffusione delle malattie, in quanto migliora la ventilazione intorno ai grappoli.

Considerando che le precipitazioni e l'umidità relativa dell'aria sono molto basse e che il suolo è molto secco, la disponibilità di un bacino di irrigazione e la capacità di controllare l'irrigazione consentono di influenzare direttamente il processo di maturazione e di raggiungere livelli ottimali, nonché di mantenere le piante nelle migliori condizioni di coltivazione e di produzione. L'irrigazione è gestita con molta cautela, con l'accento posto sulla qualità piuttosto che sulla quantità, al fine di ottenere uve mature e ben equilibrate.

#### *Descrizione del vino*

Dati del prodotto: qualità o caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

In base al comportamento fisiologico delle piante dovuto alle condizioni climatiche, le caratteristiche essenziali dei vini sono le seguenti:

rossi: vini di colore più profondo, con un maggior tenore totale di polifenoli ed estratto secco. Vini ad alta polimerizzazione, maturità, finezza e tannini setosi. Corposi in bocca senza astringenza ed elevata opulenza.

Titolo alcolometrico moderatamente alto.

Acidità ben equilibrata, mai molto elevata. L'acido malico è particolarmente basso a causa della combustione di acidi organici causata dalle alte temperature estive. Ciò significa che i vini non presentano mai un forte sensazione di acidità.

Livelli molto bassi di composti aromatici della famiglia delle Pirazine. I vini ottenuti dai vitigni Syrah, Merlot e Cabernet sono più fruttati del solito, in quanto gli aromi sono più fruttati che vegetali.

Composti fenolici molto maturi che limitano l'affinità ossigenata dei vini, evitando così la presenza di aromi solforati di riduzione. I vini che ne risultano sono altamente aromatici ed espressivi.

L'invecchiamento e l'ossidazione sono lenti a causa dell'elevata concentrazione di polifenoli, il che significa che i vini hanno una lunga conservabilità e invecchiano bene.

Oltre alle caratteristiche dovute al clima, altre peculiarità dei vini rossi sono causate dall'edafologia e dalla topografia della zona delimitata:

- equilibrati, con un buon tenore alcolico e un elevato contenuto di polifenoli;
- le varietà con un lungo ciclo di crescita, come il Cabernet Sauvignon, si sono adattate bene all'ambiente. Ciò si traduce in una piena maturazione delle parti solide e in vini ad alto contenuto di polifenoli;
- e un buon livello di acidità, ossia i vini invecchiano bene e hanno una lunga conservabilità dopo l'imbottigliamento;
- vini con aromi maturi e ad alta intensità, con note di frutta fresca.

Vini bianchi: lo stesso comportamento fisiologico delle piante dovuto all'ambiente geografico vuol dire che i vini bianchi hanno un'acidità equilibrata e un contenuto alcolico moderatamente elevato. Grazie alla loro maturazione fenolica ottimale, presentano aromi intensi ed espressivi che rimangono freschi nel tempo e forniscono un buon volume e una buona struttura.

Vini bianchi ottenuti da uve stramature: anche in questo caso l'ambiente geografico è all'origine di diverse caratteristiche, quali l'equilibrata acidità, una buona gradazione alcolica totale, una fruttuosità intensa, la pienezza e il colore dorato brillante.

#### *Legame*

Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto:

i vini Bolandin sono caratteristici a causa delle condizioni naturali della zona delimitata e del fattore umano nella scelta delle varietà vegetative, delle pratiche colturali e del tipo che meglio si addicono a tali condizioni naturali.

L'interazione tra questi fattori naturali e le competenze umane consente di ottenere un prodotto unico, specifico e dotato di una propria identità che lo contraddistingue dagli altri vini.

L'ubicazione della zona delimitata, nell'estremo sud della regione della Navarra, esercita un forte impatto sul suo clima, giacché la sommatoria termica e le temperature massime sono le più elevate della regione. Tale effetto è ancora più accentuato in quanto la zona delimitata presenta pendii orientati verso sud, cosicché a livello locale nei vigneti della zona delimitata le temperature sono molto più elevate e l'umidità relativa è molto bassa.

Le precipitazioni nella zona delimitata sono anche le più basse della regione per i seguenti motivi:

- piogge provenienti da sud: a causa dell'effetto Foehn, nella Sierra del Moncayo la pioggia cade sul lato meridionale e non raggiunge la valle settentrionale di queste montagne dove si trova la zona delimitata del Bolandin;
- piogge provenienti da nord: dato l'effetto della vicinanza al fiume Ebro, la pioggia da nord non raggiunge la riva meridionale del fiume dove si trova la zona delimitata. Questo effetto è amplificato dal fatto che la pioggia è preceduta da venti settentrionali che riducono l'umidità relativa con le loro basse temperature e contribuiscono quindi alla siccità.

Queste caratteristiche climatiche specifiche hanno effetti fisiologici sulle viti, con evidenti conseguenze per le caratteristiche analitiche ed organolettiche dei vini Bolandin.

Le caratteristiche principali dei vini, che conferiscono loro l'identità distintiva dovuta al comportamento fisiologico delle viti in queste condizioni climatiche, sono le seguenti:

- i vini rossi hanno un colore più intenso, con un indice totale di polifenoli superiore e polimerizzazione, maturità, finezza e tannini setosi, il che significa che sono corposi in bocca senza astringenza e grande opulenza.

Gli aromi sono fruttati e meno vegetali del solito, in quanto i livelli di composti aromatici di pirazina presenti nei vini ottenuti da varietà quali Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon sono molto bassi.

- I rossi, i bianchi e i bianchi ottenuti da uve stramature hanno un elevato contenuto alcolico che aumenta la sensazione di opulenza e dolcezza in bocca.
- I rossi, i bianchi e i bianchi ottenuti da uve stramature hanno un'acidità equilibrata che non è mai molto elevata. Il tenore di acido malico è particolarmente basso, a causa della combustione di acidi organici causata dalle elevate temperature estive durante la maturazione. Ciò significa che né i vini rossi, né i bianchi, né i bianchi ottenuti da uve stramature sono mai fortemente acidi, come può accadere per i vini provenienti da altre sottozone più settentrionali in cui il tenore di acido malico è più elevato.
- I rossi, i bianchi e i bianchi ottenuti da uve stramature presentano composti fenolici molto maturi che limitano l'affinità con l'ossigeno dei vini, evitando in tal modo la presenza di aromi solforati di riduzione. I vini così ottenuti sono altamente aromatici ed espressivi.
- Nei rossi, nei bianchi e nei bianchi ottenuti da uve stramature, l'invecchiamento e l'ossidazione sono lenti a causa dell'elevata concentrazione di polifenoli, il che significa che i vini hanno una lunga conservabilità e invecchiano bene.

— I vini bianchi ottenuti da uve stramature sono untuosi, con un titolo alcolometrico totale molto elevato e un colore giallo dorato dovuto al lungo periodo di esposizione alla luce solare che ha dato luogo a un prodotto dorato. La mancanza di pioggia consente un'eccessiva maturazione per un lungo periodo di tempo, culminando in una buona intensità di aromi di frutta matura, miele e note agrumate.

La geologia della zona delimitata ha una base argillosa. Questi terreni argillosi sono del tipo denominato «scisto». Tali aggregati di suolo hanno tipicamente un alto tenore di sale, il che significa che i terreni agricoli di questa zona delimitata presentano livelli di salinità elevati (determinati nelle prove in base al parametro di conducibilità elettrica = 0,5-2,5dS/m) che sono significativamente più alti rispetto ad altre zone.

Data l'elevata conducibilità del suolo, le viti devono far fronte alla pressione osmotica aggiuntiva generata dall'elevata concentrazione di soluti nel suolo. Come qualsiasi altra pianta, nell'assorbire l'acqua dal suolo, le viti devono anche accumulare una notevole quantità di soluti (per lo più minerali e sali) al loro interno e nella linfa durante tutte le fasi del ciclo di crescita. Ciò consente alle viti di prosperare in questo tipo di terreni oltre ad avere un effetto diretto sulla composizione dei grappoli, in quanto contengono anche concentrazioni più elevate di sali e minerali sia nella polpa che nella buccia.

Questa maggiore concentrazione di sali e minerali è trasmessa direttamente anche ai vini, cosicché presentano un tenore di materia secca molto elevato. Tale caratteristica fa sì che i vini siano molto corposi e ricchi di sapore, con note leggermente salate in bocca. Si tratta di una delle caratteristiche più distintive dei vini prodotti nella zona delimitata del Bolandin.

Oltre a queste condizioni naturali il fattore umano e le competenze conferiscono ai vini caratteristiche uniche, in quanto le decisioni adottate per l'insediamento dei vigneti e durante la coltivazione massimizzano l'unicità offerta dall'ambiente naturale.

Ne è un esempio la scelta delle varietà, uniche nella zona e ben adattate alle condizioni specifiche della zona delimitata del Bolandin.

Tutte le varietà coltivate sono geneticamente ben adattate alle condizioni termiche estreme della zona delimitata. L'adattamento principale si basa sulla scelta di varietà di vite ad alto potenziale di sintesi degli acidi organici (acido tartarico) in modo da produrre vini equilibrati al momento della degustazione. Tale equilibrio si basa sulla compensazione della componente rinfrescante fornita dagli acidi naturali del vino, dall'elevato titolo alcolometrico e dall'aspetto corposo tipico della zona delimitata.

Un altro adattamento dovuto al fattore umano specifico del Bolandin è rappresentato dalle crescenti strategie volte a ottenere rese da moderate a basse. Queste rese limitate che non superano mai i 7 500 kg/ha, portano a vini di qualità molto elevata, nel senso che gli aromi fruttati sono molto intensi e con una maturità olfattiva. Sono inoltre molto intensi in bocca, con una buona struttura assicurata dall'elevata concentrazione dei polifenoli totali. Questi polifenoli possono anche essere molto maturi nel caso dei vini rossi, che risultano fluidi e armonici.

Pertanto, tenuto conto dei fattori naturali sopra menzionati (clima, suolo e topografia) e dei fattori umani che determinano le diverse pratiche viticole e enologiche, le caratteristiche analitiche dei vini sono diverse da quelle della zona della DOP «Navarra», come si evince dalla seguente tabella comparativa:

#### CONFRONTO TRA VINO DOP «NAVARRA» E VINO «BOLANDIN»

(PARAMETRO: DOP NAVARRA/BOLANDIN)

	DOP «Navarra»	«Bolandin»
VINI BIANCHI		
TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO (% VOL):	≥10,50	≥12,5
SO <sub>2</sub> TOTALE (mg/l)	≤190	≤170
VINI GIOVANI CON ACIDITÀ VOLATILE (g/l di acido acetico)	≤0,75	≤0,65
VINI INVECCHIATI CON ACIDITÀ VOLATILE (g/l di acido acetico)	≤1	≤0,85
ROSSI		

TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO (% VOL)	≥11,50	≥12,5
SO <sub>2</sub> TOTALE (mg/l <sup>a</sup> )	≤140	≤130
INTENSITÀ COLORANTE (DO420 + DO520 + DO620) UA/cm	≥4,5	≥8
TPI (DO280)	-	>55
VINI GIOVANI CON ACIDITÀ VOLATILE (g/l di acido acetico)	≤0,75	≤0,65
VINI INVECCHIATI CON ACIDITÀ VOLATILE (g/l di acido acetico)	≤0,9	≤0,85
BIANCHI OTTENUTI DA UVE TARDIVE O DA UVE STRAMATURE		
TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO (% VOL)	≥10,50	≥12,5
ZUCCHERI TOTALI (g/l)	≥45	≥60
SO <sub>2</sub> TOTALE (mg/l)	≤300	≤250
VINI GIOVANI CON ACIDITÀ VOLATILE (g/l di acido acetico)	≤0,75	≤0,74
VINI INVECCHIATI CON ACIDITÀ VOLATILE (g/l di acido acetico)	≤0,9	≤0,85
UVE BOTRITIZZATE CON ACIDITÀ VOLATILE (acido acetico)	≤0,78 g+(1)	≤0,72+(1)
RESE MASSIME (KG/HA)		
TEMPRANILLO	8 000	7 500
CABERNET SAUVIGNON	8 000	7 500
MERLOT	8 000	7 500
SYRAH	8 000	7 300
CHARDONNAY	8 000 (ECC. 9 200)	7 400
SAUVIGNON BLANC	8 000 (ECC. 9 200)	7 400
MOSCATEL GRANO MENUDO	8 000 (ECC. 9 200)	7 200

(1) + 0,06 g/l per ciascun titolo alcolometrico naturale superiore al 10 % vol

È importante ricordare che la zona delimitata copre circa 170 ettari e che attualmente non vi sono altre viti piantate o cantine ad eccezione di quelle appartenenti al richiedente, che possiede un totale di circa 205 ettari. Altri produttori potranno utilizzare la designazione se si insediano nella zona delimitata in futuro, purché soddisfino le condizioni stabilite nel disciplinare. Si tratta di uno scenario del tutto plausibile, in quanto la zona delimitata copre circa 170 ettari e vi è quindi spazio per un maggior numero di produttori e/o cantine.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini devono essere imbottigliati nella zona di produzione perché per tutti i vini che godono della denominazione di origine, il processo si conclude con una seconda fase di invecchiamento in bottiglia. Tale periodo è caratterizzato da un processo di riduzione che migliora la qualità dei vini conferendo loro un gusto più rotondo. Questi vini sono pronti per il consumo quando raggiungono le caratteristiche organolettiche previste per ciascun tipo di vino.

**Link al disciplinare del prodotto**

<http://goo.gl/UZCXBV>

---