

## 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 124/10)

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

DOCUMENTO UNICO

«Würzburger Stein-Berg»

PDO-DE-02403

Data della domanda: 6 dicembre 2017

1. **Nome da registrare**

Würzburger Stein-Berg

2. **Stato membro**

DE

3. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

4. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. **Descrizione del vino/dei vini**

*Vino di qualità*

Vino bianco ottenuto dai vitigni Silvaner, Riesling e Weisser Burgunder.

Caratteristiche: grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate;

— struttura acida moderata, armoniosa ed equilibrata;

— alcol bene integrato;

— mineralità fortemente caratterizzata dai suoli di tipo «Muschelkalk» (calcare conchilifero);

— carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite;

— i vini di qualità della denominazione «Würzburger Stein-Berg» sono vini bianchi secchi;

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

- vini con note di pietra focaia dai sentori spiccatamente affumicati e un carattere delicatamente fruttato;
- colore dal giallo al giallo dorato;
- titolo alcolometrico naturale: almeno 12,2 % vol – 90 °Oe, titolo alcolometrico totale dopo l'arricchimento: massimo 15 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	5 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)	150

*Vino con predicato «Auslese»*

Vino bianco ottenuto dai vitigni Silvaner, Riesling e Weisser Burgunder.

Caratteristiche: grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate;

- struttura acida moderata, armoniosa ed equilibrata;
- alcol bene integrato;
- mineralità fortemente caratterizzata dai suoli di tipo «Muschelkalk» (calcare conchilifero);
- carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite;
- vini con note di pietra focaia dai sentori spiccatamente affumicati e un carattere delicatamente fruttato;
- colore dal giallo al giallo dorato;
- i vini con predicato dall'«Auslese» al «Trockenbeerenauslese» e l'«Eiswein» si distinguono per un tenore di zuccheri residui elevato, pari almeno a 45 g/l (vini Noblesse complessi);
- titolo alcolometrico naturale: almeno 13,8 % vol – 100 °Oe.

Per le caratteristiche analitiche in relazione alle quali non è fornito alcun valore si applicano le disposizioni della legislazione tedesca in materia di vini.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	6 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)	350

*Vino con predicato «Beerenauslese»*

Vino bianco ottenuto dai vitigni Silvaner, Riesling e Weisser Burgunder.

Caratteristiche: grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate;

- struttura acida moderata, armoniosa ed equilibrata;
- alcol bene integrato;
- mineralità fortemente caratterizzata dai suoli di tipo «Muschelkalk» (calcare conchilifero);
- carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite;
- vini con note di pietra focaia dai sentori spiccatamente affumicati e un carattere delicatamente fruttato;

- colore dal giallo al giallo dorato;
- i vini con predicato dall'«Auslese» al «Trockenbeerenauslese» e l'«Eiswein» si distinguono per un tenore di zuccheri residui elevato, pari almeno a 45 g/l (vini Noblesse complessi);
- titolo alcolometrico naturale: almeno 17,7 % vol – 125 °Oe.

Per le caratteristiche analitiche in relazione alle quali non è fornito alcun valore si applicano le disposizioni della legislazione tedesca in materia di vini.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	5,5
Acidità totale minima	6 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)	400

*Vino con predicato «Trockenbeerenauslese»*

Vino bianco ottenuto dai vitigni Silvaner, Riesling e Weisser Burgunder.

Caratteristiche: grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate;

- struttura acida moderata, armoniosa ed equilibrata;
- alcol bene integrato;
- mineralità fortemente caratterizzata dai suoli di tipo «Muschelkalk» (calcare conchilifero);
- carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite;
- vini con note di pietra focaia dai sentori spiccatamente affumicati e un carattere delicatamente fruttato;
- colore dal giallo al giallo dorato;
- i vini con predicato dall'«Auslese» al «Trockenbeerenauslese» e l'«Eiswein» si distinguono per un tenore di zuccheri residui elevato, pari almeno a 45 g/l (vini Noblesse complessi);
- titolo alcolometrico naturale: almeno 21,5 % vol – 150 °Oe.

Per le caratteristiche analitiche in relazione alle quali non è fornito alcun valore si applicano le disposizioni della legislazione tedesca in materia di vini.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	5,5
Acidità totale minima	6 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	35
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

*Vino con predicato «Eiswein»*

Vino bianco ottenuto dai vitigni Silvaner, Riesling e Weisser Burgunder.

Caratteristiche: grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate;

- struttura acida moderata, armoniosa ed equilibrata;
- alcol bene integrato;
- mineralità fortemente caratterizzata dai suoli di tipo «Muschelkalk» (calcare conchilifero);
- carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite;
- vini con note di pietra focaia dai sentori spiccatamente affumicati e un carattere delicatamente fruttato;
- colore dal giallo al giallo dorato;

- i vini con predicato dall'«Auslese» al «Trockenbeerenauslese» e l'«Eiswein» si distinguono per un tenore di zuccheri residui elevato, pari almeno a 45 g/l (vini Noblesse complessi);
- titolo alcolometrico naturale: almeno 17,7 % vol – 125 °Oe.

Per le caratteristiche analitiche in relazione alle quali non è fornito alcun valore si applicano le disposizioni della legislazione tedesca in materia di vini.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	5,5
Acidità totale minima	6 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)	400

**6. Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

I vini con predicato hanno un tenore di zucchero residuo minimo pari a 45 g/l.

Per il resto, alla produzione di vino con la denominazione di origine protetta «Würzburger Stein-Berg» si applicano le pratiche enologiche autorizzate previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013, dal regolamento (CE) n. 606/2009 e dalla legislazione nazionale.

b. *Rese massime*

50 ettolitri per ettaro

**7. Zona geografica delimitata**

Tutti i numeri riportati di seguito si riferiscono esclusivamente a numeri di parcelle registrate nel distretto urbano di Würzburg, in Baviera.

La DOP «Würzburger Stein-Berg» si applica esclusivamente alle superfici iscritte nello schedario viticolo del vigneto Würzburger Stein. I paragrafi seguenti descrivono la delimitazione definitiva della DOP «Würzburger Stein-Berg».

Dall'angolo sud-ovest di 7469 in direzione est lungo il sentiero 7468/1, seguendo il confine orientale di 5853/3 in direzione nord fino al sentiero 5853/3, quindi verso est fino al limite orientale di 5695.

A nord di 5695, in direzione ovest fino al confine orientale di 5689. Da lì, verso nord lungo i confini orientali di 5689, 5687 e 5681.

Dal confine settentrionale di 5681, sentiero occidentale da 5679 a 5725/1 in direzione nord, poi lungo i sentieri 5727/0 e 5775/3 fino al confine orientale di 5775/0, poi in direzione sud fino al sentiero 5783/0, quindi verso ovest fino al confine orientale di 5782/0, poi verso nord fino a 5782/2. Lungo 5782/2, 42 metri in direzione ovest verso il limite del vigneto. Da lì, in linea retta verso sud fino al sentiero 5783. Lungo i sentieri 5783, 5553 e 5822 fino a 5830. Lungo il sentiero 5834 in direzione ovest fino al confine settentrionale di 7996. Lungo il confine settentrionale di 7996, 7996/2 e 5850 fino al sentiero 5852. Sentiero 5852 in direzione sud fino al sentiero 7468/1. In direzione ovest fino al limite occidentale di 7469. Confine occidentale di 7469 in direzione sud fino a 7468/1.

La zona della DOP «Würzburger Stein-Berg», delimitata come tale mediante i numeri delle parcelle, costituisce una sezione del vigneto Würzburger Stein, situato all'interno del territorio della DOP generale dei vini di Franconia nell'area della città di Würzburg, in Baviera. La zona della DOP delimitata presenta un carattere distintivo dovuto alla pendenza, alla prossimità al fiume, che agisce come un serbatoio termico, e al substrato roccioso prevalente costituito da Muschelkalk medio; tutti questi elementi rendono la zona della DOP qualitativamente molto diversa dalle parcelle vicine nell'ambito del vigneto Würzburger Stein.

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

Weisser Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

Weisser Burgunder – Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weissburgunder

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

**9. Descrizione del legame/dei legami**

La zona della DOP «Würzburger Stein-Berg» comprende le migliori parcelle del vigneto Würzburger Stein. Presenta pendii fortemente scoscesi e soleggiati di roccia Muschelkalk, è esposta a sud e si estende a forma di conchiglia sulle rive del fiume Meno, che funge da serbatoio termico.

La topografia della zona «Würzburger Stein-Berg» è caratterizzata da una valle di formazione classica, con barre di meandro e sponde erose verticalmente, formatasi circa due milioni di anni fa quando il fiume Meno ha cambiato il suo corso originario («Urmain») e ha iniziato a scorrere verso il Reno anziché verso il Danubio. La particolare sinuosità del Meno ha creato un'area di qualità eccezionale per la coltivazione della vite sulla sponda erosa. Grazie alla forte pendenza e alla forma concava con esposizione a sud-ovest, il «Würzburger Stein-Berg» è una delle zone qualitativamente migliori della Germania. La prossimità immediata del fiume, combinata in particolare con il vicino microclima urbano della città di Würzburg, conferisce al «Würzburger Stein-Berg» un particolare microclima che esercita un'influenza determinante sulla qualità dei vini.

Il suolo è costituito da depositi di erosione ricchi di humus, intervallati da strati di limo e argilla, e presenta un'elevata capacità di assorbimento idrico e termico. Altitudine: 190-285 m sul livello del mare. Gradiente: 45-65 %. L'esposizione alla luce solare è elevata. Il fiume Meno agisce come serbatoio termico e riflette l'energia luminosa. L'effetto termico della città di Würzburg migliora il microclima.

La zona geografica descritta si distingue dalle zone limitrofe del vigneto Würzburger Stein in virtù dei livelli medi di suoli di tipo Muschelkalk, della sua conformazione ripida e della conseguente aridità. Essa comprende i pendii ripidi e orientati a sud di un crinale, che non è esposto all'aria fredda proveniente da un altopiano più elevato e si differenzia pertanto dagli altri vigneti della zona circostante. La roccia Muschelkalk è caratterizzata da una ridotta porosità, che le conferisce un'elevata densità di immagazzinamento e un peso specifico elevato, con conseguente elevata capacità di conservazione del calore. La pendenza e l'orientamento a sud consentono la massima esposizione possibile al calore. L'interazione tra fattori ambientali nella zona protetta (roccia madre, tipo di suolo, microclima, pendenza e orientamento, soleggiamento, protezione dall'esposizione all'aria fredda e vicinanza al fiume) si traduce in vini più speziati, più impegnativi e più sapidi al palato rispetto a quelli provenienti dalle parcelle limitrofe. L'orientamento, la pendenza, la roccia madre, il tipo di suolo e la presenza del fiume Meno interagiscono in modo unico e incidono sulle caratteristiche dei vini. Le viti assorbono una maggiore quantità di minerali dagli sterili suoli Muschelkalk, caratterizzati da una pietrosità più elevata rispetto ai vigneti situati al di fuori della zona protetta. Questi minerali contribuiscono a determinare il carattere del vino. Il microclima caldo consente un periodo vegetativo lungo, dando più tempo alle uve e ai vini che ne derivano per lo sviluppo degli aromi e l'assorbimento dei minerali. La pendenza e l'orientamento delle parcelle consentono un'esposizione al calore particolarmente elevata e le viti sono in grado di impregnare le uve e i vini che ne derivano con un'abbondanza di aromi e ingredienti. I vini prodotti dalle uve coltivate nella zona sono soavi, armonici, rotondi e profondi, con fragranze e sentori di pietra focaia.

Il crinale della zona protetta la ripara dall'aria fredda, che altrimenti ridurrebbe il periodo vegetativo delle viti e limiterebbe il periodo di maturazione delle uve. Per questo motivo, storicamente e per secoli di tradizione viticola, la parte registrata del vigneto era la parte originaria di Würzburger Stein, da cui ha origine il nome Würzburger Stein-Berg.

Limitando la resa a un massimo di 5 000 litri per ettaro all'anno e restringendo la produzione a tre varietà di vite (Silvaner, Riesling e Weißer Burgunder), i produttori garantiscono la qualità costantemente elevata dei vini prodotti nella zona protetta e un profilo ampelografico chiaramente definito. Queste tre varietà riflettono al meglio il *terroir* della zona. Per i vini provenienti da vigneti nell'area circostante sono consentite oltre 70 varietà di vite, nonché un rendimento annuo superiore a 10 800 litri per ettaro.

La specificità dei vini provenienti dalla zona protetta è stata descritta e comprovata per centinaia di anni nella letteratura specifica della Franconia.

L'esperienza secolare maturata dai viticoltori in relazione alla regione e ai vini della zona protetta hanno contribuito a plasmare il sapore dei vini. I metodi per la produzione di vini di qualità sono stati definiti in base a criteri di tradizione e sostenibilità per centinaia di anni. Tale elevata qualità è attestata da innumerevoli riconoscimenti e onorificenze a livello nazionale e internazionale.

Il *terroir* presenta pertanto una combinazione specifica di fattori che influenzano i vini: la geologia del Muschelkalk medio del Triassico e i suoli che ne derivano, la topografia unica e specifica (esposizione, pendenza, vicinanza al fiume e alla città) e il microclima ad essa associato e, infine, i secoli di coltivazione sostenibile sui pendii scoscesi con uso delle varietà classiche Riesling, Silvaner e Weißer Burgunder provenienti da vigneti antichi, mantenuti in condizioni ottimali e con rese limitate.

## 10. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Limitando la resa a un massimo di 5 000 litri per ettaro all'anno e restringendo la produzione a tre varietà di vite (Silvaner, Riesling e Weißer Burgunder), i produttori garantiscono una qualità costantemente elevata dei vini prodotti nella zona protetta e un profilo ampelografico chiaramente definito, conferendo ai vini un gusto che è tipico della zona.

I vini possono recare la denominazione di origine protetta unicamente se le uve trasformate provengono da viti piantate nella zona protetta da almeno otto anni.

A causa della migliore penetrazione radicale, le viti di almeno otto anni garantiscono una qualità superiore e più stabile del vino in condizioni di crescita diverse. Non è fissata un'età minima delle viti per i vini provenienti da parcelle limitrofe al di fuori della zona protetta. Lo stesso vale per l'intera regione viticola.

**Link al disciplinare del prodotto**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---